



ώς να

Το

φρέσκο, πράσινο, λαμπερό μαρούλι είναι το «διαμάντι» κάθε σαλάτας. Τι γίνεται όμως όταν τα μαρούλια που αγοράζουμε «μαραίνονται» γρήγορα και αποκτούν μια αντιαισθητική μορφή που μόνο να την παρουσιάσεις σε καλεσμένους δεν θέλεις; **Η λύση είναι απλή: Κρατήστε το μαρούλι υγρό, αλλά τόσο όσο πρέπει.** [\(περισσότερα...\)](#)