

كيف تنظفين الرنجة والفسيخ في منزلك بسهولة؟



الاثنين 17 أبريل 2017 12:04 م

تناول الرنجة والفسيخ هو عاده عند المصريين فيسعى الكثيرون إلى شرائها جاهزة للتناول، ولكن من الأفضل إعدادها في منزلك للتأكد من نظافتها

لذا نقدم لك أفضل طريقة لتنظيف الرنجة والفسيخ، بشكل صحي

- اقطعني رأس سمعكة الرنجة، ثم افتحيها من كافة الجوانب
- أزيلي سلسلة ظهر السمعكة و أفرغى جميع محتوياتها، ثم نظفها جيداً وتأكد أنها خالية من الشوائب
- انزعي الجلد ببطئ من أعلى السمعكة إلى أسفل الذيل، وتأكد من نزوع الجلد عن اللحم
- ولسرعة نزع الجلد يمكنك تمرير الرنجة فوق النار حتى يسهل التخلص من الجلد
- استخدمي السكين في التخلص من الشوك، حتى لا تصاب يدك أو أصابعك
- قطعيها إلى قطع متوسطة وضعيها في طبق، بايركس
- اعصري فوقها الليمون والخل والزيت، ثم البصل والفلفل واتركيه فترة طويلة
- غطي الطبق حتى لا تتأثر رائحة المنزل برائحة الرنجة والفسيخ