

Dlaczego warto gotować na parze?



# Opis wskazówki

Gotowanie na parze sprawdza się doskonale do gotowania na parze ryb i warzyw.

Para nie dopuszcza do przenikania zapachów, więc potrawy utrzymują swój smak i zapach, a warzywa nie tracą jędrności, koloru oraz wartości odżywczych.