



10.04 – PIĄTEK

Temat dnia: Potrawy z jajek.

Dzisiaj zajmiemy się kucharzeniem:). Oto kilka prostych przepisów, nie tylko na słodko.... Pamiętajcie, aby przed rozpoczęciem zajęć w kuchni, dokładnie umyć ręce!!!! Przy gotowaniu powinien asystować Wam ktoś dorosły.

Naleśnik w kształcie zajączka



Potrzebujemy:

- 2 jajka,
- 1 żółtko,
- 3/4 szklanki odłuszczonego mleka,
- 1/2 szklanki mąki,
- 2 łyżeczki roztopionego masła,
- 1/2 szklanki wody,

- 1 łyżeczka cukru,
- truskawki,
- sos czekoladowy,
- bita śmietana,
- 1 łyżeczka masła do smażenia.

Wykonanie:

- 1) Połącz jajka, żółtko, mleko, roztopione masło wodę i cukier. Dobrze wymieszaj. Mąkę dodawaj powoli, aby nie powstały grudki. Pomocne w tym celu może być przesiewanie mąki przez sitko.
- 2) Roztop łyżeczkę masła na patelni na średnim ogniu. Na patelnię wylej około 30 ml ciasta naleśnikowego i obracaj patelnię dookoła, aby ciasto pokryło całą patelnię. Po około 30 sekundach, brzegi naleśnika zaczną odchodzić od patelni. Odwróć naleśnik na drugą stronę i smaż przez kolejne 10 sekund.
- 3) Na nadzienie wybraliśmy truskawki. Najwygodniej będzie jeśli pokroisz je w paseczki. Pokryj nimi 2/3 naleśnika i zroluj w tubę, zostawiając górę naleśnika nie wypełnioną truskawkami. Za pomocą ostrego noża, zrób nacięcie w środku naleśnika, nacinając jedynie jedną trzecią od góry. Teraz ukształtuj uszy składając każdą stronę delikatnie w dół, aby wyszły uszy królika.
- 4) Jako pyszczek będzie na służyć odcięta góra truskawki. Sos czekoladowy jako oczy. Udekoruj truskawkami sosem czekoladowym i kawałkiem marchewki lub cukierkiem.
- 5) Dodaj bitą śmietanę tuż przed podaniem.

Jajka w kształcie króliczków



Potrzebujemy:

- jajko ugotowane na twardo,
- marchewka jako uszy,
- strączek groszku jako nos,
- kapusta jako ogonek,
- ser jako oczy.

Wykonanie:

- 1) Jajko ugotuj na twardo i ostudź. Obierz ze skorupki. Odetnij kawałek jajka wzdłuż, tak, aby jako stało, a nie toczyło się dookoła.
- 2) Marchewkę pokrój w cieniutkie plastry (możesz poprosić Rodzica o pomoc) i za pomocą noża wytnij z niej uszy królika. Jeden koniec ucha powinien być dość ostry aby można go było z łatwością wbić w jajko. Odetnij kawałek końca strączka groszku i wbij w miejsce noska ostrym końcem. Zrób mały, zakręcony ogonek z białej części kapusty i wbij ją w miejsce ogonka. Z plasterka sera wytnij za pomocą słomki lub noża dwa małe okręgi, które będą służyć za oczy.
- 3) Jeśli nie masz warzyw wymienionych powyżej, inne warzywa też na pewno będą nadawać się na oczy, uszka i ogonek.

Wielkanocne szaszłyki



Potrzebujemy:

- mini-mozzarella,
- przyprawa curry,
- marchewka,
- czarny sezam,

- pomidorki cherry (jeśli chcesz zrobić serduszka to kształt ich musi być owalny).

Kurczak z jajka



A oto przepis na 6 kurczaczków:

Potrzebujemy :

- 6 dużych jaj
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/4 szklanki majonezu
- 1/4 łyżeczka soli
- nadziewane oliwki (pokrojone kółka na oczy)
- czerwona papryka (pokrojona w małe trójkąty na dzióbek).

Wykonanie:

- 1) Ugotuj jajka na twardo (po zagotowaniu się wody z jajkami wyłącz kuchenkę i odstaw garnek na 12 minut).
- 2) Wylej gorącą wodę i zalej jajka na nowo zimną. Poczekaj, aż się ochłodzą.
- 3) Obierz jajka, przekrój na pół w pozycji poziomej, wytnij zygzak bliżej dolnej, następnie bliżej górnej części, wyciągnij żółtka i wymieszaj je w misce z musztardą, majonezem i solą. Mieszaj dopóki nie znikną grudki.
- 4) Nałóż powstałą pastę do woreczka, wycinając w nim małą dziurkę. W ten sposób uzyskasz torebkę do nakładania masy. Wyciśnij pastę do białek.
- 5) Umieść na paście oliwkowe oczy i paprykowy dzióbek, po czym przykryj górnym białkiem.
- 6) Gotowe kurczaczki połóż na talerzu wyłożonym sałatą i podaj na stół. Smacznego!



Życzymy zdrowych i spokojnych Świąt Wielkanocnych!!!!

Ewa Antoniów i Izabela Bezak

Drodzy rodzice jeśli macie jakieś zapytania, to proszę, kierujcie je na naszą pocztę:

- 1. ewaana58@poczta.fm**
- 2. izabella.szp@wp.pl**