

Usuwanie zapachu czosnku

Dodany przez Marzena

wystarczy sól.

Zapach cebuli i czosnku usuniesz z naczyń i sztućców, zanurzając je w wodzie z dodatkiem soli. Cebula nie zostawi przykrego zapachu na rękach, jeśli po jej pokrojeniu natrzesz je solą, a potem dopiero umyjesz.

