

Każde danie Ci się uda:)



# Opis wskazówki

Wskazówka dzięki której Twoje potrawy będą bardzo smaczne, aromatyczne i kreatywne a czas spędzony w kuchni będzie miał wspaniały efekt.

Chciałabym się z Państwem podzielić poradą kulinarną, która ma zastosowanie w przygotowaniu wielu różnorodnych potraw. Porada polega na zastosowaniu papieru do pieczenia dzięki któremu potrawy pozostaną zawsze soczyste, dobrze doprawione i nieprzypalone. Na papierze możemy ułożyć i zamarynować dowolne mięso, rybę, warzywa a nawet owoce. Po ułożeniu na papierze zawijamy go wokół potrawy i układamy na patelni ( bez dodawania żadnego tłuszczu) bądź w piekarniku. Potrawa będzie niesamowicie aromatyczna, wszystkie soki i cenne elementy zostaną w potrawie. Serdecznie polecam karmelizowanie warzyw np. marchewki oraz owoców np. banan czy świeży ananas. Smakują przepysznie i wyglądają atrakcyjnie. Przykładowo banany czy ananasy mogą stanowić samodzielny deser bądź podstawę do np. bananów w czekoladzie:) Dodatkowo z soków jakie pozostaną po przygotowaniu potrawy można przygotować aromatyczny sos, poprzez jego zagęszczenie. Dzięki mojej poradzie możecie Państwo w ten sposób sprawnie przygotować przepyszny cały posiłek np. obiad. Dodatkową zaletą jest bardzo sprawne i przyjemne zmywanie - tzn. brak przypaleń i resztek na patelni.