

24 Φεβρουαρίου 2015

Για να μην μυρίζει το λάδι στο επόμενο τηγάνισμα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να χρησιμοποιήσετε ξανά το μαγειρικό λάδι χωρίς να μυρίζει από το προηγούμενο φαγητό,

ακολουθήστε το παρακάτω κολπάκι!

Μαγειρέψτε ένα κομμάτι τζίντζερ στο λάδι.

Θα αφαιρέσει όλες τις υπόλοιπες γεύσεις και οσμές.

Πηγή: neadiatrofis.gr