

# Utajená funkce pečicího papíru. Použijte ho konečně jednou správně

[aazdravi.cz/utajena-funkce-peciciho-papiru-pouzijte-ho-konecne-jednou-spravne](https://aazdravi.cz/utajena-funkce-peciciho-papiru-pouzijte-ho-konecne-jednou-spravne)

Kateřina Apostolidisová

19. 1. 2023



Většina z nás se naučila využívat výhod pečicího papíru. Nejčastěji jím vykládáme plechy při pečení koláčů, buchet, ale i zeleniny nebo masa. Je to totiž pohodlné a praktické. Pergamen je odolný proti mastnotě i vlhkosti, dá se přeložit a netrhá se.

Těsta ani jídla se k němu nelepí a nádobí zůstane čisté.

S pergamenem se vám už nikdy nestane, že se upečenou buchtu nepodaří vyjmout z plechu, do kterého se připekla. Ale pokud už máte tenhle zázračný papír doma, napadlo vás, **že by vám mohl posloužit i v řadě dalších případů?**

## Pečicí papír je skvělý pomocník

Můžete si z něj vyrobit balíčky, ve kterých se vaše potraviny uvaří naprosto excelentně. **Francouzi této metodě říkají “en papillote”**. Naplňte pergamen kousky kuřete, zeleninou nebo

rybami. Můžete přidat víno, bylinky, koření, prostě cokoli máte rádi a nemusí se dlouho vařit. Balíčky pořádně zabalte, utěsněte, zavažte a dejte na plech péct. Kromě ušetřeného nádobí si takto připravíte jídlo úžasné chuti, které bude nádherně šťavnaté i bez přidání tuku.

**Potřebujete nazdobit sušenky krémem?** Žádný problém. Stačí si z obdélníkového pečicího papíru vytvořit kornout a úzkou spodní část oříznout nožem tak, aby vznikl malý otvor. Pak už ho jen naplníte krémem a můžete začít.

Pečivo, které se chystáte zdobit nebo polévat, položte na pracovní desku, kterou také obložíte pergamenem. Ušetříte si uklízení a mytí pokapaných povrchů. Papír prostě jen odstraní a vyhodíte.



*Foto: Shutterstock*

## **Zabalte do něj sýry i maso**

---

Dobře vám poslouží i při skladování sýrů. Z obchodu si je totiž přinesete v igelitové fólii, která je ale určená jen pro krátkodobé skladování. Jinak totiž zachycuje a udržuje vlhkost a ta podporuje

růst plísní. Přebalte je do pečicího papíru. Umožní sýrům dýchat a prodloužíte tak jejich životnost.

Skvělým pomocníkem vám bude i při zamrazování hamburgerů, kuřecích prsou nebo jiných potravin, které jste si naporcovali. Pokud jednotlivé díly od sebe oddělíte pečicím papírem a následně zamrazíte, nebudete už mít problém s odebráním potřebných částí. Už se nebudete trápit s kusy masa slepenými dohromady.

A na konec s ním můžete vyložit i horní části kuchyňských skříněk. Mastnota a prach zůstanou jen na papíře který při uklízení vyhodíte. Nemusíte nalepenou špínu zdlouhavě drhnout a plochy odmašťovat.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít