



Ποιος

αγαπά τις τηγανιτές πατάτες;

Εύκολο, όλος ο πλανήτης. Πόσο μάλλον όταν είναι φρεσκοτηγανισμένες, χρυσαφένιες, αχνιστές και τόσο τραγανές που μπορείς να ακούσεις το «ΧΡΑΤΣ» μέχρι απέναντι.

Πώς μπορούμε να τις κάνουμε όμως τόσο κολασμένα τραγανές; Το μυστικό είναι απλό.

Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι **να τις βάλετε σε παγωμένο νερό μισή ώρα πριν τις ρίξετε στο τηγάνι**

Δοκιμάστε το και θα μας ευχαριστείτε.

Πηγή: queen.gr