

Τι γίνεται όταν πολτοποιούμε την τομάτα στο multi;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αν συνηθίζετε να πολτοποιείτε την τομάτα στο multi για να την βάλετε στην σάλτσα, τότε πρέπει να γνωρίζετε ότι μαζί με αυτή διαλύονται και οι σπόροι της. Τι σημαίνει αυτό; Δείτε παρακάτω.

Όταν οι σπόροι διαλύονται και μαγειρεύονται, τότε το αποτέλεσμα είναι το φαγητό μας να πικρίσει. Μπορείτε να κόβετε την τομάτα σε μικρούς κύβους με το μαχαίρι και να την χρησιμοποιείτε με αυτό τον τρόπο στις σάλτσες σας.

Δείτε και ένα σχετικό βίντεο για το πως να κόψετε μια τομάτα με μαχαίρι σε κύβους!

Πηγή: neadiatrofis.gr