

Lekcja- 2 godziny

Temat: Pasta twarogowa z ziołami.



Składniki:

- twarożek 150 gramów
- grahamki 4 sztuki
- czosnek ząbki 2 sztuki – posiekane lub zgniecione
- majonez 2 łyżki
- natka pietruszki - pół pęczka
- zioła prowansalskie-1 łyżka

Wykonanie:

1. Przygotuj miejsce pracy i zberz potrzebne produkty.
2. Zachowaj ostrożność i czystość.
3. Posiekaj wymytą pod zimna wodą i osuszoną natkę pietruszki

4. Wymieszaj w naczyniu wszystkie produkty. Dosmakuj.
5. Przekrój bułeczki ostrożnie, aby się nie skaleczyć.
6. Posmaruj bułeczki i ułóż na talerzu.
7. Posprzątaj miejsce pracy.
8. Poczęstuj rodzinę. Smacznego!!!

Lekcja- 2 godziny

Temat: Porządkowanie szuflady z ziołami i przyprawami.







Pukładaj przyprawy i dowiedz się, jakich przypraw i ziół używa się w Twojej kuchni.