

11 Σεπτεμβρίου 2016

Διώξτε τη μυρωδιά του ψαριού από την κουζίνα σας με...φυστικοβούτυρο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Fresh trout with spices and seasoning

Το έλαιο του φυσιτικοβούτυρου, το καθιστά πολύ χρήσιμο για τον καθαρισμό των επιφανειών, αλλά και ως αποσμητικό για τις δυσάρεστες μυρωδιές όπως αυτή του τηγανισμένου ψαριού.

Διώξτε την δυσάρεστη οσμή του ψαριού από την κουζίνα σας, με φυσιτικοβούτυρο. Το φυσιτικοβούτυρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αποσμητικό για να απαλλαγείτε από την αποκρουστική μυρωδιά του ψαριού που κολλάει στις επιφάνειες της κουζίνας όταν τα τηγανίζετε. Απλά βάλτε μια κουταλιά (κουταλάκι του γλυκού) στο τηγάνι και θα κρατήσει την κουζίνα σας καθαρή και άοσμη!

Πηγή: neadiatrofis.gr