

Co je absolutně nutné přidat do míchaných vajec, ale Češi to vůbec netuší? Nahlas to musel říct Pohlreich

aazdravi.cz/co-je-absolutne-nutne-pridat-do-michanych-vajec-ale-cesi-to-vubec-netusi-nahlas-to-musel-rikt-pohlreich/

Míchaná vejce patří mezi nejoblíbenější snídaňové pokrmy, to je naprosto neoddiskutovatelné. Horší už je to ale s tím, jak se v České republice vlastně připravují. Někdy je to totiž opravdu hrozné, jak uvedl sám šéfkuchař Zdeněk Pohlreich. Místní mají specialitu v tom, že vejce zákonitě vysuší, až se skoro nedají jíst.

Na tohle nezapomínejte

Pravdou je, že šéfkuchař připravuje míchaná vejce trochu jinak než většina lidí, kteří by okamžitě sáhli po pánvi. To ale není nejlepší volba. Vezměte si raději hrnec s horkou vodou, na který potom umístíte misku. Po jejím rozehrátí ji vytřete máslem. Následně do ní vyklepnete dvě vejce, lžičku smetany a potom vše pěkně prošleháte, dokud to nezhoustne.

V mezičase si můžete připravit další suroviny, které do vajíček budete chtít přidat. Jde zejména o záležitosti, jako je slanina, šunka, sýr nebo bylinky. To všechno ale budete přidávat až na úplný závěr, kdy jsou vejce správně připravená. Tedy uvařená, ale nikoliv vysušená.

Pokud je to na vás příliš složité, jde to přeci jenom i na pánvi. Ovšem nedělejte to jinak než na másle. A nezapomínejte při míchání doplňovat další důležitou věc, a to smetanu, jak upozorňuje Zdeněk Pohlreich.



Foto: Shutterstock

Zkuste to trochu jinak

Vejce je třeba míchat do doby, než dosáhnete kýžené konzistence. Jakmile vám zhoustnou, můžete přidat i čerstvý sýr, který vám je krásně zjemní. Když už je skoro hotovo, vypněte plotýnku a do vajec doplňte bylinky, sůl a pepř.

Čtete také: Co je naprosto nutné přidat do svíčkové, ale lidé to stále netuší? Už to musel nahlas říct sám Pohlreich

Češi se z nějakého důvodu drží neustále toho samého postupu na míchaná vejce, který přitom nemusí být zrovna ideální. Například na západě je trendem do nich přidávat majonézu, což jim potom dodá skutečně fantastickou chuť. A pakliže se nebráníte ostřejším chutím, nebojte se přidat ani trochu toho chilli.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít