

Mrożenie



# Opis wskazówki

Jak oszczędnie przygotować się do zimy.

Latem i jesienią mamy ogromne ilości świeżych produktów i oczywiście wszyscy znamy sposoby na ich przetwarzanie we wspaniałe weki, mrożenie czy suszenie. Nie wszyscy mamy jednak tak duże zamrażarki aby zmieścić w nich wszystkie smaki lata czy zimy. Są jednak takie produkty które jesienią są tanie a ich zamrożenie nie zmienia zbytnio ich struktury i nie zawali nam całego zamrażalnika. Przede wszystkim zioła które myjemy, suszymy i w zależności od właściwości zioła siekamy (koperek lub natka pietruszki) lub mrozimy pojedyncze listki (np bazylia). Cudownie przechowuje się w zamrażalniku również chili która jesienią kosztuje grosze a zimą powala ceną. Zamrożoną papryczkę możemy rozmrozić i kroić lub ścierać zamrożoną na drobnej tarce co daje cudny efekt na wierzchu jasnych potraw.