

# wyżyłowanie miesa przed pieczeniem

Dodany przez karoolla1987

**Mięso przed pieczeniem należy wyżyłować, bo żyły powodują, że mięso kurczy się, staje się twarde.**

Mięso przed pieczeniem należy wyżyłować, bo żyły powodują, że mięso kurczy się, staje się twarde.

