



Świeży ser

Nie pozwól , aby dobry półtłusty ser żółty obsychał na brzegach. Posmaruj go masłem . Zapobiegasz w ten sposób jego wysychaniu i pleśnieniu . Za każdym razem przed włożeniem sera do lodówki posmaruj odkrojoną część masłem i owiń folią spożywczą . Dzięki temu zachowasz świeżość sera na dłużej .

