

## 19. Przepisy kulinarne: **Ugotuj jajko, a potem pokrój marchewkę.**

### 1 Gotowanie

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1. obrać      | a) składniki |
| 2. dodać      | b) wodę      |
| 3. pokroić    | c) jajko     |
| 4. wbić       | d) ziemniaki |
| 5. umyć       | e) w kostkę  |
| 6. rozpuścić  | f) chleb     |
| 7. posmarować | g) mleko     |
| 8. zagotować  | h) sałatę    |
| 9. wymieszać  | i) masło     |
| 10. wlać      | j) sól       |

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |     |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1. d | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. | 10. |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

### 2 Naleśniki

#### Składniki

na około 10 średnich naleśników

- 1 szklanka mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 3/4 szklanki wody (lepsza jest gazowana, ale ze zwykłą wodą naleśniki też będą smaczne)
- szczypta soli
- 3 łyżki masła lub oleju

#### Przygotowanie

Mąka / Mąkę wsypać do miski, dodać jajka / jajek, mleko / mleka, woda / wodę i sól / soli. Zmiksować na gęstą masę. Dodać roztopione masło / masłem lub olej / oleju i ponownie zmiksować.

Ciasto / ciastem warto przygotować wcześniej i odstawić na pół godziny. Naleśniki / naleśników można też smażyć od razu po zmiksowaniu składników.

Trzeba je / ich smażyć na bardzo gorącej patelni z cienkim dnem. Gdy spód się zrumieni, przewrócić naleśniki na drugą stronę.

#### Wskazówki

Do naleśników deserowych można dodać łyżkę cukru. Podawać z serem, owocami, dżemem etc.

### 3 Idealna jajecznica

szczyptorek / 1-2 łyżki / masło / pomidory / 3 jajka

- \_\_\_ Przełożyć na talerz. Jajecznica jest gotowa!
- \_\_\_ Na patelni rozpuścić *masło*.
- \_\_\_ Smażyć jeszcze przez chwilę.
- 8. Można dodać ..... albo przyprawy.
- \_\_\_ Delikatnie i bardzo wolno mieszać.
- \_\_\_ Kiedy masło się stopi, wbić .....
- \_\_\_ Gdy jajka zaczną się ścinać, dodać .....  
mleka lub śmietanki.
- \_\_\_ Lekko posolić.

## 4 Jak ugotować pyszny rosół?

Obiad bez rosółu nie ma smaku ani nie daje siły. Wiedzą o tym wszyscy doświadczeni kucharze. Jak ugotować esencjonalny i aromatyczny rosół na mięsie? Bardzo prosto:

1. Mięso myjemy ciepłą wodą.
2. Wkładamy **mięso** / makaron do zimnej wody i gotujemy na małym ogniu.
3. Kiedy dodajemy sól / mięso? Rosół solimy dopiero pod koniec gotowania.
4. Włoszczyzna, czyli marchew, pietruszka, seler, por i cebula, jest najważniejsza, ale do zupy można dodać także natkę pietruszki / rzodkiewkę i lubczyk.
5. Ile czasu musi się gotować zupa? Rosół / Wodę gotujemy około 3 godzin. Krótkie gotowanie nie gwarantuje dobrego smaku.
6. Przyprawy. Do rosółu dodajemy: cukier / sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, rozmaryn / parmezan, lubczyk, czosnek / cebulę.
7. Do rosółu podajemy najczęściej makaron / kaszę, a w niektórych regionach Polski również ziemniaki, kluski, naleśniki, a nawet ryż i klopsiki.

## 5 Najlepsza domowa szarlotka

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 250 g zimnego masła
- 4 jajka

#### Jabłka:

- 2 kg jabłek (najlepsza jest szara renetka albo antonówka)
- około 12 łyżeczek cukru
- 1 cukier waniliowy
- 5–10 dag rodzynek
- 1 łyżeczka cynamonu

### PRZYGOTOWANIE

Obrać jabłka (jabłka), pokroić na ..... (niewielkie kawałki) i podsmażyć z cukrem oraz cukrem wanilinowym. Dodać ..... (rodzynki i cynamon). Przesiać ..... (mąka) razem z proszkiem do pieczenia, dodać 3/4 szklanki cukru, ..... (cukier wanilinowy oraz masło), a następnie posiekać nożem. Dodać 3 ..... (żółtka) i ..... (jedno jajko). Zagnieść szybko ..... (ciasto) i podzielić na dwie części. Zawinąć w ..... (folia) i włożyć do lodówki na godzinę. Rozwałkować ..... (jedna część) ciasta i przełożyć do formy. Wstawić do lodówki. Białka z 3 jaj ubić na ..... (piana), dodając ..... (reszta) cukru. Nagrząć ..... (piekarnik) do 175 stopni. Wyjąć z lodówki ..... (forma) z ciastem, wyłożyć na nie ..... (jabłka). Przykryć ubitą pianą z białek. Na wierzch położyć ..... (druga część) rozwałkowanego ciasta. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez godzinę. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Które słowo nie pasuje?

1. Jabłka obrać / pokroić / ubić / dodać.
2. Dodać cukier / rodzynki / jajka / formę.
3. Ciasto zagnieść / rozwałkować / nagrzać / podzielić.
4. Szarlotkę upiec / usmażyć / posypać cukrem / zjeść.