

15 Νοεμβρίου 2016

Πως να σώσετε το κρέας που στέγνωσε στο ψήσιμο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ψήσατε το κρέας σας στην κατσαρόλα περισσότερη ώρα και σας στέγνωσε; Εδώ θα δείτε μια σούπερ λύση για να το επαναφέρετε!

Μπορείτε να το περιχύσετε με μερικές κουταλιές γάλα εβαπορέ ή κρέμα γάλακτος και να το αφήσετε να βράσει για λίγο σε μια κατσαρόλα που θα σκεπάσετε με το καπάκι της; Σε λίγα λεπτά το ρολό σας θα έχει όλους τους χυμούς και τα υγρά που χρειάζεται για να είναι νόστιμο και ζουμερό.

Πηγή: neadiatrofis.gr