

A tükörtojás titkos összetevője

Közzétéve itt: magyarmezogazdasag.hu az Agrárhírtől (<https://magyarmezogazdasag.hu>)



A tükörtojás titkos összetevője

Sütéshez általában olajat, zsírt, szalonnát és vajat használnak, de létezik egy olyan alapanyag, amelytől nemcsak az étel nem tapad a serpenyő aljába, de gazdagabb ízt és krémes állagot biztosít neki. Ez a tejszín.



Hogyan működik? Tejszínes sütéskor a hő hatására a zsír vaj formájában csapódik ki a folyadékból, így a vaj a legtisztább formájában jelenik meg az ételben.

A sütés többi részét az író fogja elvégezni, úgy hogy melegítéskor párologni kezd, így a tojások sütés közben párolódnak is.

Ennek eredményeként a tojások nem száradnak ki, a fehérjéjük szaftos, krémes marad.

Ehhez a módszerhez legjobb, ha 30%,-os, vagy annál magasabb zsírtartalmú tejszínt használunk, de működik a 20%-os főzőtejszínnel is.

A hatás viszont annál jobb, minél magasabb a zsírtartalom.

Öntsünk annyi tejszínt a serpenyőbe, hogy ellepje az alját, melegítsük fel és üssük bele a tojásokat. A tejszín mennyisége természetesen attól függ, hogy hány tojást készítünk, és mekkora a serpenyő. Célszerű megfigyelni, mi történik melegítéskor, ha a tejszín túl gyorsan elpárolog, érdemes többet

A tükörtojás titkos összetevője

Közzétéve itt: magyarmezogazdasag.hu az Agrárhírportál (<https://magyarmezogazdasag.hu>)

használni.

A tejszínes sütés alkalmas hal, zöldség vagy hús sütésére is.

Szerző: Sárközi Judit

Közzététel ideje: 2019. 11. 03., vasárnap, 12:00

A forrás webcíme: <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/11/03/tukortojas-titkos-osszetevoje>