

# Napsivenna söök

## Tööta targalt ka jommis peaga

- Blender peenestab paremini, kui teda blenderdamise ajal kõvasti raputada, eriti, kui ta on suht täis.
- Blenderdatud juurikatega asju (kotlett, pannkook jms) tuleb teha nii:
  - pane alul pliit kõva kuumusele
  - prae ühelt poolt seni, kui kannatab keerata
  - keera
  - pliit väikesele kuumusele
  - kaas peale
  - las ta siis haudub
- Liha/kala:
  - supiks: alati külma vette – poorid lahti ja kõik head asjad tulevad välja
  - söögiks: alati keevasse vette – keev vesi lööb poorid kinni ja head asjad ei tule liha seest välja.
  - sealiha tuleb seda mahalasem, mida aeglasemalt ja väiksema kuumusega seda küpsetada, nt. seakoot >4 tundi