

# Docień to, co zostanie

Z resztek, które zostały po obiedzie można upichcić zupełnie nowe potrawy.

**Gotowany makaron** można przechowywać w lodówce do 3 dni. Jeśli się poskleja, należy włożyć go do żaroodpornej miski, zalać wrzątkiem, pozostawić mniej więcej na minutę, po czym odcedzić przed odgrzaniem. Dodać do zupy lub sałatki z tuńczyka z puszki, drobno pokrojonych pomidorów, papryki i rukoli. Można go też użyć do zapiekanki – wymieszać z sosem do makaronów i dowolnym gotowanym, drobno pokrojonym mięsem, a następnie dodać rozmrożony zielony groszek i kukurydzę. Na koniec posypać startym serem i wstawić do piekarnika.

**Niezjedzony ryż** można przechowywać w lodówce do 2 dni. Trzeba go ostudzić i wstawić do niej jak najszybciej po ugotowaniu, aby uniknąć zatrucia pokarmowego. Ryż jako dodatek do dania głównego nadaje się do odgrzewania w kuchence mikrofalowej. Wyśmienicie smakuje usmażony.

**Gotowane warzywa** można użyć do frittaty albo rozgnieść i dodać do kotletów.

**Smażone czy duszone mięso** dobrze sprawdza się jako dodatek do kanapek. Można go również użyć do pasztecików i zapiekanek w cieście, na przykład razem z sosem do makaronu.