

# Krojenie wątróbki

Dodany przez Marzena

## łatwiej pokroisz posypując ją mąką

Surową wątróbkę łatwiej pokroisz na cienkie plastry, gdy obtoczysz ją w mące. Dzięki temu mięso nie będzie wyślizgiwać się z ręki.

