

3 ínycsiklandóan finom feltét a pirítóshoz

Létrehozás: 04/06/2023 - 11:29

Szerző: Melano



A pirítás története több mint száz évvel ezelőtt kezdődött. Charles Strite minnesotai szerelő 1921. október 18-án szabadalmaztatta a kétoldalú és időkapcsolóval felszerelt kenyérpirítóját.

Azóta a világ imádja és szereti a pirítóst. A Sage most összegyűjtött 5 isteni feltétet a reggeli pirítósokra.

Az, hogy ki, hogyan szereti a pirítóst – enyhén, közepesen, vagy erősen – pirítva, az ízlés dolga. Annyi azonban bizonyos, hogy a frissen pirított kenyérszeleteknek nehéz ellenállni. *„Megosztanok a vélemények arról, hogy ki hogyan szereti a pirítóst. Van, aki édesen és van, aki sósan. Az a fontos, hogy kellő energiával töltsse fel az embert, hiszen a reggeli az egyik legfontosabb étkezés”* – jegyezte meg Simon László, a Sage termékmenedzsere.

1. Avokádókrém

Ha valaki nem annyira édesszájú, akkor az avokádókrém kiváló választás lehet számára. Egy főre elegendő avokádókrém elkészítéséhez fél darab érett avokádóra, negyed maréknyi korianderre/petrezselyemzöldre, fél evőkanál olíva olajra, valamint negyed darab citromra van szükség. Ízlés szerint csilit, borsot, illetve sót is lehet adagolni hozzá.

Az avokádókrém elkészítéséhez az érett, puha avokádót óvatosan félbe vágjuk. A magját kiemeljük, a húsát pedig egy nagy kanállal kikanalazzuk. Tálba tesszük, adunk hozzá citromlevet, koriander vagy petrezselyemzöldet, csilit, olíva olajat, végül pedig megsózzuk és megborsozzuk, majd egy villával addig törjük míg el nem érjük a jellegzetes, darabos, pépes állagot. Ha valaki szeretné, akkor akár botmixerrel felgyorsíthatja ezt a folyamatot.

2. Camambert-körtés

A lágy camambert sajtnak nehéz ellenállni. Hő hatására pedig tovább lágyul, így aztán kenhetővé válik. Ezt a sajtot gyakran fogyasztják valamilyen gyümölccsel, így például szőlővel. Körtével párosítva azonban nagyon kellemes ízvilág hozható ki belőle. *„Az elkészítéséhez csak vágjuk fel egy, vagy két körtét, majd hámozzuk fel és vágjuk apró darabokra. A körte darabokat szükség esetén törjük össze egy botmixerrel és egy tálba kiöntve már rá is kenhetjük a pirításra”* – tette hozzá a Sage termékmenedzsere. Ha valaki viszont úgy szeretné, akkor pusztán a körteszeleket is ráhelyezheti a pirításra.



3. Mogoróvaj

A mogoróvaj pirítás igazi energiabomba lehet, amellet pedig nagyon laktató ételnek bizonyulhat. Használhatunk hozzá bolti krémet, de akár házilag is könnyen elkészíthetjük. Ha valaki úgy dönt, hogy otthon készíti el a mogoróvaját, akkor először is szerezzünk be 400g földimogyorót.

Akár pörkölt, akár nem pörkölt mogyorót is használhatunk hozzá, amit lehetőleg egy turmixban kezdjük el fokozatosan ledarálni. Az eleinte száraz, darabos mogyoródara egyre inkább krémesebb állagot fog ölteni. Körülbelül négy percnyi mixelés után a nagyobb szemcsék is megadják magukat. Ha szeretnénk, hogy kicsit darabos legyen, még az elején vegyünk ki egy keveset a durvára őrölt változatból és a végén keverjük a kész masszához.

„Amennyiben már kezd selymessé válni az állaga, abban az esetben adjuk hozzá az olajat és a sót, majd mixeljük készre. Mogyoróolaj helyett más növényi olajat is használhatunk hozzá, de az ízélményt a mogyoróolaj teszi majd kifejezetten teljessé” – tette hozzá Simon László, a Sage termékmenedzsere. Fontos, hogy amennyiben szózott mogyorót használunk, abban az esetben mindenképpen kóstoljuk meg szózás előtt. A mogyoróvaját, valamint a krémes állagú feltéteket bárki könnyedén elkészítheti a Sage nagy teljesítményű turmixgépeivel, az SBL 620-assal, az SBL 820-assal, vagy az SBL 920-assal.

Tags:

[Sage](#) [2]

[kenyérpirító](#) [3]

[újdonosság](#) [4]

[feltét](#) [5]

[pirítás](#) [6]

Színes:

[ízek](#) [7]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/3_inycsiklandoan_finom_feltet_a_piritoshoz

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_kenyerpirito1.jpg

[2] <https://www.melano.hu/tags/sage>

[3] <https://www.melano.hu/tags/kenyerpirito>

[4] <https://www.melano.hu/tags/ujdonstag>

[5] <https://www.melano.hu/tags/feltet>

[6] <https://www.melano.hu/tags/piritos>

[7] <https://www.melano.hu/szines/izek>