

Ostry smak i odór z cebuli

Dodany przez aniolek

Należy w całości włożyć ją na chwilę w gorącą wodę, a zarazem potem w ...

Aby usunąć z cebuli ostry smak i odór należy w całości włożyć ją na chwilę w gorącą wodę, a zarazem potem w zimną, obrać z łupinki i krajać wedle potrzeby.

