

Jajecznic

Przygotuj:

- jajko
- masło
- mleko



- sól
- pieprz
- patelnię
- kubek/ szklankę
- talerz
- nóż
- widelec
- łyżkę
- kuchenkę



Pamiętaj! Umyj ręce.

Sposób przygotowania :

<ul style="list-style-type: none">• umyj jajko	
<ul style="list-style-type: none">• postaw patelnię na kuchence• włącz kuchenkę na mały ogień• daj odrobinę masła na patelnię• poczekaj aż masło się rozpuści	
<ul style="list-style-type: none">• rozbij jajko do szklanki• sprawdź, czy jajko jest świeże• jeśli jajko brzydko pachnie, weź inne, to jest nie świeże	
<ul style="list-style-type: none">• dodaj 1 łyżkę mleka do szklanki z jajkiem	

- dodaj sól i pieprz



- rozmieszaj masę jajeczną widelcem



- wlej masę jajeczną na rozgrzaną patelnię z masłem



- mieszaj jajecznicę powoli i dokładnie



W czasie, gdy jajecznica się smaży na patelni, możesz posmarować kromkę chleba masłem.



Gotową jajecznicę przełóż ostrożnie na talerz.



Jajecznica gotowa.



Smacznego! 😊