

Krewetki

Dodany przez patryshia

Witam Smakoszy Krewetek!

Zasada #1:

Krewetki &gotuje sie& bardzo krotko, najwyzej minute, potem staja sie twarde i niesmaczne.

Zasada #2:

Po obraniu z lupinki nalezy plytko wzdluz rozciac grzbiet. Ukaze sie czarna niteczka, ktora nalezy usunac !!! /oczywiscie jesli krewetki sa mrozzone nalezy je wpierw rozmorzic/

Zasada #3:

Nprwade swieze krewetki powinny jak najmniej &pachnac ryba&, swieze &prosto z morza& wcale nie pachna ryba, im bardziej pachna, tym sa mniej swieze.

