

Obieranie i pestkowanie owoców i warzyw



Opis wskazówki

Niektóre owoce i warzywa obiera się łatwo. Mam na myśli ziemniaki, marchew, dynię, jabłka i gruszki. Inne tj. pomidory, śliwki i brzoskwinie, są trudniejsze do obrania i potrzeba "sposobu", aby sobie z tym poradzić.

Pomidora, śliwkę czy brzoskwinę najlepiej zanurzyć na minutę we wrzątku. Natnij skórkę, a reszta zejdzie sama. Gdy chcesz usunąć nasiona z pomidora, przekrój go na 4 części i wytnij lub wyciśnij gniazda nasienne. Proste prawda? Jeśli chcesz obrać i oczyścić z nasion paprykę, połóż ją bezpośrednio na palniku, na średnim ogniu. Po chwili przewróć na drugą stronę. Następnie, gdy jeszcze jest gorąca, owiń folią i przestudź. Skóra zejdzie bardzo łatwo, a pestki usuniesz płaską stroną noża.