



Využití jahod v kuchyni

Jahody najdou své využití ve spoustě sladkých pokrmů. Můžeme si z nich a dalšího ovoce připravit jednoduchý chutný ovocný salát. Můžeme je přidat do...

Jahody najdou své využití ve spoustě **sladkých pokrmů**. Můžeme si z nich a dalšího ovoce připravit jednoduchý chutný **ovocný salát**. Můžeme je přidat **do bábovek, bublanin, koláčů, závinů, buchet a dortů**. Stálicí je už také kombinace jahod a **cheesecaku**. Nesmrtelnými jsou i **jahodové knedlíky**, ať už kynuté nebo tvarohové. Nikdo neodmítne jeden z nejjednodušších dezertů - **jahody se šlehačkou nebo cukrem**. Z jahod můžeme připravit **smoothie**, přidáním ledu se osvěžíme za horkých letních dnů. Jahody rozmixované s keфіrem nebo jogurtem můžeme dát **do formiček na nanuky a zamrazit**. Anebo si rovnou vyrobíme domácí **jahodovou zmrzlinu**. Pro dlouhodobější skladování můžeme z jahod připravit **džem nebo marmeládu**. Stejně tak snadno z nich zavaříme **kompot**.

Využijeme je ale i **při přípravě slaných jídel**. Můžeme je přidat do různých salátů, dobré jsou například **s chřestem, ledovým salátem anebo šunkou**. Vyrobíme z nich **chutnou omáčku ke steakům**. Dobře **doplňují chuť kvalitních sýrů**.