



ΓΕ

Ποιος

αγαπά τις τηγανιτές πατάτες;

Εύκολο, όλος ο πλανήτης. Πόσο μάλλον όταν είναι φρεσκοτηγανισμένες, χρυσαφένιες, αχνιστές και τόσο τραγανές που μπορείς να ακούσεις το «ΧΡΑΤΣ» μέχρι απέναντι.

Πώς μπορούμε να τις κάνουμε όμως τόσο κολασμένα τραγανές; Το μυστικό είναι απλό.

**Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να τις βάλετε σε παγωμένο νερό μισή ώρα πριν τις ρίξετε στο τηγάνι**

Δοκιμάστε το και θα μας ευχαριστείτε.

**Πηγή:** [queen.gr](http://queen.gr)