

DOBŘÍ RADY - CIBULKA V MRAŽÁKU

Neděle, 03. listopad 2013

Mám pro vás jednu super radu - jak mít vždy k dispozici nasekanou zelenou cibulku - použijete pouze čistou pet láhev od nějakého nápoje, průhlednou. Pak stačí jen nakrájet čistou omytou (a osušenou) cibulku na kolečka vsypat do lahve, zavázat a vložit s ní do mrazáku...

Pak, až bude potřeba, stačí jednoduše odšroubovat víčko, vytápat tolik, kolik potřebujete, znovu a vrátit do mrazáku. Použití je přesně stejné, jako když používáte čerstvou - tedy do vařených jídel, do rýže, polévky, do míchaných vajec - co si jen vzpomenete. Pochopitelně, až po rozmrazení je měkká, takže je lepší ji použít v teplých jídlech.

Samozřejmě, že takhle můžete mít zamraženou i obyčejnou cibuli - nakrájet, osušit a dát buď do další lahve, nebo do nějaké krabíčky. V té lahvi je to lepší, protože pokud ji ještě v průběhu zamražení občas protřepete, nebude zmražená v jeden tvrdý kus, ale dá se pak odebírat podle potřeby. V případě potřeby vaření je to opravdu super!!! daniela