

Nieodpadająca panierka z kotletów.



# Opis wskazówki

Co zrobić by panierka do kotletów nie odpadała podczas smażenia.

Często podczas smażenia kotletów panierka nie przylega do mięsa i odpada. Wtedy po obtoczeniu w bułce i jajku wkładam kotlety do lodówki na pół godziny. Wtedy lepiej przylega do mięsa i nie odpada podczas smażenia.