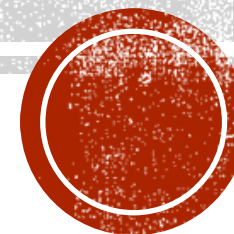


# NAJWYŻSZA MOŚĆ JAJECZNICOWA

Poziom trudności: łatwe



 =pomoc dorosłego

Franek, Adam Ł, Mati

# POTRZEBUJEMY:

- Trzy jajka
- Puszka konserwy
- Kostka masła
- Duża patelnia
- Trzepaczka
- Drewniana łyżka
- Metalowa miska
- Tacka
- Nóż



# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pokroić konserwę 🧑
2. Umyć jajka.
3. Rozbić jajka i ich zawartość wrzucić do miski.
4. Wytrzepać trzepaczką jajka.
5. Na patelnię położyć masło i czekać, aż się roztopi.
6. Następnie wrzucić tam konserwę i mieszać.
7. Gdy konserwa się podgrzeje, wylać strzepane jajka i mieszać, aż się przysmaży.
8. I.....gotowe!



A white cutting board with a grid pattern is placed on a black countertop. The board is covered with shredded, pinkish-orange salmon. A person's hand is visible on the left side, holding the edge of the board. A semi-transparent grey bar with the number '1.' is overlaid in the center of the image.

1.



2.





3.





4.





5.







6.



6.





8.

