איך עושים את זה ?

כבר קרה לכם שטיגנתם פלפלים (חריפים או רגילים) והייתם צריכים לאחר מכן להוריד את קליפתם ?

הדרך הקלה ביותר היא להכניס את הפלפלים מייד עם תום הטיגון לשקית ניילון - יהיה יותר קל לקלף אותם אחר כך.

לפני הטיגון מומלץ לחרוץ מעט את הפלפלים כדי שלא יתפוצצו בטיגון.