

Έπεσε πολύ αλάτι στο φαγητό; Σας έχουμε τη λύση!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σώστε το... κακό με δύο απλούς τρόπους

Πήγατε να αλατίσετε το φαγητό σας και σας έπεσε πολύ περισσότερη ποσότητα από αυτή που επιθυμούσατε; Μην σας πιάνει πανικός. Ακόμη και στους καλύτερους σεφ έχει συμβεί έστω μια φορά. Όχι, μην τρέξετε να πετάξετε το φαγητό σας, μιας και **το... κακό διορθώνεται πανεύκολα.**

Πάμε να δούμε πώς:

Λύση 1η: Αν το φαγητό είναι έτοιμο

Ρίξτε μέσα στην κατσαρόλα μια φέτα ξερό ψωμί και αφήστε τη μέσα για περίπου δέκα λεπτά. Στη συνέχεια βγάλτε το ψωμί, προσθέστε λίγο νερό και ανακατέψτε. Το πρόβλημά σας μόλις λύθηκε και το φαγητό σας είναι έτοιμο προς κατανάλωση.

Λύση 2η: Όσο ακόμη μαγειρεύετε

Αν το φαγητό δεν είναι ακόμα έτοιμο, μπορείτε να ρίξετε μέσα στην κατσαρόλα μια πατάτα. Ξεφλουδίστε την και ρίξτε την ολόκληρη μέσα στο φαγητό, όσο αυτό μαγειρεύεται. Βγάλτε την με το που κλείσετε το μάτι της κουζίνας. Το άμυλο που περιέχει η πατάτα απορροφά με μαγικό τρόπο το περιττό αλάτι!

*Αν είσαστε έμπειρες στον τομέα της μαγειρικής, μπορείτε να εξισορροπήσετε τη γεύση προσθέτοντας λίγη **ζάχαρη** ή **ξίδι**.

Δήμητρα Τσιγγενέ

Πηγή: queen.gr