

Sałatka warzywna

Dodany przez Marzena

Gotowane warzywa do sałatki należy kroić, kiedy zupełnie wystygną. Mieszanie ciepłych z zimnymi powoduje, że sałatka traci smak i szybciej się psuje.

Gotowane warzywa do sałatki należy kroić, kiedy zupełnie wystygną. Mieszanie ciepłych z zimnymi powoduje, że sałatka traci smak i szybciej się psuje.

