
Wskazówki przy kupnie cielęciny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1326 razy.

Najsmaczniejsze jest mięso z 4 do 8 tygodniowego cielęcia, z tłuszczem białym. Cielęciny z tłuszczem czerwonym, szczególnie przy nerkach, nie należy kupować .

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCYARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"