



Όταν το

φρέσκο και αφράτο ψωμάκι σας μπαγιατέψει, συνήθως το πετάτε στα σκουπίδια ή το ταΐζετε στα πουλιά, σωστά; Λάθος.

Το μπαγιατίτικο ψωμί, εκτός από βασικό υλικό για μπιφτέκια και κεφτέδες, μπορεί να μετατραπεί σε ωραιότατα σπιτικά κρουτόν

για σούπες και σαλάτες!

Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι **να το κόψετε σε μικρά τετραγωνάκια, να τα απλώσετε σε ένα ταψί ραντίζοντάς τα με ελαιόλαδο και αλατοπίπερο και να τα ψήσετε.**

Χίλιες φορές πιο νόστιμα από τα αγοραστά και σίγουρα πιο υγιεινά.

Πηγή: queen.gr