

13 Αυγούστου 2013

Τι να κάνετε όταν το φαγητό σας έχει πολύ αλάτι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κείμενο: Νάγια Κωστιάνη

Όταν ενώ μαγειρεύετε κατά λάθος **ρίξετε παραπάνω αλάτι από τι πρέπει** μην

σας πιάσει πανικός. **Μία ξεφλουδισμένη μικρή πατάτα** θα κάνει την δουλειά της και θα απορροφήσει το περιττό αλάτι, απλά και χωρίς καν να αγχωθείτε για αυτό.

Επίσης, όταν χτυπάτε τα αυγά σας, φροντίστε να ρίξετε και μία πρέζα αλάτι, έτσι τα αυγά σας θα χτυπηθούν πιο γρήγορα και καλύτερα και η ομελέτα σας θα γίνει πιο αφράτη.

Πηγή: queen.gr