

Jak sprawić, aby panierka była chrupiąca?



Opis wskazówki

Sekretnym składnikiem jest masło ;)

Jeżeli smażyysz na oleju kotlety przed włożeniem mięsa na gorący tłuszcz dodaj plasterkę masła. Sprawi to, że panierka będzie chrupiąca a potrawa nabierze piękne maślanego zapachu.