

Makaron

Dodany przez robaczek

Makaron

Makaron zawsze gotujemy w dużej ilości osolonej wody (1 l na 100 g makaronu). Jeżeli wody będzie za mało to makaron się skleji. Innym sposobem, zapobiegającym sklejeniu się makaronu jest dodanie do nich odrobiny tłuszczu

