

PRZYSPOBIENIE DO PRACY – SPORZĄDZANIE POSIŁKÓW

TEMAT: Galaretka z truskawkami i bitą śmietaną

Składniki:

- 1/2 kg truskawek,
- galaretka truskawkowa,
- pół szklanki wody,
- bita śmietana (ubita lub w aerozolu),
- można posypać pokruszoną bezą.

Przygotowanie:

Galaretkę przygotować wg przepisu na opakowaniu, ale dodać o połowę mniej wody. Ostudzić. W pucharkach ułożyć pokrojone truskawki. Zalać galaretką. Odstawić do lodówki. Przed podaniem udekorować bitą śmietaną, ewentualnie posypać bezą.



TEMAT: Przepis na surówkę z rzodkiewki.

Składniki:

- 1 opakowanie biszkoptów,
- 2 opakowania galaretki truskawkowej,
- 600 g serka homogenizowanego,
- 500 g truskawek.

Przygotowanie:

1. Dno tortownicy (średnica ok 21 cm) wyłóż biszkoptami.
2. Truskawki oczyść, ułóż na biszkoptach.
3. Dwa opakowania galaretki rozpuść w 500 ml gorącej wody, przestudź. Serek homogenizowany połącz z lekko tężejącą galaretką.
4. Masę przełóż do tortownicy. Wstaw do lodówki na około 30 minut.
5. Tort podawaj udekorowany truskawkami.

