

Při smažení cibulky musíte přidat jednu věc. České hospodyňky to zásadně pokazí a zničí celé jídlo

aazdravi.cz/pri-smazeni-cibulky-musite-pridat-jednu-vec-ceske-hospodynky-to-zasadne-pokazi-a-znici-cele-jidlo

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

7. 5. 2023



Smažená cibulka je základem mnoha kuchyní a receptů po celém světě. Tato jednoduchá ingredience dodává jídlu výraznou chuť a aroma, což je důvod, proč je tak oblíbená. Existuje jeden krok, který mnoho lidí při přípravě jídla opomíjí a který může mít fatální následky pro konečný výsledek.

Příprava začíná už výběrem správné cibule

Když budete procházet regály s cibulí, hledejte tu, která působí pevně na pohmat. Měla by být bez jakýchkoliv skvrn a její slupka se nesmí nadměrně odlupována. Cibule by rozhodně klíčit. V takovém případě je pravděpodobně starší, než by měla být. Pokud si vyberete kvalitní cibuli, budete mít jistotu, že vaše jídlo bude mít plnou a bohatou chuť.

Krájení cibule bez pláče

Krájení cibule může být pro některé lidi nepříjemnou záležitostí, protože cibule uvolňuje silice, které mohou dráždit oči a způsobovat slzení. Existuje ale trik, díky kterému tomu předejdete. Cibuli dejte před krájením vychladit, díky tomu vás silice nebudou tolik dráždit a krájení půjde o něco lépe.

Smažení cibulky

Smažení cibule je důležitým krokem při přípravě mnoha jídel, ale správné provedení může být pro některé lidi výzvou. Začněte tím, že zapnete sporák a necháte pánev nebo hrnec dobře rozeřhát. Poté na dno nádoby nalijte olej – na jednu cibuli bude stačit jedna polévková lžíce. Než začnete smažit, je důležité počkat, až se olej dostatečně rozpálí, aby se cibule správně osmažila.



Foto: Shutterstock

Jakmile je olej rozeřhátý, přidejte nakrájenou cibuli a začněte ji míchat. Je důležité při smažení cibule neodcházet od sporáku a pravidelně ji otáčet, aby se cibule nezačala připalovat nebo nedopálila. Smažte cibuli, dokud není měkká a zlatohnědá. Smažená

cibule může být použita jako přísada do mnoha jídel, jako jsou například polévky, omáčky nebo masová jídla. Správně osmažená cibule dodá vašim jídlům plnou chuť a vůni.

Zkuste přidat jedlou sodu

Jedlá soda může být vaším tajnou ingrediencí pro dokonalou smaženou cibuli. Při smažení cibule stačí přidat špetku jedlé sody do oleje. Soda pomůže udržet texturu cibule a zabrání jí přepálení. Také zajistí, že se cibule smaží rovnoměrně a zůstane zlatavá a lahodná. Mnoho kuchařů už toto tajemství zná, tak proč to nezkusit a neudělat ze smažené cibulky něco skvělého?

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít