

GOTOWANE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM



4 PORCJE

PRODUKTY

- 8 ZIEMNIAKÓW
- ŁYŻECZKA SOLI
- PĘCZEK KOPERKU

PRZYGOTUJ



GARNEK



RĘKAWICE
KUCHENNE



ŁYŻECZKA



TALERZ



ŁYŻKA
CEDZAKOWA



DESKA
DO KROJENIA



MINUTNIK



WIDELEC



OBIERACZKA
DO WARZYW



NÓŻ



RĘCZNIK
PAPIEROWY

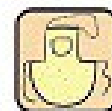
PAMIĘTAJ!



UMYJ RĘCE.



ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZY SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.



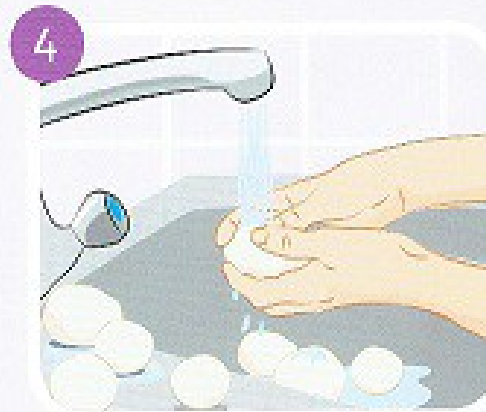
1
UMYJ ZIEMNIAKI.



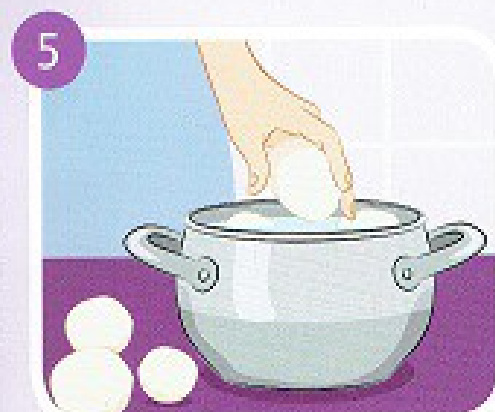
2
OBIERZ ZIEMNIAKI.



3
WLEJ WODĘ DO GARNKA.



4
UMYJ OBRANE ZIEMNIAKI.



5
WŁÓŻ ZIEMNIAKI DO GARNKA.



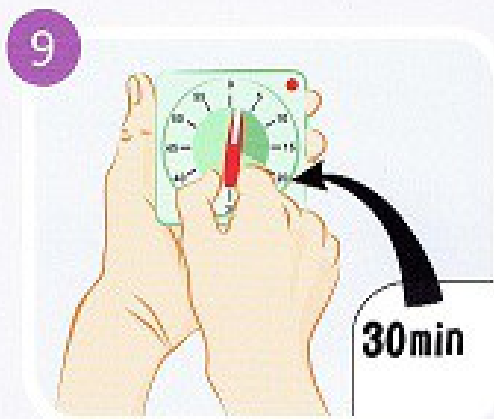
6
WSYP DO GARNKA ŁYŻECZKĘ SOLI.



7
POSTAW GARNEK NA KUCHENCE.



8
WŁĄCZ KUCHENKĘ.



9
NASTAW MINUTNIK NA 30 MINUT.



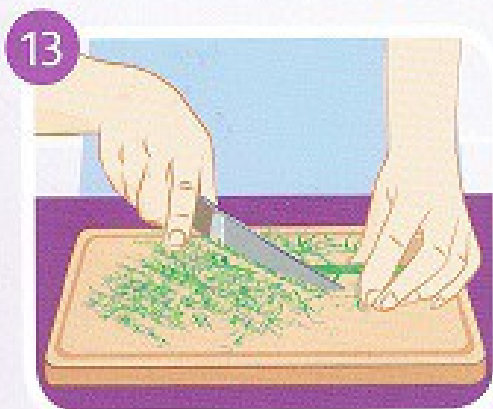
10
NAKRYJ GARNEK POKRYWKĄ.



11
UMYJ KOPEREK.



12
OSUSZ KOPEREK.



13

POSIEKAJ KOPEREK.



14

KIEDY ZADZWONI MINUTNIK,
ZDEJMIJ POKRYWKĘ Z GARNKA.



15

SPRAWDŹ WIDELCEM, CZY ZIEMNIAKI SĄ MIĘKKIE.



16

WYŁĄCZ KUCHENKĘ.