

Aby uzyskać chrupiącą skórkę na np. pasztecie



# Opis wskazówki

Dla efektownej i chrupiącej skórki wierzch smarujemy olejem

Aby uzyskać efektowną i chrupiącą skórę na wierzchu pasztetu w trakcie pieczenia smarujemy olejem, ja smaruję na 20 min. przed koncem pieczenia i jeszcze co 5 minut powtarzam smarowanie. Skórka po upieczeniu jest smaczna i chrupiąca, no i efektownie wygląda.