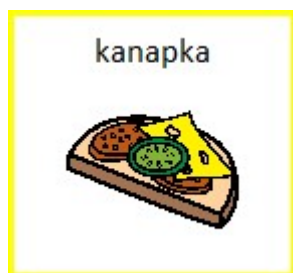





Wiosenna kanapka z jajkiem




z

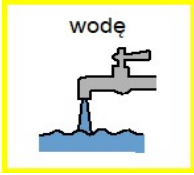
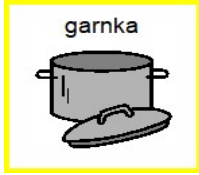


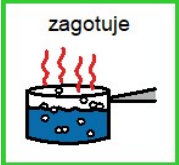


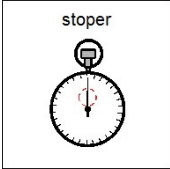

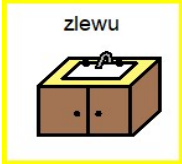


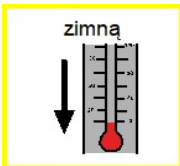





Składniki:

- chleb

- masło





- sałata

- ser

- ogórek

- jajko


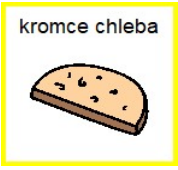
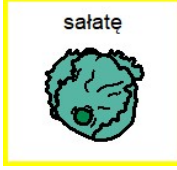
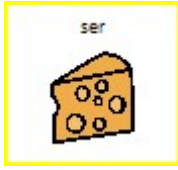
Przygotowanie:



- Nalewamy  wodę do  garnka.
-  garnek  stawiamy na kuchence i włączamy ją.
- Gdy się  zagotuje wkładamy do  garnka  jajko.
- Nastawiamy  stoper na 5 min.
- Po 5 min.  garnek wstawiamy do  zlewu.
-  jajko w  garnku zalewamy  zimną  wodą,
-  wyjmujemy  jajko z  garnka i  obieramy jajko ze skorupki.

-   i  .

-  ,  i   .

-  .

- Układamy na  kolejno  ,  ,

-  i  .

Smacznego!!