איך עושים את זה ?

קרה לכם שהרבה פעמים אתם צריכים גבינה מגוררת למתכון מסוים וחסר ? הצעה ראשונה היא לקחת גוש של גבינה ולגרר אותו בעזרת מעבד מזון. את היתרה ניתן להקפיא ולהשתמש בפעמים הבאות. אבל מה קורה שמגררים גבינה רכה בעזרת פומפיה והגבינה נדבקת לפומפיה ? הצעתי היא לשמן את שני צידי הפומפיה ולגרר את הגבינה, כך היא תחליק ולא תדבק.