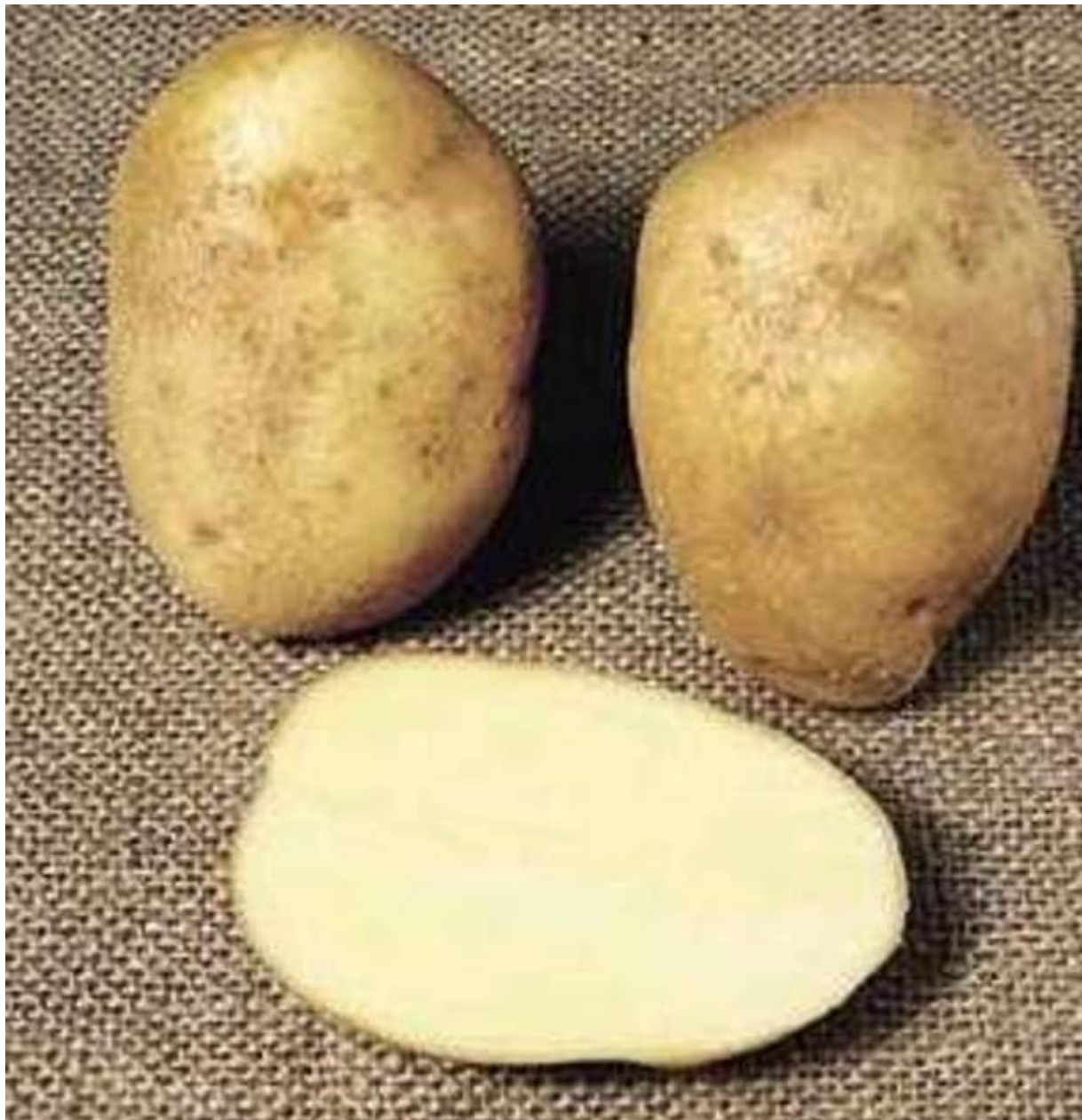


22 Δεκεμβρίου 2014

Πως να κρατήσετε τις κομμένες πατάτες φρέσκες!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Έχετε καλέσει τους φίλους σας για δείπνο και θέλετε να είναι όλα στην εντέλεια και να μην τρέχετε την τελευταία στιγμή. Για αυτό σκεφτήκατε να κόψετε τις πατάτες νωρίτερα, αλλά δεν θέλετε να μαυρίσουν. Παρακάτω θα δείτε έναν τρόπο για να τις κρατήσετε φρέσκες ακόμη και αφού τις έχετε κόψει! Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να τις βάλετε σε ένα μπολ και τις καλύψετε με παγωμένο νερό μέχρι να είστε έτοιμοι να τα μαγειρέψετε. Αυτό θα αποτρέψει την οξείδωση και τον αποχρωματισμό της σάρκας της πατάτας.

Πηγή: neadiatrofis.gr