Papája

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Zralá nebo zelená?

Podoba	Jak ji poznat	Nejlepší použití
Zralá	Žlutá až oranžová slupka, lehce povolí, sladká měkká dužina.	Za studena, do misek, dezertů a nápojů.
Zelená	Pevná, převážně zelená, světlá křupavá dužina.	Jemné nudličky do salátu, rychlé nakládání, krátké restování.
Přezrálá	Velmi měkká, otlačená nebo s kvašenou vůní.	Poškozené či nahnilé části nepoužívejte.

Nejdůležitější rozdíl

Zralá papája je sladké měkké ovoce. Zelená papája je pevná, neutrálnější a v salátech funguje podobně jako křupavá zelenina.

Rychlá volba

- Do ovocné misky zvolte voňavou papáju, která lehce povolí.
- Pro som tam potřebujete opravdu tvrdou zelenou papáju.
- Slupku omyjte před řezáním, i když ji budete loupat.

Příprava v osmi krocích



1. Rozhodněte, zda recept potřebuje sladkou zralou, nebo pevnou zelenou papáju.
2. Vybírejte plod bez mokrých, propadlých a nahnilých míst.
3. Celý plod opláchněte pod tekoucí vodou ještě před loupáním a krájením.
4. Papáju stabilně rozpulte a semena vyškrábněte lžící.
5. Zralou dužinu nakrájejte na kostky či klínky; zelenou oloupejte a nastrouhejte na jemné nudličky.
6. Zelenou papáju ochuťte kyselou, slanou, sladkou a pálivou složkou podle receptu.
7. Dresink vmíchejte krátce před podáváním, aby papája zůstala křupavá.
8. Nakrojenou zralou papáju zakryjte, uložte do chladu a spotřebujte co nejdříve.

Som tam: jednoduchá chuťová logika

• Kyselost: limetová šťáva.

• Slanost a umami: rybí omáčka nebo vhodná vegetariánská alternativa.

• Sladkost: malé množství cukru.

• Pálivost: čerstvé chilli podle chuti.

• Textura: rajčata, dlouhé fazole a pražené arašídy.

Bezpečné zacházení

Poškozené části odřízněte a nahnilý plod vyhoďte. Čerstvé ovoce omývejte pod tekoucí vodou bez saponátu; čisté musí být také ruce, nůž a prkénko.