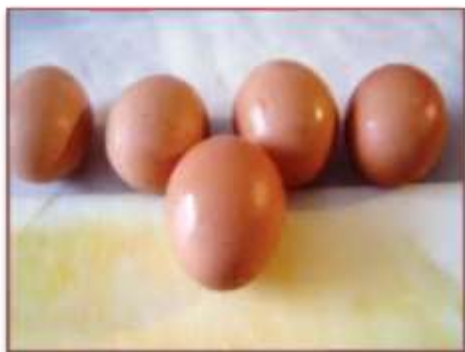


JEMNÁ VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA



SUROVINY:



5 KS VAŘENÝCH VAJEC



1 POMAZÁNKOVÉ MÁSLU



1 SÝR LUČINA



1 POLÉVKOVÁ LŽÍCE HOŘČICE PLNOTUČNÉ



SVAZEK PAŽITKY

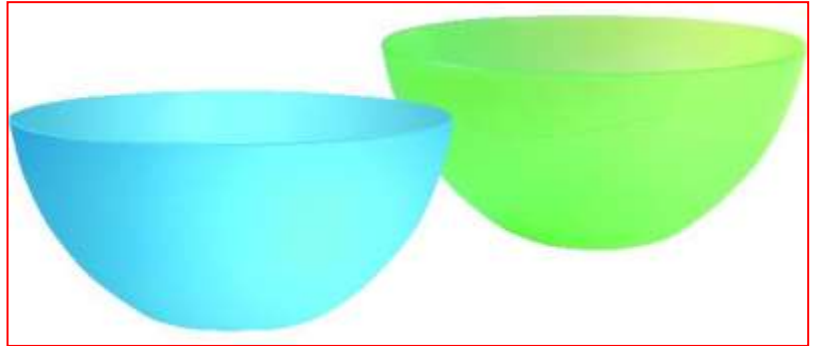


1 BAGETA

SEZNAM KUCHYŇSKÝM POTŘEB:



RUČNÍ ELEKTRICKÝ ŠLEHAČ



2 PLASTOVÉ MISKY



STRUHADLO



TÁČ



POLÉVKOVÁ LŽÍCE



KUCHYŇSKÝ NŮŽ



PŘÍBOROVÝ NŮŽ



KÁVOVÁ LŽIČKA



HRNEC



PRKÉNKO

POSTUP PŘÍPRAVY:



1. UVAŘENÁ VEJCE NATVRDO OLOUPEME.



2. OLOUPANÁ VEJCE OPLÁCHNEME VE VODĚ.



3. VEJCE ROZPŮLÍME, VYJMEME LŽIČKOU ŽLOUTKY A VLOŽÍME DO MISKY.



4. KE ŽLOUTKŮM PŘIDÁME POMAZÁNKOVÉ MÁSLA A LUČINU. VŠE ROZŠLEHÁME RUČNÍM ELEKTRICKÝM ŠLEHAČEM.



5. BÍLKY NASTROUHÁME NA JEMNÉM STRUHADLE A NASYPEME DO MÍSY K OSTATNÍM SUROVINÁM. PŘIDÁME VĚTŠÍ LŽÍCI PLNOTUČNÉ HOŘČICE. VŠE DOBŘE PROMÍCHÁME.



6. MAŽEME NA NAKRÁJENOU BAGETU. OZDOBÍME NAKRÁJENOU PAŽITKOU.

DOBROU CHUŤ.