

KLASA D

GOSPODARSTWO DOMOWE- ZAJĘCIA KULINARNE.

1.Wykorzystanie półproduktów makaronu z sosem pieczarkowym.

2.Nauka odczytywania instrukcji zawartych na opakowaniach półproduktów – makaronów, sosów.

3.Przygotowanie dania obiadowego z półproduktów,- własna inicjatywa inspirowana książką kucharską, internetem.

Przepis na makaron z sosem pieczarkowym.

SKŁADNIKI.

-Makaron- rurki , świderki, kokardki.

-Pieczarki- opakowanie.

-cebula.

-2 ząbki czosnku.

-1/2 szklanki śmietany

-posiekana pietruszka

-sól i pieprz do smaku.

PRZYGOTOWANIE POTRAWY.

1.Ugotuj makaron według wskazówek na opakowaniu.

2.Pieczarki umyć i pokroić na plasterki

3.Cebule obrać i pokroić w kostkę

4.Czosnek przecisnąć przez prasę lub drobno pokroić.

5. Rozgrzać oliwę na patelni i zeszklić cebule, dodać do niej czosnek oraz pieczarki,

6. Wszystko smażyć ok 7 minut na odkrytej patelni, by pieczarki odparowały

7. Na patelni dolać śmietanę, doprawić wedle uznania pieprzem i solą, zagotować i odstawić z ognia.

8. Makaron odcedzić i podawać z gęstym sosem, można posypać natką pietruszki.

SMACZNEGO.

Wszystkie czynności związane z przyrządzaniem potrawy proszę wykonać pod ścisłym nadzorem domowników. Zwracam uwagę na bezpieczeństwo przy gotowaniu i odcedzaniu makaronu oraz przy obsłudze kuchenki elektrycznej lub gazowej.

23 listopad 2020r.

Marzena Krzewińska.

Telefon kontaktowy :516 322 073