

Zielona fasola

Dodany przez aleksa6

Zielona fasola musi być twarda, bez brązowych przebarwień. W lodówce można ją trzymać najwyżej dwa dni.

W żadnym wypadku nie wolno jeść jej na surowo, ponieważ zawiera trującą substancję o nazwie fazylna, która ulega zniszczeniu w wyniku gotowania.

