

Jaja

Dodany przez paula26013

konserwowanie

w 10 funtach wody wapiennej rozpuścić 20 łutów soli kuchennej. Ułożyć jaja w słojach, zalać i wstawić do piwnicy. Jaja trzymają świeżość 7 miesięcy. (1928)

aby nie popękały

przed gotowaniem należy lekko nakłuć szpilką szerszy koniec lub do wody dodać trochę octu. Nie należy gotować jajek prosto z lodówki.

jajko pęknięte

aby je ugotować, należy potrzymać je chwilę nad parą, tak aby wierzchnia warstwa białka się ścięła.

krucha panierka

należy wlać do jajka kilka kropel oleju.

