

Co zrobić aby kotlety były miękkie i soczyste

Dodany przez trini6



trzeba dobrze pokroić mięso - zawsze w poprzek włókien. Mięso pokrój w grubsze plastry (ok 1,5-2 cm) i rozbij tłuczkiem. Połędwica wołowa nie wymaga rozbijania, wystarczy pokrojone kawałki mięsa spłaszczyć dłońmi

