

Ρίχνει τα Μπιφτέκια στη Σχάρα και Βάζει πάνω τους από ένα Παγάκι στο Καθένα.

/ [Γενικά](#)



Το

Αποτέλεσμα; ΠΡΕΠΕΙ να το Δοκιμάσετε!

Σε όλους μας αρέσουν μερικές συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ, προκειμένου να πετύχουμε την υπέροχη, ζουμερή γεύση των μπιφτεκιών που δοκιμάζουμε σε ταβέρνες. Η πιο εντυπωσιακή από αυτές, είναι το να τοποθετήσετε ένα παγάκι πάνω από το μπιφτέκι!

Σίγουρα μπορείτε να προτιμήσετε να το αντικαταστήσετε με λίγο βούτυρο, αλλά ένα παγάκι είναι πιο υγιεινό και οικονομικότερο ως εναλλακτική λύση. Καθώς το παγάκι λιώνει, διατηρεί το μπιφτέκι υγρό και τρυφερό χωρίς ποτέ να στεγνώσει.

Καθαρίστε τη σχάρα σας με ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο, ενώ είναι ακόμα ζεστή, για να απαλλαγείτε από τα κομμάτια κρέατος του προηγούμενου ψησίματος. Για βαθύτερο καθαρισμό, κόψτε ένα φρέσκο κρεμμύδι και τρίψτε με αυτό τη σχάρα. Τα οξέα στο κρεμμύδι θα καθαρίσουν τη σχάρα χωρίς δραστικές χημικές ουσίες.

Πηγές: tonwtiko.com – fanpage