

# Żeberka po azjatycku – patelnia głęboka woll diamond test z video

Solidna, nieprzywierająca i z odpinaną rączką patelnia to marzenie każdej osoby, która kocha gotowanie. Przyznam się Wam, że mam to szczęście, że w mojej kuchni znajdziecie same dobre patelnie, ale patelni do smażenia bez tłuszczu WOLL jeszcze nie miałam! Z przyjemnością podjęłam się przetestowania głębokiej patelni marki WOLL z linii Diamond ze sklepu internetowego **patelnie tytanowe**. Przygotowałam w niej żeberka po azjatycku, chodźcie przeczytać przepis :).

## Żeberka po azjatycku



## przepis na żeberka po azjatycku:

- 1,5 kg żeberek
  - sól, pieprz ziołowy, pieprz czarny, majeranek, ostra i słodka papryka
  - olej
  - sos sojowy
- 
- duża cebula
  - zielony groszek cukrowy
  - około 350 ml wody
  - trawa cytrynowa
  - miód do posmarowania
  - czarny sezam
  - szczypiorek

### Jak zrobić żeberka?

Żeberka pokroić na mniejsze kawałki, posmarować olejem i wysmarować przyprawami. Na koniec połączyć sosem sojowym i zostawić do marynowania na min.1 godzinę.

Na patelni z rozgrzaniem olejem zeszklić cebulę pokrojoną w piórka, a następnie zdjąć z patelni cebulę, a włożyć żeberka z całą marynatą. Przesmażyć mięso z każdej strony na rumiano, a potem dodać cebulę, trawę cytrynową, a całość zalać wodą. Dusić pod przykryciem przez godzinę. Pod koniec wrzucić świeży groszek i gotować 3 minuty. Następnie zdjąć pokrywkę, mięso z wierzchu posmarować miodem, posypać jeszcze odrobiną ostrej papryki i włożyć patelnię do nagrzanego piekarnika do 180 st.C. i piec jeszcze przez 30 minut. Żeberka po azjatycku są gotowe, proponuję podać je z czarnym ryżem.

**Zapraszam na film "Bloggerka kulinarna od kuchni".**

**Patelnia Głęboka WOLL Diamond**

## Zalety:

- wbudowane kryształy diamentu czynią powierzchnię patelni **nieprzywierającą i odporną** na wszelkie zarysowania, dzięki temu patelnia też **łatwo się myje**
- produkcja na zasadzie odlewu jednolitego (jak dzwony kościele) powoduje, że patelnia **nagrzewa się równomiernie**, dzięki takiemu przewodnictwu ciepła **oszczędzamy energię**
- **możliwość używania patelni razem z rączką w piekarniku** do 250 st.C.
- **odpinana rączka** (wygoda w przechowywaniu)
- grube i równe dno o grubości prawie 1 cm **odporne na odkształcenia** (25 lat gwarancji na dno)
- **bezpieczeństwo w używaniu**, patelnie tytanowe nie zawierają szkodliwych związków PFOA (używanych w produkcji teflonu), zdrowe przygotowywanie posiłków, bo używamy mniej tłuszczu, a możemy też zapiekać w naczyniu
- w cenie patelni otrzymujemy też **pokrywkę z hartowanego szkła**, którą również można używać do temp. 250 st C. – pokrywka posiada tunel odprowadzający parę wodną, dzięki czemu pokrywka nie podskakuje nam podczas gotowania
- możliwość używania na kuchenkach gazowych, elektrycznych i indukcyjnych
- możliwość mycia w zmywarce
- **wielozadaniowość** – wybrałam do testów głęboką patelnię, dzięki temu mogę w niej przygotować dania nie tylko smażone typowo z patelni, ale także jednogarnkowe, a nawet ciasta!

## Wady:

- wysoka cena (koszt głębokiej patelni o średnicy to 549 zł), wydatek na raz jest bardzo duży, ale to nie jest patelnia tylko na 2 lata (a co tyle średnio wymieniamy patelnie) ponad to nie kupicie patelni tytanowej za 100

zł (co najwyżej z powłoką tytanową); patelnie WOLL są ze stopu silumin używanego m.in. w przemyśle okrętowym i lotniczym.

- uchwyt pokrywki nagrzewa się, trzeba używać rękawic kuchennych (pewnie dlatego, że pokrywkę można używać w piekarniku)
- waga – patelnia jest naprawdę ciężka, moja jedna ręka nie daje rady :).

**Dla mnie jakość, solidność i trwałość to podstawa przy patelniach i garnkach, dlatego tak jak Wam pisałam na początku wpisu, wolę zapłacić więcej, ale czerpać satysfakcję z wygodnego i zdrowszego gotowania. Wolę wydać więcej na sprzęt kuchenny niż ciuchy czy kosmetyki :).**











