Ochucená chlebová strouhanka

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/ochucena-chlebova-strouhanka.html

Z dětství si pamatuji, že mamince chleba nikdy nezbyl. Uměla z něho vykouzlit jednoduché, ale výtečné pokrmy, nebo ho zpracovala tak, že nahrazoval méně dostupné suroviny.

Starší, ale ne úplně tvrdý chleba, maminka umlela na masovém strojku, rozložila na plech na pečení a nechala chlebovou drť uschnout jako strouhanku. Já používám foodprocesor v robotu (nebo jiný druh elektrického sekáčku). Výsledek je stejný.

Na přípravu ochucené chlebové strouhanky budeme potřebovat

- 100 g chlebové suché strouhanky
- 1-2 stroužky česneku rozdrcené na pastu s trochou soli
- 1 polévkovou lžíci jemně nakrájené petrželky
- 3 polévkové lžíce olivového oleje

Do misky dáme strouhanku, česnekovou pastu, nasekanou petrželku a olivový olej. Konečky prstů všechny suroviny v misce promneme a necháme odstát.

Možnost použití této ochucené chlebové strouhanky je celá škála.

- Na zahuštění zeleninových polévek, např. polévky z kapusty
- Na obalování ryb a následné smažení – mimořádně chutné
- Pod kůži pečeného kuřete - doporučuji
- Do nádivky ke krůtě - vyzkoušejte
- Místo parmazánu na zasypání těstovin – velmi chutné
- Na zahuštění guláše nebo buřtíků na černém pivě – dokonalé

Chleba už nikdy nevyhazujte.

Vaše dcery vás při práci v kuchyni sledují a vše si ukládají do paměti. A to, co odpozorovaly od vás, budou aplikovat i ve svých budoucích domácnostech.