

Pečící papír dávám zásadně do mrazáku. Je to skvělá finta, na kterou nedám dopustit

 aazdravi.cz/pecici-papir-davam-zasadne-do-mrazaku-je-to-skvela-finta-na-kterou-nedam-dopustit

Všechny příspěvky autora Veronika Majerová

9. 10. 2023

Pečící papír je výborný pomocník, urychlí přípravu, pokud chystáte buchty, řezy či další dezerty. Díky němu se těsto nepřichytí a má menší obsah tuku. Ukážeme vám, jak vám pečící papír pomůže v mrazáku.

Jak vybrat pečící papír

Pečící papír je dostupný v různém provedení od mnoha výrobců. Pozornost věnujte celkové metráži, vnější obal může být stejný, ale rulička uvnitř ukrývá jinou celkovou délku papíru. Při výběru kontrolujte, zda kupujete roli pečícího papíru v jednom kuse nebo zda se jedná už o rozstříhané díly na standardizovaný rozměr.

Celá role je vhodná, pokud pečící papír používáte v různých formách a v různých rozměrech. Předpřipravené kusy (nastříhané obdélníky) šetří čas, pokud budete pečící papír používat převážně na plechu.

Prokládejte maso v mrazáku

Jakmile si připravíte porce masa do mrazáku, většinou počítáte s obědem pro celou rodinu. Pak ale přijde chvíle, kdy potřebujete rozmrazit jen jednu nebo dvě porce. Zmrzlé plátky masa jsou neoddělitelné. Totéž platí například i o rybím filé.

Až budete napříště připravovat porce masa, prokládejte je pečícím papírem. I po zmrznutí zůstanou jednotlivé plátky oddělené. V budoucnu už snadno sáhnete po tolika porcích, které potřebujete pro přípravu oběda nebo večeře. Zbytek masa může dál zůstat zmrazený.



Foto: Shutterstock

Tipy pro práci s pečícím papírem

Při pečení papírem vyložíte plech nebo formu, pokud ale má tendenci se shrnovat, důkladně jej navlhčete. Výborně papír přilne, když jej pod vodou zmuchláte do kuličky a znovu rozbalíte, pak můžete tvarovat i záhyby ve formách. Do forem na muffiny můžete použít nastříhané čtverce papíru. Vyčnívající okraje vytvoří krásnou dekoraci.

Pečící papír vám může posloužit i jako špička pro zdobení, stačí jej stočit do kornoutu. V toustovači jej lze použít pod tousty, zachytí vytékající sýr.

Foto: Shutterstock