

איך עושים את זה ?

כשקוצצים פטרוזיליה או כוסברה, קצצו את הגבעולים והשתמשו רק בעלים, הטעם המתקבל יהיה חזק יותר כיוון שהגבעולים די סתמיים ומדללים את הטעם. נסו להשתמש במספריים במקום בסכין, כיוון שקיצוץ בסכין גורם לירק החתוך להיות קצת רטוב ומושי כזה, בעוד שגזירה במספריים גם מאפשרת לכם שליטה על גודל החתיכות וגם מפיקה ירק חתוך יבש יותר.