



Co znamená pošírování?

Ingredience:

Postup:

Pošírovat, z francouzského slova pocher, je kuchařská technika spočívající v ponoření potraviny na krátkou dobu do horké vody s teplotou 80 - 95°C. Často se takto připravují např. ryby či drůbež a voda bývá někdy nahrazována mlékem. Díky této technice si potraviny uchovávají hodnotné látky a chuť.

