

Как сделать чтобы тертая картошка не темнела?



Когда я готовлю оладьи, то картошка, которую я натерла, через некоторое время темнеет. Можно как то сделать чтобы этого не было?

Все проще простого.

Можно добавить немного горячего молока и перемешать, тогда картошка темнеть не будет.

Приятного аппетита!