

# Jak wyczyścić przypalony z garnek?

written by Ewa Kozioł

Nie jestem wybitną kucharką. Ba! Obawiam się, że w gotowaniu jestem dość kiepska. Ciągle o czymś zapominam, ciągle coś przypalam. Sztukę usuwania przypalenizny z garnków opanowałam wręcz do perfekcji, choć nie było to proste. Dlatego jeśli choć raz zdarzyło się Ci przypalić garnki, ten wpis powie Ci, jak sobie z tym radzić.

Jakie mam sposoby na przypalone garnki:

## 1 Ocet i sól.



Kiedy garnek ostygnie, nalej do niego octu i wsyp tyle soli,

ile chcesz (im więcej, tym lepiej) – sprawdza się ta gruboziarnista. Następnie zagotuj wodę i gotuj tak przez 30 minut, po czym pozostaw na noc do ostygnięcia. Następnego dnia delikatnie zetrzyj przypaleniznę.

## **2. Zadziałaj wodą.**

Rozgrzej bardzo mocno przypalony, lecz pusty garnek (ze stali nierdzewnej lub emaliowany). Kiedy spuszczone na niego kropla wody zacznie szybko parować, wlej szklanę wody o temperaturze pokojowej. Po wyparowaniu wody zetrzyj skrobką przypaleniznę.



## **3. Magiczna soda oczyszczona.**

Jeśli powyższe sposoby nie działają, wlej do garnka nieco wody i wsyp szklanę sody oczyszczonej, tak aby powstała luźna pasta. Następnie pogotuj przez 5 minut i pozostaw na noc.

[thrive\_leads id='49839']