

# Urychlete přípravu štedrovečerní večeře. Skvělý trik zrychlí smažení o polovinu času

[aazdravi.cz/urychlete-pripravu-stedrovecerni-vecere-skvely-trik-zrychli-smazeni-o-polovinu-casu](https://aazdravi.cz/urychlete-pripravu-stedrovecerni-vecere-skvely-trik-zrychli-smazeni-o-polovinu-casu)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

23. 12. 2022



Chcete si urychlit smažení štedrovečerní večeře? Existují vychytávky, díky kterým bude její příprava mnohem rychlejší a vy bez problémů stihnete i úklid a přípravu. Jak na to?

## Ulehčete si přípravu masa

Pokud chcete připravit maso rychle a zároveň neztratit na jeho chuti, zkuste vylepšit způsob jeho obalování. Vše, co potřebujete, jsou nakrájené kusy masa, uzavíratelnou krabičku, misku na šlehání vajec, vejce a lžičku bílého jogurtu. Tento způsob přípravy masa Vám ušetří čas a sníží množství špinavého nádobí, které byste jinak museli uklízet.

## Jak připravit maso ke smažení?

Do uzavíratelné krabičky vložte plátek masa a přidejte 1-2 polévkové lžíce bílého jogurtu. Uzavřete krabičku a protřepejte ji, aby se maso do jogurtu obalilo. Následně přisypte mouku a opět uzavřenou krabičkou protřepte. Nakonec přidejte rozkvedlané vejce a na závěr strouhanku.

Tímto způsobem budete mít maso obalené, aniž byste cokoliv zašpinili. Maso bude připravené k okamžitému smažení. Po skončení přípravy jednoduše vymyjete uzavíratelnou krabičku, a nemusíte tak trávit další čas úklidem.



*Foto: Shutterstock*

## **Druhý způsob obalování**

---

Další způsob, jak rychle obalit maso, je připravit si mouku, vejce a strouhanku do uzavíratelných sáčků. Tento způsob je vhodný, pokud připravujete více kusů masa najednou.

### **Postup je následující:**

1. Do uzavíratelného sáčku dejte mouku.
2. Do dalšího sáčku dejte vejce.
3. Do třetího sáčku dejte strouhanku.

4. Postupně vkládejte maso do sáčku s moukou, pak do sáčku s vejcem, a nakonec do sáčku se strouhankou.
5. Každý sáček důkladně uzavřete a protřepejte jej tak, aby daná surovina dokonale přilnula k masu.
6. Obalené maso poté smažte podle vašich obvyklých zvyklostí.

Uzavíratelné sáčky můžete po skončení přípravy vymýt a použít je znovu při příští příležitosti. Tímto způsobem se vyhnete špinění sebe a nádobí při obalování masa.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít