

PAJDA CHLEBA SMAŻONA NA OLEJU

Dziś spróbujemy wykonać pajdę chleba smażonego na oleju. Do wykonania tego dania potrzebne nam będą: chleb, olej do smażenia, jajka, żółty ser, ketchup.

Podczas wykonywania tego typu zajęć musimy pamiętać o stosowaniu zasad higieny i bezpieczeństwa.

Składniki i pomoce kuchenne: chleb, olej do smażenia, jajka, sól, żółty ser, ketchup, patelnia, miska, widelec, deska do krojenia, nóż.

Przygotowanie:

1. Przygotowanie stanowiska pracy (mycie rąk, nałożenie fartuchów ochronnych).
2. Pokroić chleb na kromki.
3. Na patelnię wlać niewielką ilość oleju.
4. Gdy olej osiągnie odpowiednią temperaturę usmażyć kromki chleba z obu stron na złocisty kolor.
5. I mamy już gotowe chrupiące danie.
6. To była **wersja I**, a w **wersji II** przed usmażeniem kromek chleba na oleju obtaczamy pajdy chleba w rozmąconym jajku z obu stron i dopiero wtedy smażymy również na złoty kolor.
7. Na koniec możemy na usmażoną gorącą jeszcze kromkę chleba położyć plaster żółtego sera i poczekać aż się rozpuści.
8. Tak przygotowaną paję chleba smarujemy ketchupem.
9. SMACZNEGO.

WERSJA NR I



WERSJA NR II

