

Salātu susinātājs

19.-22.nedēlā!

SS191916 Salātu virpulis, cena 29,90EUR

Ietaupām: **14,90EUR**,
Parastā cena: 44,80EUR

-33%



Salātu susinātājs ir ļoti populārs izstrādājums, jo izstrādājumam ir daudz funkciju un pielietojumu.

Šajā aprakstā mēs par tiem pastāstīsim.

Susinātājam ir apmēram 4l tilpuma bļoda ar hermētisku vāku. Salātiem, ogām, sēnēm utt. Bļoda noderēs arī produktu transportēšanai.

Siets ir funkcionāls un dekoratīvs. Tajā viegli mazgāt un pasniegt vīnogas, apelsīnus, mandarīnus utt. Sietam ir neliela pamatnīte, kura nodrošina ūdens notecēšanu.



Salātu susinātājā ievieto lapu sālātus, sēnes vai ogas, uzlej tiem virsū ūdeni, uzliek vāku un aiz rokturiša griežot mazgā. Izstrādājums ir tā izveidots, ka mazgāt ir viegli. Rokturi griezt ir viegli arī maziem bērniem.

Salāti pēc nomazgāšanas un nosusināšanas ir tīri un sausi. Salāti ir saglabājuši savu formu. Salātus var novietot ledusskapī un tos uzglabāt.

Salātu susinātājs ir praktisks, neaizņem daudz vietas, jo vāku var novietot uz vāka. Bļodai ir iespējams uzlikt silikona pamatni, lai tā neslīdētu. Silikona josliņu uzliek un vispirms uzspiež pa vidu un tad ievieto iedobē.



Tupperware vienmēr jaunas idejas



Mandelēm uzlej verdošu ūdeni, patur, nosusina un noloba brūno miziņu.



Ogas izņem no saldētavas, pārber sietā. Ja ir laiks gaidīt, kamēr tās atkūst, tad pēc brīža iegūsim ogas, kuras būs saglabājušas savu formu un smaržu.



Ja nepieciešams, ka ogas atkūst ātrāk, tad ogām uzlej vēsu ūdeni, pagaida, nolej lieko ūdeni un nosusina.



Sagriezām šķēlītēs kartupeļus



Uzlejām virsū aukstu ūdeni un paturam, lai kartupeļu ciete iziet laukā no kartupeļiem



Nolejam ūdeni un nosusinām.



Pievienojot nosusinātiem kartupeļiem un salātiem garšvielas, tās saglabā savu aromātu.



Uzliekam vāku un sakratām kartupeļus kopā ar garšvielām. Garšvielas vienmērīgi izjauksies.



Liek kartupeļus uz silikona palikņa. Cep 190, kamēr brūni.



Kartupeļu čipsi, pasniedz ar skābu krējumu.



Sietā mazgā vistu aktiņas, gaļu, zivi. Pēc tam nosusina. Produkti tiek atbrīvoti no liekā ūdens.



Viegli ir pagatavot pusdienas Mikrogourmet traukā.

Materiālu sagatavoja: Tupperware pārstāvniecības „Jūrmala” vadītāja Jūnija Vanaga. Materiāla sagatavošanai izmantoti Tupperware Visual Demoguides materiāli un dažādu arhīvu bildes.