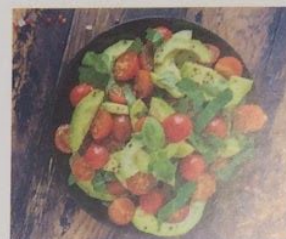




SALATKA Z AWOKADO I POMIDORA



CO PRZYGOTOWAĆ?

PORCJA DLA 2 OSÓB



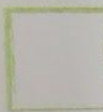
2 POMIDORY



1 AWOKADO



OLIWA Z OLIVEK



1 CYTRYNA



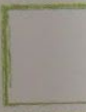
CZOSNEK



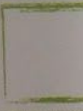
SÓL



ŁYŻKA



NÓŻ



DESKA DO KROJENIA



WYCISKACZ
DO CZOSNKU



MISKA



CO TRZEBA ZROBIĆ?



UMYJ RĘCE



OBIERZ



2 ZĄBKI CZOSNKU



WYCIŚNIJ 2 ZĄBKI CZOSNKU



WYCIŚNIJ PÓŁ CYTRYNY



SZCZYPTĘ SOLI DODAJ



2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIVEK DODAJ



DO MISKI



WYMIESZAJ SKŁADNIKI



UMYJ



POMIDORY



AWOKADO



ROZETNIJ AWOKADO NA PÓŁ



UDERZ NOŻEM W PESTKĘ I WYCIĄGNIJ JĄ
POKRÓJ AWOKADO W SKÓRCIE



WYJMIJ ŁYŻKĄ POKROJONE KAWAŁKI
AWOKADO DO MISKI





POKRÓJ



POMIDORY



POKROJONE POMIDORY



WRZUĆ DO MISKI



WYMIESZAJ SKŁADNIKI



GOTOWE



SMACZNEGO



POSPRZĄTAJ



IMIĘ

DATA

CO DZISIAJ
ZROBIŁEŚ/
ZROBIŁAŚ?



SAŁATKĘ
OWOCOWĄ



SAŁATKĘ Z POMIDORA
I AWOKADO



SAŁATKĘ Z POMIDORA
I ROSZPUNKI

JAKICH WARZYW
UŻYŁEŚ/UŻYŁAŚ?



AWOKADO



ROSZPUNKI



OGÓRKA

Z CZEGO ZROBIŁEŚ/
ZROBIŁAŚ SOS?



POMIDORA



CYTRYNY



CZOSNKU

CZEGO UŻYŁEŚ/
UŻYŁAŚ PODCZAS
PRACY?



TARKI



NOŻA



NOŻYCZEK

JAKI SMAK
MA CYTRYNA?



SŁODKI



SŁONY



KWAŚNY

SMAKOWAŁO CI?



TAK



NIE



NIE WIEM

PRZEPIS NR 11

