

Przedmiot: Zajęcia rozwijające kreatywność

Nauczyciel Marta Orenczuk mail martaorenczuk@wp.pl

Klasa IV, V, VI Uz.

Data: 6.04.2020 3 godziny

Temat: Pasta jajeczna

Dzisiaj przygotujecie pastę jajeczną, na kanapki .

Instrukcja postępowania:

Poproście rodzica aby pomógł wam ugotować jajka na twardo, lub zróbcie to sami w obecności osoby dorosłej.

Przepis jeżeli robicie to wraz z osobą dorosłą:

Do garnka nalewamy wodę. Wkładamy jajka czekamy aż woda się zagotuje.

Od momentu zagotowania się wody, jajka powinny się gotować 8 minut.

Ostrożnie wylewamy wodę z garnka. Wlewamy na jej miejsce zimną wodę, aby lekko schłodzić jajka i zatrzymać proces gotowania.



1. Ugotowane jaja obierany ze skorupki:

2. Jajka ścieramy na tarce (duże oczka)



3. Do startych jajek dodajemy łyżkę majonezu i jogurtu



4. Dodajemy odrobinę soli i pieprzu





5. Dokładnie mieszamy i otrzymujemy:

można posypać szczypiorkiem



6. Pastą smarujemy przygotowany chleb:

Smacznego , poczęstuj swoją rodzinę.

