



Jak se krájí cibule

Ingredience:

Postup:

Pokud cibuli dáme před krájením na pár minut do ledové vody, bude se lépe loupat a také nás nebudou při krájení pálit oči.

Aby se cibule při krájení nerozpadala, neodstraňujte při loupání kořen. Ponechte ho a krájejte až těsně k němu.

Cibule se dá krájet na několik způsobů:

Na hrubo

Oloupanou cibuli rozkrojíme na půlku. Půlky pokrájíme na několik plátků.

Na jemno

Oloupanou cibuli rozkrojíme na půlku. Polovičku cibule nakrojíme na několik plátků, které nedokrojíme do konce.

Polovičku ještě prořízneme vodorovně a cibuli nasekáme na drobné kostičky.

Na klínky/segmenty

Oloupanou cibuli rozkrojíme na půlku. Půlky pokrájíme na 4-5 klínků.

Na kolečka

Oloupanou cibuli krájíme na celá kolečka.

