

Jak se krájí cibule



Ingredience **pro**

Obtížnost



Příprava:

0

min

Vaření:

0

min

Odpočinek:

0

min

Cena



1.

Cibuli podélně rozkrojíme napůl tak, abychom přežili oba konce...



2.

Nyní cibuli oloupeme...



3.

Odřežeme konec u stopky...



4.

Konec u kořene necháme, aby cibule lépe držela při krájení...



5.

Cibuli horizontálně nařizneme ve dvou anebo ve třech místech podle velikosti...



6.

Cibuli položíme na prkénko. Špičky prstů ohneme směrem dovnitř dlaně, jako kdybychom chtěli do cibule zarýt nehty. To na jedné straně ochrání naše prsty před pořezáním a na druhé nám to umožní cibuli nakrájet stejnoměrně. Nůž opřeme o klouby prstů, po nichž nůž během krájení klouže, a cibuli nakrájíme na jemné proužky, aniž bychom přežili kořen...



7.

Získáme vějíř, který drží pohromadě právě díky kořenu...



8.

Nyní cibuli pevně uchopíme a stejným způsobem ji nakrájíme proti proužkům...



9.

Kořen vyhodíme...



10.

Nyní je naše cibule perfektně nakrájená.