

Vaření v myčce na nádobí – nejnovější fenomén v přípravě jídla

Rádi vaříte, ale tradiční způsoby vám připadají nudné či ne příliš ekonomické? Pak právě pro vás máme absolutní novinku v přípravě jídla - vaření v myčce na nádobí. Opravdu se nejedná o žádný vtip, ale naprosto módní záležitost, které podléhá stále více žen po celém světě. Alespoň to vyplývá z rozsáhlé databáze videoreceptů, jež lze na internetu nalézt.

Podle kuchatek tak ušetříte peníze i čas. Jelikož vaříte současně s mytím špinavého nádobí. Stačí jídlo vakuově uzavřít či řádně zabalit do alobalu, aby se k jídlu nedostala patřičná chemie či nečistoty z nádobí, a je hotovo.

Italka Lisa Casali dokonce už vydala speciální kuchařku na toto téma. Jelikož jak sama říká, příprava jídla tímto způsobem je velmi rychlá, příjemná a praktická.

Myčka na nádobí totiž funguje podobně jako parní trouba. Je to ale trochu alchymie najít pro konkrétní jídlo správný program. Zatímco některým jídlům vyhovuje vaření při mytí na nižší stupeň, tzv. eco program, jiné vyžadují ty nejdlejší programy s nejvyšší možnou teplotou.

Například rybám stačí nižší teploty, ale například hovězí maso vyžaduje minimálně 50°C.

