

Idealnie ubite bialko jaja kurzego !



# Opis wskazówki

Aby idealnie ubić białko dodaj ciut soli, a na koniec ciut octu !

Aby idealnie na sztywno ubić białko jaja kurzego należy na początku jego ubijania dodać szczyptę soli, a pod koniec niewielką ilość octu , sprawi to iż białko ubije się maksymalnie na sztywno a smak octu nie będzie wogóle wyczuwalny ;)