

איך עושים את זה ?

אם אתם מתכוונים לאפות תפוחי אדמה בתנור, השרו אותם במשך כשעה קודם לכן במי מלח. זמן האפיה יתקצר וגם הטעם משתבח. וכשמבשלים תפוחי אדמה לסלט תפוחי אדמה, הוסיפו כף חומץ למי הבישול. החומץ יגרום לתפוחי האדמה לשמור על צורתם ולא להתפורר, וכך תקבלו קוביות יפות יותר. החומץ גם שומר על צבעם הלבן היפה של תפוחי האדמה. רעיון נחמד לפרוס תפוחי אדמה - לשים אותם אחרי הבישול במכשיר שפורס ביצים קשות. מתקבלות פרוסות דקיקות ואחידות, בתנאי שתפוח האדמה לא קיבל בישול-יתר, כי אז הוא יתפורר.