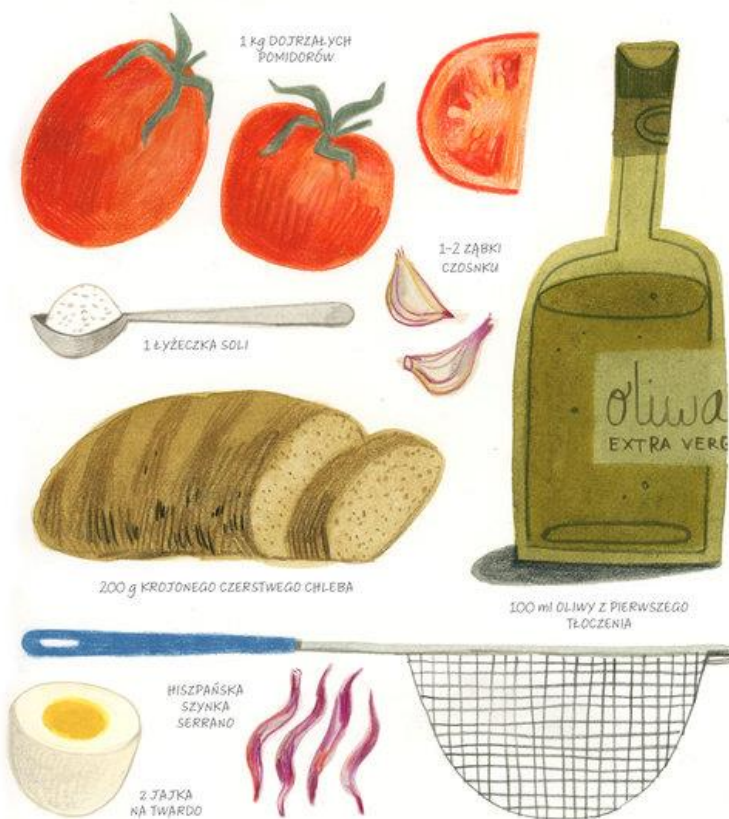


Wielokulturowa kuchnia (praca w parach)

1. Z jakiego kraju pochodzi Pani Pilar? Na jakim kontynencie mieści się ten kraj? (pytanie alternatywne)
2. Które składniki znacie ze swojej kuchni?



SALMOREJO

POMIDORY POKRÓJ. DORZUĆ ZMIĄDZŻONY CZOSNEK. MIKSUJ W DUŻEJ MISCE LUB GARNKU AŻ DO UZYSKANIA JEDNOLITEJ MASY. PRZECEDŹ ZMIKSOWANĄ MASĘ PRZEZ GĘSTE SITO, ŻEBY POZBYĆ SIĘ PESTEK. DODAJ CHLEB, SÓL I OLIWĘ. MIKSUJ PÓŃNIEJ NA NIEWIELKICH OBROTACH. PODAWAJ Z POKROJONYM JAJKIEM NA TWARDO I SZYNKĄ SERRANO.

SKŁADNIKI NA 6 PORCJI

Wielokulturowa kuchnia (praca w parach)

1. W jakim kraju pochodzą Signiora Lella? Na jakim kontynencie mieści się ten kraj (pytanie alternatywne)
2. Które składniki znacie ze swojej kuchni?



SPAGHETTI W POMIDORACH

OLIWĘ PODGRZEJ W GARNKU. DORZUĆ POSIEKANE SZALOTKI I CAŁY ZĄBEK CZOSNKU. SMAŻ NA NIEWIELKIM OGNIU 3-4 MINUTY. DODAJ PRZECIER POMIDOROWY. ZWIĘKSZ OGIEŃ I GOTUJ CAŁOŚĆ 2 MINUTY. DOLEJ PÓŁ SZKŁANKI WODY, POSÓL, PRZYKRYJ GARNEK I DUSZ GODZINĘ NA MAŁYM OGNIU, OD CZASU DO CZASU MIESZAJĄC. DODAJ ŚWIEŻĄ BAZYLIE NA OKOŁO 10 MINUT PRZED KOŃCEM. KIEDY SOS BĘDZIE PRAWIE GOTOWY, DO DRUGIEGO GARNKA Z WRZĄCĄ OSOŁONĄ WODĄ WRZUĆ SPAGHETTI. PO UGOTOWANIU DDCEDŹ JE I PRZERZUĆ DO GARNKA Z SOSEM. WYMIESZAJ WSZYSTKO I PODGOTOWUJ MINUTĘ. PODAWAJ ZE STARTYM PARMEZANEM I Z KILKOMĄ LISTKAMI ŚWIEŻEJ BAZYLII.

SKŁADNIKI NA 5 PORCJI