

Κόλπο για να μη μυρίζει το σπίτι καμένο λάδι τηγανίσματος



Πόσες φορές σας έχει

τύχει την ώρα που τηγανίζετε το σπίτι να έχει μία δυσάρεστη οσμή;

Ο λόγος είναι ότι έχετε ξαναχρησιμοποιήσει το λάδι αυτό σε άλλο φαγητό. Τι γίνεται όμως με τη μυρωδιά του καμένου λαδιού; Εμείς όπως κάθε φορά έτσι και τώρα σε αυτήν την περίπτωση σας έχουμε τη λύση.

Αν έχετε έντονη μυρωδιά από καμένο λάδι τηγανίσματος, απλά κάψτε μέσα σε ένα τασάκι φλούδες από πατάτα και λεμόνι! Εξαφανίζουν την άσχημη μυρωδιά.

Πηγές: mothersblog.gr- ikypros.com