

Dodaj cukru do zielonego groszku

Dodany przez aleksa6

Świeży groszek nie straci podczas gotowania zielonego koloru, poza tym będzie wyjątkowo kruchy, jeśli dodasz do wody trochę cukru. Tak samo mrożony groszek powinno się gotować z cukrem - jest wtedy smaczniejszy.

