

Πώς κόβω φρέσκια, καυτερή πιπερίτσα

/ Γενικά

Image not found or type unknown



Προσέχω πάντα να κάνω αυτή τη διαδικασία σε καλά αεριζόμενο σημείο της κουζίνας (μπροστά από το παράθυρο ή κάτω από αναμμένο απορροφητήρα) και κρατάω το πρόσωπό μου όσο πιο μακριά γίνεται για να μην ερεθιστούν τα μάτια μου. Επίσης συνήθως φοράω γάντια λάτεξ ή κουζίνας, ιδιαίτερα αν έχω κάποια πληγή στα δάχτυλα, για να μην ερεθιστούν.

ΒΗΜΑ - 1: Κόβω την πιπερίτσα κατά μήκος στη μέση και αφαιρώ το κοτσάνι, τα σπόρια και τις μεμβράνες με ένα μικρό κοφτερό μαχαιράκι, και με οριζόντια τομή.

ΒΗΜΑ - 2: Κόβω κάθε κομμάτι κατά μήκος σε λεπτές λωρίδες.

ΒΗΜΑ - 3: Τώρα φέρνω όλες τις λεπτές λωρίδες κοντά τη μία στην άλλη και τις κόβω κάθετα σε πολύ μικρά κομματάκια.

Πηγή: dinanikolaou.gr