

Πώς να.. διατηρήσουμε τα αμπελόφυλλα 2 τρόπος

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



1. Πλένουμε πολύ καλά τα αμπελόφυλλα κάτω από τρεχούμενο νερό. [recipe image](#)
2. Κόβουμε με ένα μαχαιράκι το κοτσάνι τους. Βάζουμε σε μια μέτρια κατσαρόλα νερό να βράσει.
4. Αφού πάρει βράση το νερό βουτάμε τα φύλλα 2-3 μαζί (ώσπου το χρώμα τους σκουρύνει) 1-2 δευτερόλεπτα και τα βγάζουμε με μια τσιμπίδα.
5. Τοποθετούμε τα ζεματισμένα φύλλα σε ένα τρυπητό και τα αφήνουμε να κρυώσουν πολύ καλά.
6. Παίρνουμε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο και τοποθετούμε τα φύλλα πάνω του, καλά απλωμένα.
7. Διπλώνουμε το χαρτί και το βάζουμε στην



κατάψυξη.

Λίγα μυστικά ακόμα Μπορούν να “κρατήσουν” ένα χρόνο. Όταν θέλετε να φτιάξετε ντολμαδάκια δεν έχετε παρά να τα ξεπαγώσετε!

Πηγή: zoyridi.blogspot.gr