

# aby dobrze ubić smietanę

Dodany przez marcinos14



## Aby smietana była dobrze ubita...

należy ją uprzednio schłodzić, a w czasie ubijania dodamy szczyptę soli. Dobrze jest także schłodzić miskę i trzepaczkę. Nie należy nastawiać miksera na najwyższe obroty, gdyż w ten sposób powstanie zamiast pianki masełko.

