

## Το κόλπο για να ξεφλουδίζονται γρήγορα οι πατάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)



Το ξεφλούδισμα της πατάτας μπορεί να γίνει αρκετά χρονοβόρο και εκνευριστικό ειδικά όταν βιάζεστε.

Ακόμη χειρότερα μπορεί να γίνουν τα πράγματα αν οι πατάτες είναι βραστές.

Δείτε παρακάτω το εύκολο τρικ που μπορείτε να κάνετε.

Ξεκινήστε βράζοντας κανονικά τις πατάτες σας μέσα σε ένα κατσαρολάκι με ζεστό νερό. Το επόμενο βήμα βασίζεται στην αλλαγή της θερμοκρασίας.

Μόλις βράσουν οι πατάτες, βγάλτε τις από την κατσαρόλα και τοποθετήστε τις μέσα σε ένα μεγάλο μπολ με παγωμένο νερό και παγάκια για 5-10 δευτερόλεπτα.

Αυτή η εναλλαγή ζεστού κρύου θα βοηθήσει πολύ στο ξεφλούδισμα και έτσι μόλις πιάσετε μετά τις πατάτες θα μπορείτε να τις ξεφλουδίσετε πανεύκολα. Αν θέλετε μπορείτε να κάνετε καλό βράσιμο και να τις έχετε έτοιμες για σερβίρισμα.

Από την άλλη, αν θέλετε μετά να τις ψήσετε, μπορείτε να τις βράσετε λίγο και να γλιτώσετε και χρόνο από το φούρνο στη συνέχεια.

Πηγή: [briefingnews.gr](http://briefingnews.gr)