

3 Απριλίου 2016

Πως να διορθώσετε ένα φαγητό που έγινε πολύ καυτερό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο: [onmed.gr](#)

Αν σας έπεσε λίγο πιπέρι παραπάνω στο φαγητό κατά την ώρα του μαγειρέματος, προς θεού μην πετάξετε το φαγητό. Υπάρχει ένα τρικ για μειώσετε την ένταση του!

Προσθέστε απλά λίγο χυμό λεμονιού πριν αποσύρετε το φαγητό από τη φωτιά. Αφήστε το να πάρει 1-2 βράσεις και εν συνεχεία κατεβάστε την κατσαρόλα από το μάτι.

Μια άλλη λύση είναι να ρίξετε λίγο λευκό ξύδι ή ξύδι από μηλίτη και το «κάψιμο» του πιπεριού θα εξουδετερωθεί.

Αν τώρα κάνατε το λάθος να φάτε φαγητό με πολύ πιπέρι, μην πιείτε νερό γιατί η κατάσταση θα χειροτερεύσει. Πιείτε μόνο λίγο γάλα ή φάτε ψίχα ψωμιού.

Πηγή: neadiatrofis.gr