

Chlebová strouhanka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- suchý chléb 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Chlebová strouhanka je skvělou možností jak využít zbytky chleba. Podmínkou je, že si chléb na strouhání předem trochu připravíme.

Když vidíme, že zbylé kousky již nelze použít, nakrájíme je na menší díly a ty necháme dokonale přeschnout. Pak je chléb velmi křehký a lze jej úspěšně strouhat. Nedokonale vyschlý chléb se strouhá jen velmi obtížně a to mnohé odradí. Chléb vysychá asi 14 dní. Chléb na strouhanku strouháme s citem, abychom nezahltili mlýnek.

Strouhanku potom musíme prosít na hrubém sítu. Jemná část se výborně hodí k zahušťování gulášů, polévek a omáček, které se pak prakticky nepřipalují. Hrubší podíl použijeme s úspěchem k přípravě sekané. Rozmočíme ji v mléce a pak postupujeme obvyklým způsobem. Chlebovou strouhanku lze také použít k přípravě křehkých chlebových placiček, když nám doma dojde chléb. Připravíme je podobně jako karbanátky nebo podobné placky.