

Co zrobić z suchym pieczywem?



Opis wskazówki

Kilka podpowiedzi jak wykorzystać suche pieczywo w kuchni.

Najlepszym sposobem na przedłużenie świeżości pieczywa jest trzymanie go w lnianym worku lub glinianym pojemniku. Jeśli jednak chleb stracił już całkowicie swoje właściwości nie wyrzucaj go! Poniżej kilka podpowiedzi jak wykorzystać suche pieczywo w kuchni. Suchy, czy też potocznie zwany „czerstwy” chleb, wbrew pozorom można wykorzystać na wiele sposobów, szybko i łatwo zyskując naprawdę pyszne dania. Do zup i sosów Nie masz czym zagęścić sosu lub brakuje Ci tego „czegoś” w zupie? Jeśli w pojemniku zalega kawałek czerstwego już pieczywa razowego lub żytniego, pokrusz go, a następnie dorzuć do gęstej zupy, np. fasolowej. Chleb nada jej pysznego smaku, a Ty oraz Twój gość zjecie ją ze smakiem. Taki chleb możesz również dodać do ciemnych sosów, które będą idealnie gęste i smaczne! Do zakwasu To chyba jeden z najprostszych sposobów na wykorzystanie suchej skórki chleba. Wystarczy, że wrzucisz ją do słoika i zalejesz letnią wodą. W ten sposób, już po kilku dniach będziesz mieć gotowy do użycia zakwas na kolejny chleb! Do tostów Głód coraz większy, a w szafce nie masz świeżego chleba? Dobrze się składa! Suchy chleb to idealny pomysł na zrobienie wyśmienitych tostów czy też zapiekanek. Wystarczy, że na kromkę chleba dodasz swoje ulubione składniki, jak np. odrobina masła, jajko, pomidor, ser żółty czy szczypiorek, a następnie wstawisz do nagrzanego piekarnika. Po kilku minutach, smaczne tosty będą gotowe. Voila! Do mięsa Jeśli chcesz, żeby kotlety mielone były pulchne i delikatne, koniecznie wykorzystaj suche pieczywo. Wystarczy, że pajdę czerstwego chleba zamoczysz dokładnie w mleku, a następnie dodasz do mięsa mielonego. Kotlety będą idealne! Jeśli macie swoje sposoby na wykorzystanie suchego pieczywa dodawajcie je w komentarzach!