

# Wskazówki dotyczące mięsa

Dodany przez amif

## **kilka sposobów jak uzyskać lepszy smak mięsa**

Mięso przed pieczeniem należy wyżyłować, bo żyły powodują, że mięso kurczy się, staje się twarde.

Delikatne mięso np. piersi z kurczaka łatwiej rozbijemy gdy włożymy je do torebki foliowej.

Każdą pieczeń wstawiamy do gorącego piekarnika, nigdy do zimnego.

Pieczeń nie będzie wysuszona jeśli na czas pieczenia do piekarnika wstawimy garnuszek z wodą.

Gdy do mięsa mielonego dodasz startego ziemniaka kotlety mielone wchłoną mniej tłuszczu.

Nawet najtwardsze mięso zmięknie w gotowaniu i nic nie straci na smaku, jeśli po odszumowaniu wleje się do garnka łyżeczkę wódki.

Jeśli przed włożeniem do piekarnika przez godzinę wymoczysz mięso wołowe w maślanie lub kefirze, pieczeń będzie bardziej chrupiąca.

