



PASTA Z BIAŁEGO SERA I TUŃCZYKA



PORCJA DLA 2 OSÓB



CO PRZYGOTOWAĆ?



KOSTKA BIAŁEGO SERA



MAŁY KUBEK JOGURTU
NATURALNEGO



TUŃCZYK W PUSZCE



SZCZYPIOREK



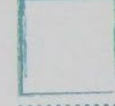
PIEPRZ



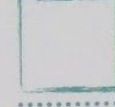
SÓL



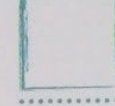
NÓŻ



DESKA DO KROJENIA



ŁYŻKA



MISKA



SITKO



CO TRZEBA ZROBIĆ?



UMYJ RĘCE



UMYJ SZCZYPIOREK



POKRÓJ



SZCZYPIOREK



WYCIĄGNIJ TUŃCZYKA

Z PUSZKI

NA SITKO



SZCZYPTĘ PIEPRZU



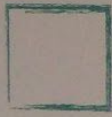
SZCZYPTĘ SOLI



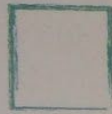
DODAJ DO JOGURTU



WYMIESZAJ



BIAŁY SER

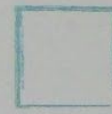


JOGURT

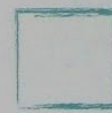


SZCZYPIOREK

WRZUĆ DO MISKI



TUŃCYKA



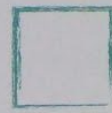
WYMIESZAJ SKŁADNIKI



GOTOWE



SMACZNEGO



POSPRZĄTAJ

IMIĘ

DATA

CO DZISIAJ
ZROBIŁEŚ/
ZROBIŁAŚ?



SER
Z TUŃCZYKIEM



SER
Z RZODKIEWKĄ



SER
Z BANANAMI

JAKICH
PRODUKTÓW
UŻYŁEŚ/UŻYŁAŚ?



RZODKIEWKI



SZCZYPIORKU



TUŃCZYKA

CZEGO UŻYŁEŚ/
UŻYŁAŚ



SITKA



TARKI



WYCISKACZA

CO ZROBIŁEŚ/
ZROBIŁAŚ/
Z PRODUKTAMI?



UTARŁEM/UTARŁAM
W BLENDERZE



WYMIESZAŁEM/
WYMIESZAŁAM



UGOTOWAŁEM/
UGOTOWAŁAM

JAKI SMAK
MIAŁO DANIE?



SŁODKI



SŁONY



KWAŚNY

SMAKOWAŁO CI?



TAK



NIE



NIE WIEM