

Πως θα αποφύγουμε να μας κολλήσει το φαγητό;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πολλές φορές μπορεί το νερό να σωθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή ακόμα να μην έχουμε βάλει αρκετό ελαιόλαδο...

με αποτέλεσμα να μην υπάρχει αρκετή λιπαρή ουσία στην κατσαρόλα μας και έτσι να κολλήσουν τα λαχανικά ή το κρέας που μαγειρεύουμε. Συνήθως αυτό που κάνουμε είναι είτε να προσθέσουμε νερό το οποίο θα πρέπει να το έχουμε βράσει, ώστε να μην σταματήσει η βράση του φαγητού. Αν πάλι προσθέσετε ελαιόλαδο μην προσπαθήσετε να το ρίξετε κατευθείαν πάνω από το φαγητό γιατί θα έχετε ένα απλά λιπαρό αποτέλεσμα και το φαγητό σαν επιπλέει στο λάδι. Με μια κουτάλα τραβήξτε το φαγητό στην άκρη και ανασηκώστε ελαφρά την κατσαρόλα ώστε η κενή πλευρά της κατσαρόλας να είναι στη φωτιά. Ρίξτε σε αυτό το σημείο την επιθυμητή ποσότητα ελαιόλαδου και αφήστε το να ζεσταθεί καλά πριν το αναμίξετε με το υπόλοιπο φαγητό.

Πηγή: cookbox.com.cy