

pachnące sprawdzanie temperatury oleju.



Opis wskazówki

olej jest odpowiednio nagrzany i można smażyć mięso.

Często nie wiemy kiedy olej jest odpowiednio nagrzany do smażenia mięsa ,ja mam prosty i pachnący sposób.Na rozgrzaną patelnię wlewam olej i wrzucam gałązkę rozmarynu kiedy zaczyna strzelać to znaczy że można wrzucać mięsko a jak przy tym pachnie :)