

Marchewki zawsze pod ręką



# Opis wskazówki

W kuchni używam bardzo dużo warzyw w tym marchewki - dbam o to , by zawsze była pod ręką :-)

Kupuje większa ilość marchewki - niestety przechować ja nie jest łatwo, szybko traci swoją jędrność. Znalazłam swój sposób na jej przechowanie - obieram i kroję - różnie w kosteczkę, w plasterki, w słupki - i zamrażam, dzięki temu mam zawsze marchewkę która mogę szybko spożytkować w kuchni.