

Biskopt jest ok



Opis wskazówki

Czary-mary w kuchni, czyli jak ubić pianę z białek, co z biszkoptem i jak to mięso przyrządzić.

Do białek na pianę trochę soli, biszkopty po upieczeniu z blachą upuszczamy na podłogę to go nie zboli, schab owijamy słoninką nie będzie suchy, do gotowania makaronu i pierogów do wody dolewamy oleju nie poskleja się i nie porobią się kluchy. Matyjasy w mleku, albo w occie moczymy będą kruche, a karkówkę ketchupem do pieczenia doprawimy mięsko będzie pyszne i nie będzie suche.