# Patelnia - jaka do czego

Dodany przez patryshia

**W tej kwestii panuje dość duża dowolność. Używamy po prostu takiej patelni, która jest dla nas najwygodniejsza. Ważne jednak, w jaki sposób patelni używamy.**

**PATELNIE ALUMINIOWE**

**Przed smażeniem rozgrzewmay samą patelnię. Następnie sprawdzamy temperaturę wypuszczając kroplę wody, która powinna na niej &tańczyć&. Dopiero wtedy wrzucamy tłuszcz. Uwaga na masło - pryska!**

**PATELNIE ŻELIWNE**

**Natłuszczamy przed smażeniem, rozgrzewamy do wysokiej temperatury i zmniejszamy ogień dopiero po wrzuceniu mięsa. Patelni żeliwnych nie wypłukujemy - po smażeniu wycieramy do sucha kuchennym papierem.**

**PATELNIE TEFLONOWE**

**Dodajemy tłuszcz przed rozgrzaniem. Niegdy nie rozgrzewmay suchej patelni, używamy wyłącznie drewnianych lub plastykowych przyborów by nie zadrapać powierzchni teflonu. Na patelni teflonowej można też smażyć bez tłuszczu.**

**JAK CZYŚCIĆ PATELNIĘ PO RYBIE?**

**Przesypujemy ją solą i rozgrzewamy. Gdy sól zbrązowieje, na patelni nawet nie pozostanie ślad zapachu ryby. Następnie wycieramy do czysta papierem kuchennym.**

Pulpecik.pl