

Domowa pasta imbirowa lub czosnkowa

W mojej kuchni używam dużo imbiru i to nie tylko do gotowania, ale też jako dodatek do napojów np. [herbatki imbirowej](#). Dlatego zawsze trzymałam jego korzeń w lodówce. Jednak okazało się, że obieranie, mycie i ucieranie potrzebnego mi w danej chwili kawałka imbiru zajmuje mi trochę czasu. A przy trójce małych dzieci każda chwila zaoszczędzona w kuchni, a poświęcona na zabawę z nimi jest bezcenna ☐ . Zatem żeby zoptymalizować mój proces gotowania, przygotowuję prostą pastę imbirową, bez oleju i żadnych dodatków, którą przechowuję w lodówce. Teraz wystarczy odkręcić słoik i gotowe ☐



Składniki:

- 2 duże korzenie świeżego imbiru (około 350 g)
- jak najmniejsza ilość wody

Wykonanie:

Korzenie imbiru myjemy i obieramy ze skórki zeskrobując ją łyżką albo nożykiem. Umyte korzenie ponownie myjemy pod bieżącą wodą – nigdy za dużo higieny ☐ .

Następnie kroimy na plasterki, wrzucamy do blendera i miksujemy do uzyskania gładkiej pasty dodając tak mało wody jak to możliwe.

Szklany słoik i jego zakrętkę dokładnie myjemy, ostrożnie parzymy wrzątkiem i osuszamy. Przekładamy do niego imbirową pastę i przechowujemy w lodówce do około miesiąca.

Praktyczne rady:

- Pamiętajmy, żeby zawsze używać czystej łyżki do przekładania pasty ze słoika i od razu odkładać zakręcony słoik do lodówki.
- Do przygotowania pasty używamy świeżego imbiru, którego korzeń powinien być twardy i ciężki, a nie wyschnięty i pomarszczony.

*Analogicznie, żeby ułatwić sobie życie można przygotować pastę czosnkową, wykonując te same kroki i zamieniając korzeń imbiru na czosnek.

Smacznego!





lasmacrida.pe







hamaraha pt