

TYTUŁ: Passata pomidorowa przepis**CENA: DO UZGODNIENIA**

PARAMETRY:

DANE KONTAKTOWE:

Sprzedający: **Patelnietytanowe** (.: drewniany :.)Adres: **Polska**Miasto: **Polska**Województwo: **lubelskie**

Telefon:

OPIS:

Na naszym blogu znajduje się przepis na passate pomidorową, idealnie ugotowaną i smażoną, z wykorzystaniem pomocnej patelni tytanowej. Świetna passata to tak naprawdę, idealne składniki. Jeżeli posiadasz naturalne warzywa i dodatki, powinno wyjść pysznie. We wpisie zostało już wszystko omówione, jednakże najważniejsze są wybrane produkty ale również narzędzia, dzięki którym gotowanie może stać się szybkie i przyjemne. Za sprawą tytanowej powłoki, pomidory bardzo szybko wypuszczą soki, dzięki czemu nie będziesz musiał martwić się o ich podsmażanie. Jednocześnie skórka z warzyw nie przyklei się do patelni, ponieważ cechuje ją idealna jakość. Gorąco zachęcamy do przeczytania wpisu i ugotowania z naszego przepisu.

