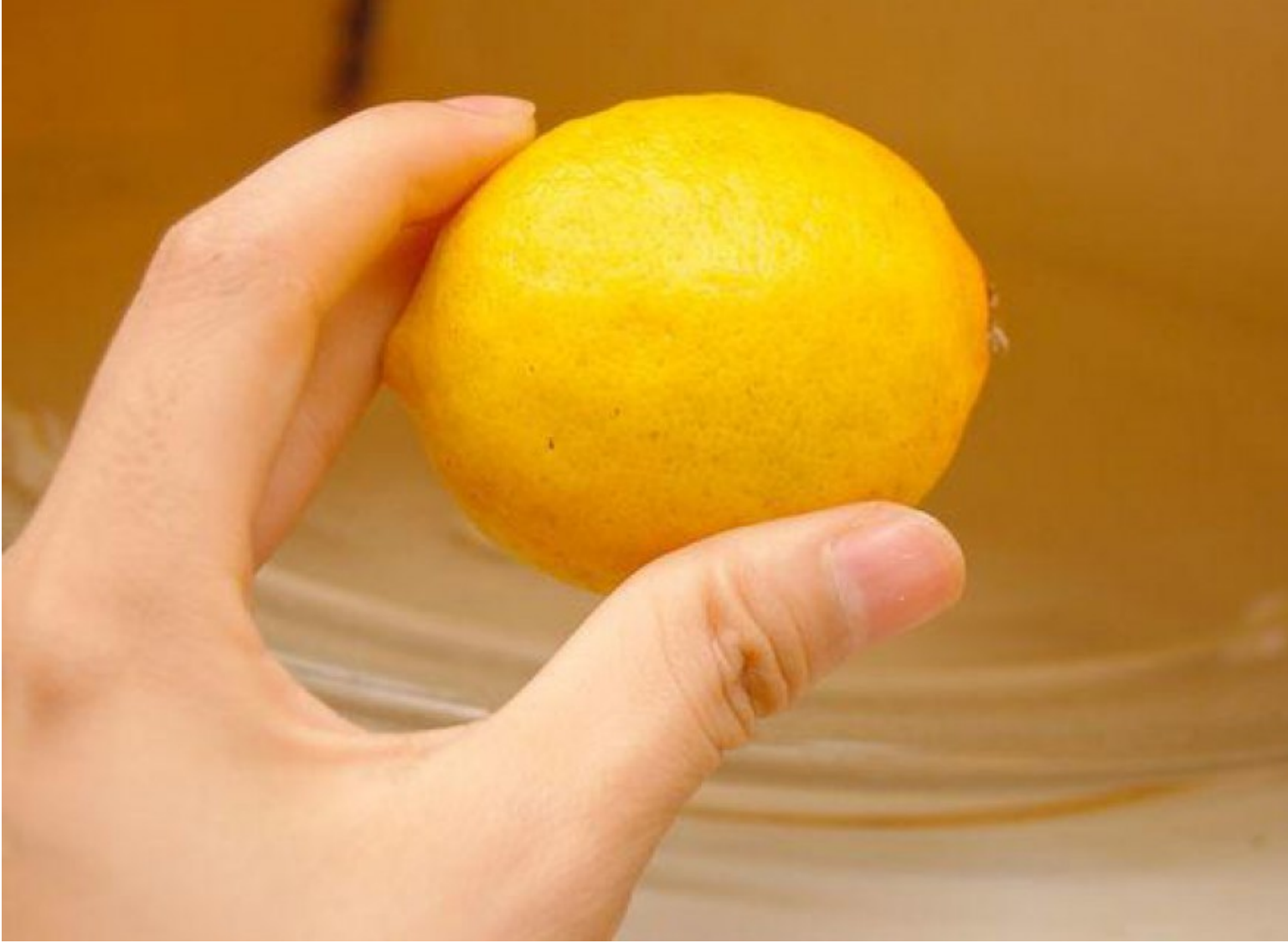


Wyciskanie soku z cytrusów!



Opis wskazówki

Chcesz wycisnąć cały sok z cytrusa? Użyj mikrofalówki!

Jeśli chcesz wycisnąć maksimum soku z cytrusa wsadź go do mikrofalali i podgrzej! Miąższ wszystkich cytrusów składa się z włókienek wypełnionych sokiem. Pod wpływem mikrofal sok w włókienkach się gotuje i "rozsadza" je. "Podgrzej" cytrusa w kuchence mikrofalowej i zapomnij o męczeniu się widelcem, rolowaniu cytryny czy limonki na blacie kuchennym. Cytrusy trzymamy w mikrofalali od 30 sekund (limonki i małe cytryny) do 90 sekund (duże, gruboskórne pomarańcze). UWAGA! Jak wszystko w mikrofalówce - cytrusy nagrzewają się!