

pekające jajka

Dodany przez karoolla1987

Jeśli nie chcesz, by podczas gotowania skorupki jajek pękały, wyjmij jajka wcześniej z lodówki. Ogrzane do temperatury pokojowej są znacznie odporniejsze na pękanie.

Jeśli nie chcesz, by podczas gotowania skorupki jajek pękały, wyjmij jajka wcześniej z lodówki. Ogrzane do temperatury pokojowej są znacznie odporniejsze na pękanie.

