

Το μυστικό της νιανιάς αν σας έπεσε παραπάνω



Σας έχει

τύχει πολλές φορές να βάλετε παραπάνω αλάτι στο φαγητό, είτε γιατί δεν το υπολογίσατε σωστά, είτε επειδή άνοιξε το καπάκι και το υπέροχο φαγητό σας έγινε λύσσα!

Μην ανησυχείτε και μην στεναχωριέστε ακόμα κι αν πρόκειται για το φαγητό που ετοιμάζατε για κάποιο επίσημο δείπνο. Πάρτε αμέσως ένα κομμάτι ξερό ψωμί και ρίξτε το μέσα στο φαγητό που μαγειρεύατε. Αφήστε το για λίγα λεπτά, βγάλτε το και μετά προσθέστε λίγο νερό.

Αν πάλι δεν έχετε ψωμί η λύση βρίσκεται στην πατάτα. Καθαρίστε την και βάλτε την στην κατσαρόλα. Σε αυτή την περίπτωση θα βγάλετε την πατάτα μόλις ολοκληρωθεί το φαγητό. Αν βάλετε δύο πατάτες το αποτέλεσμα θα είναι ακόμα καλύτερο.

Και στις δυο περιπτώσεις το άμυλο απορροφά μέρος των υγρών του φαγητού μαζί και το αλάτι.

Πηγή: queen.gr