

Μικρά μυστικά για την κουζίνα

/ Επι



Μερικά Μικρά – Μυστικά για την

κουζίνα.

✓ Στη σάλτσα για τα παντζάρια προσθέτουμε λίγη αμυγδαλόψιχα ή καρυδόψιχα μαζί με το λάδι, το ξύδι, το σκόρδο, τη μουστάρδα και τα χτυπάμε όλα μαζί στο μπλέντερ.

✓ Για να γίνει πιο ήπια η γεύση του σκόρδου, πριν το χρησιμοποιήσουμε, βυθίζουμε τις σκελίδες για αρκετή ώρα σε γάλα.

✓

Για να παραμείνουν τα χρώματα των καρότων και του αρακά ζωηρά μετά τον βρασμό, προσθέτουμε στο νερό που βράζουν λίγη ζάχαρη.

✓ Για να γίνει η ομελέτα μας πιο αφράτη, όταν τη χτυπάμε προσθέτουμε λίγη σόδα από μπουκάλι. ([περισσότερα...](#))