

TEMAT: PASTA JAJECZNA ZE SZCZYPIORKIEM

DZIŚ ZACHĘCAM WAS DO PRZYGOTOWANIA SMACZNEJ I ZDROWEJ PASTY JAJECZNEJ.

<https://www.youtube.com/watch?v=ty67xPNSLNM>

PASTA JAJECZNA



PRODUKTY



4 JAJKA



PĘCZEK
SZCZYPIORKU



MAJONEZ



SÓL



PIEPRZ

PRZYGOTUJ



MISKA



GARNEK



DESKA



RĘKAWICE
KUCHENNE



TALERZ



ŁYŻKA



RĘCZNIK
PAPIEROWY



NÓŻ
DO WARZYW



WIDELEC



MINUTNIK

PAMIĘTAJ!

.....
UMYJ RĘCE.





WEŹ GARNEK.



UMYJ JAJKA.



WŁÓŹ JAJKA DO GARNKA.



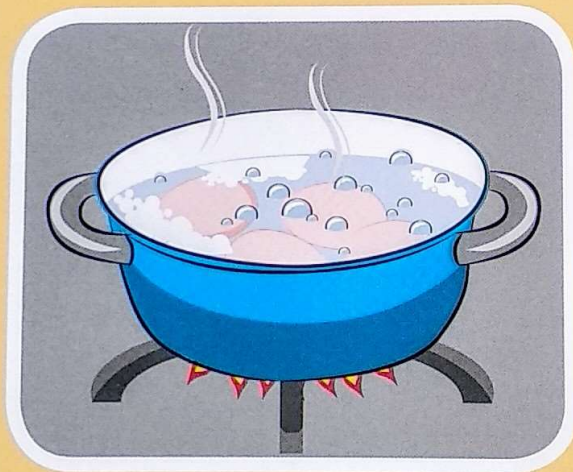
WLEJ WODĘ DO GARNKA.



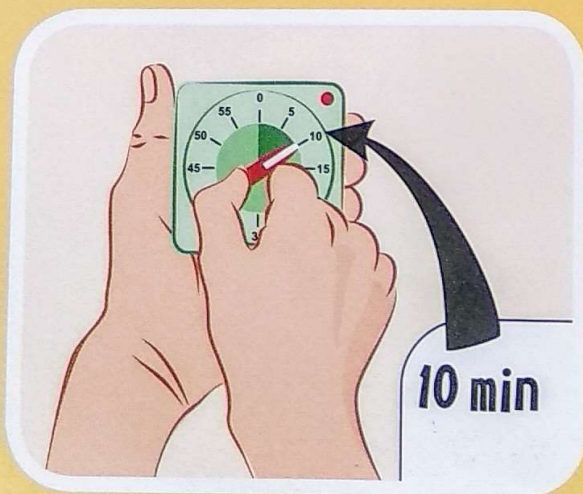
POSTAW GARNEK NA KUCHENCE.



WŁĄCZ KUCHENKĘ.



ZAGOTUJ WODĘ Z JAJKAMI.



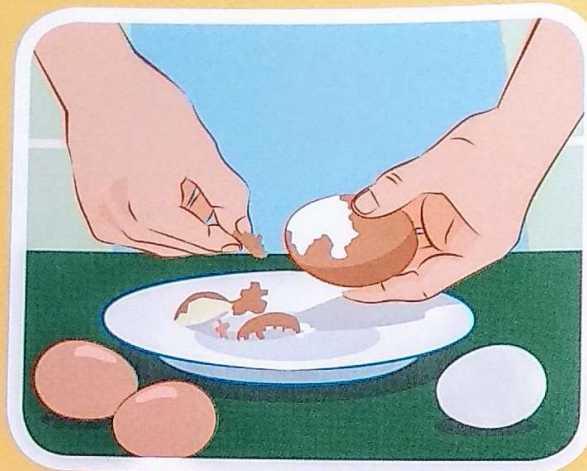
NASTAW MINUTNIK NA 10 MINUT.



GOTUJ JAJKA.



WYJMIJ JAJKA Z MISKI.



OBIERZ JAJKA.



WŁÓŻ JAJKA DO MISKI.



ROZGNIĘĆ JAJKA WIDELCEM.



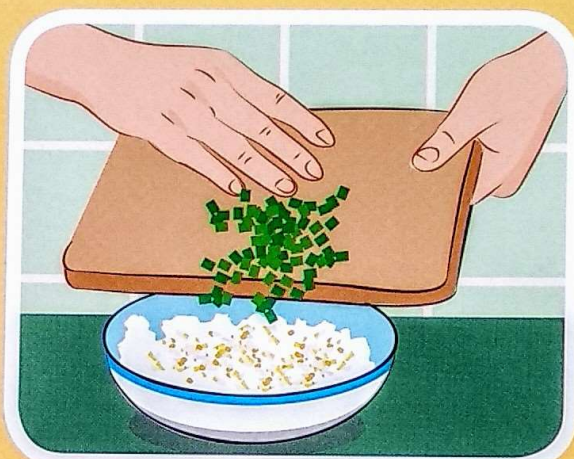
UMYJ SZCZYPIOREK.



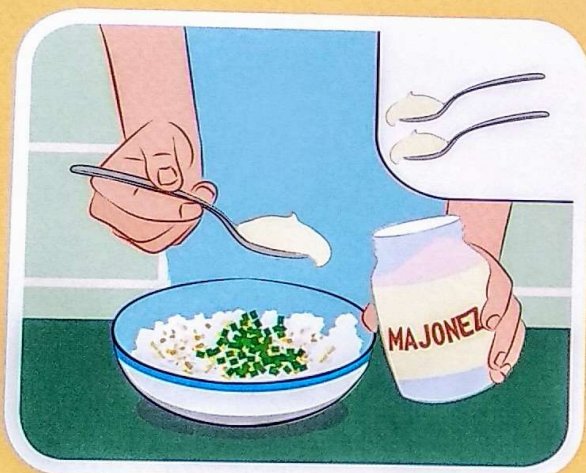
OSUSZ SZCZYPIOREK.



POKRÓJ SZCZYPIOREK.



WSYP SZCZYPIOREK DO MISKI.



DODAJ 2 ŁYŻKI MAJONEZU.



WSZYSTKO DOBRZE WYMIESZAJ.



PASTA JAJECZNA JEST GOTOWA.

SMACZNEGO!

DOBRA RADA

DO PASTY
MOŻESZ
DODAC



SÓL I PIEPRZ.