

---

# Porady - potrawy bezmięsne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2759 razy.

- Omlet nie na każdej patelni się udaje. Patelnia musi być masywna, najlepiej żelazna lub z grubej blachy aluminiowej, by nagrzawszy się długo "trzymała" gorąco. Przed robieniem omletu trzeba ją silnie rozgrzać, uprzednio potrząść kawałeczkiem słoniny.
- Do smażenia omletów najlepiej nadaje się patelnia średniej wielkości o średnicy ok. 24 cm.
- Nadzienie do omletu należy przygotować wcześniej, gdyż omlet podaje się natychmiast po usmażeniu.
- Omlety biszkoptowe przyrządza się z żółtek utartych z cukrem, do których dodaje się mąkę i pianę z białek.
- Dodatek niewielkiej ilości wody podczas przyrządzania lanych klusek powoduje, że otrzymuje się kluski bardzo pulchne, mniej twarde i łatwiej strawne.
- Pierogi i uszka po uformowaniu nie powinny długo czekać na gotowanie, ponieważ ciasto obsycha i podczas gotowania pęka.
- Pierogi z owocami podaje się najczęściej na zimno, wtedy po ugotowaniu należy oprószyć je cukrem pudrem, który zabezpiecza je przed zlepianiem.
- Jeżeli nadzienie pierogów, pasztet lub sznycle są rzadkie, można je trochę zagęścić, dodając trochę tartej bułki.
- Owoce użyte do nadziewania pierogów trzeba drylować.
- Aby naleśniki nie przypalały się, należy gorącą patelnię posypać solą.
- Pierwszy naleśnik z reguły się nie udaje, zwłaszcza gdy patelni długo się nie używało.
- Doskonałe racuchy przyrządza się z dodatkiem drożdży.
- Naleśnik z nadzieniem przed podaniem obsmaża się. Podaje się je na gorąco.
- Ziemniaki doskonale smakują posypane posiekany szczypiorkiem lub natką pietruszki.
- Ziemniaki ugotowane w łupinach obiera się lepiej, jeżeli od razu po wyjęciu z naczynia poleje się je zimną wodą.