

# Smażenie białej kiełbasy

Dodany przez Marzena

## **trzeba zapobiec ,aby nie pękała**

Biała kiełbasa nie będzie pękać podczas smażenia jeśli wcześniej zanurzysz ją na kilka minut w surowym mleku. Inny sposób to lekkie obgotowanie kiełbasy przed smażeniem.

