

Διώξτε τη μυρωδιά του ψαριού από την κουζίνα σας με...φυστικοβούτυρο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Fresh trout with spices and seasoning

Το έλαιο του φυστικοβούτυρου, το καθιστά πολύ χρήσιμο για τον καθαρισμό των επιφανειών, αλλά και ως αποσμητικό για τις δυσάρεστες μυρωδιές όπως αυτή του τηγανισμένου ψαριού.

Διώξτε την δυσάρεστη οσμή του ψαριού από την κουζίνα σας, με φυστικοβούτυρο. Το φυστικοβούτυρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αποσμητικό για να απαλλαγείτε από την αποκρουστική μυρωδιά του ψαριού που κολλάει στις επιφάνειες της κουζίνας όταν τα τηγανίζετε. Απλά βάλτε μια κουταλιά (κουταλάκι του γλυκού) στο τηγάνι και θα κρατήσει την κουζίνα σας καθαρή και άοσμη!

Πηγή: neadiatrofis.gr