**3 proste sposoby na odświeżenie starego chleba**

Kromeczka świeżego chleba ma niesamowity smak. Niestety po kilku dniach już nam nie smakuje. Lecz stary chleb nie zawsze musi skończyć w koszu. Oto trzy proste sztuczki na odświeżenie starego chleba.

**1 Kuchenka mikrofalowa**Ten sposób jest najszybszy. Wystarczy owinąć kawałek chleba nawilżonym papierowym ręcznikiem. Owiniętą kromkę włóż do kuchenki mikrofalowej i włącz ją na 10 sekund przy maksymalnej wydajności. Następnie wyjmij chleb z kuchenki i odwiń ręcznik. Gotowe!

[[](https://tipy.interia.pl/26991,164583,stary-chleb.html)](https://tipy.interia.pl/26991,164583,stary-chleb.html)

**2 Piekarnik**

Chociaż ta metoda trwa trochę dłużej, to działa równie świetnie. Ustaw piekarnik na 150 stopni. Owiń chleb folią aluminiową i włóż na 5-20 minut, w zależności od wielkości chleba. Małemu kawałkowi wystarczy 5 minut, podczas gdy większa porcja potrzebuje co najmniej 15-20 minut. Wyjmij zawiniątko, po przestudzeniu chleb jest gotowy do **jedzenia**.

**3 Seler**Ta metoda spośród wcześniej wymienionych jest najdłuższa, ale równie skuteczna. Najlepiej sprawdza się na krojonych chlebie, lecz równie dobrze może pomóc staremu bochenkowi w całości. Wybierz 1-2 łodygi selera naciowego i włóż je do torebki z chlebem. Zapakowane produkty wkładamy do lodówki na noc. Rankiem zauważysz, że łodygi pora są suche, a chleb gotowy do **jedzenia**.

[[](https://tipy.interia.pl/26991,164584,odswiezanie-starego-chleba.html)](https://tipy.interia.pl/26991,164584,odswiezanie-starego-chleba.html)