

Το μεγάλο μυστικό για τέλειο, μαλακό συκώτι!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:pandespani.com

Το συκώτι, εκτός του ότι πρέπει να είναι όσο πιο φρέσκο γίνεται, έχει και ένα καλά κρυμμένο μυστικό για να γίνει ζουμερό και μαλακό!

Μαρινάρισμα σε γάλα

Το μαρινάρισμα σε γάλα είναι κομβικής σημασίας στο μοσχαρίσιο συκώτι, γιατί το απαλλάσσει από κάθε βαριά μυρωδιά που προέρχεται από το αίμα, χαλαρώνει τους ιστούς του και δημιουργεί έτσι μια εξαιρετικά απαλή υφή που δίνει εντέλει μια αίσθηση “μους” στο εσωτερικό του.

Πηγή: neadiatrofis.gr