

Nie gotuj zimnych jaj

Dodany przez Ania K.

Zimne jaja, prosto z lodówki.....

Zimne jaja, prosto z lodówki, łatwo pękają podczas gotowania, dlatego wyjmuj je odpowiednio wcześniej (na parę godzin przed gotowaniem) z lodówki. Również łatwiej ubijesz pianę z białek, jeśli jaja będą miały temperaturę pokojową.

