

Video πώς να κάνετε την σχάρα σας αντικολλητική με κρεμμύδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:skiptomylou.org

Απλό κόλπο να μην κολλάει το κρέας, το κοτόπουλο, τα μπιφτέκια κτλ στη σχάρα ψησίματος.

Δεν πρόκειται μόνο για ένα προληπτικό τέχνασμα καθαρισμού, αλλά για ένα έξυπνο, απλό και χρήσιμο κόλπο να μην κολλάει το κρέας, το κοτόπουλο, τα μπιφτέκια, τα λουκάνικα κ.λ.π στη σχάρα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα

κρεμμύδι.

Για μετατρέψετε τη σχάρα στο μπάρμπεκιου (BBQ) ή στο φούρνο σας σε αντικολλητική και να αποφύγετε τις ώρες τριψίματος για να αφαιρέσετε το κολλημένο κρέας, το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να κόψετε ένα κρεμμύδι στη μέση και να τρίψτε την κομμένη πλευρά στη θερμαινόμενη σχάρα.

Το κρεμμύδι

Το κρεμμύδι είναι φυτό, γνωστό και με τα ονόματα κρόμμυον ή Άλλιον το κοινό. Το κρεμμύδι είναι λαχανικό με επιστημονική ονομασία Άλλιο το κρόμμυο (*Allium cera*) και πιθανή προέλευση από τη νοτιοανατολική Ασία.

Τα φύλλα αλλά και ο βολβός του τρώγονται, έχοντας χαρακτηριστική καυτερή γεύση και άρωμα, που μετριάζεται αν το κρεμμύδι μαγειρευτεί. Είναι γνωστό εδώ και χιλιάδες χρόνια, καθώς θεωρούνταν -όχι άδικα- δυναμωτικό αλλά και με ιαματικές ιδιότητες, ενώ η εύκολη καλλιέργειά του και η μεγάλη διάρκεια ζωής σε αποθήκευση βοήθησαν στη διάδοσή του. Χρησιμοποιείται ωμό αλλά και ως γευστική προσθήκη σε πάρα πολλά πιάτα της ελληνικής αλλά και διεθνούς κουζίνας.

Πηγή: livetvgr.com