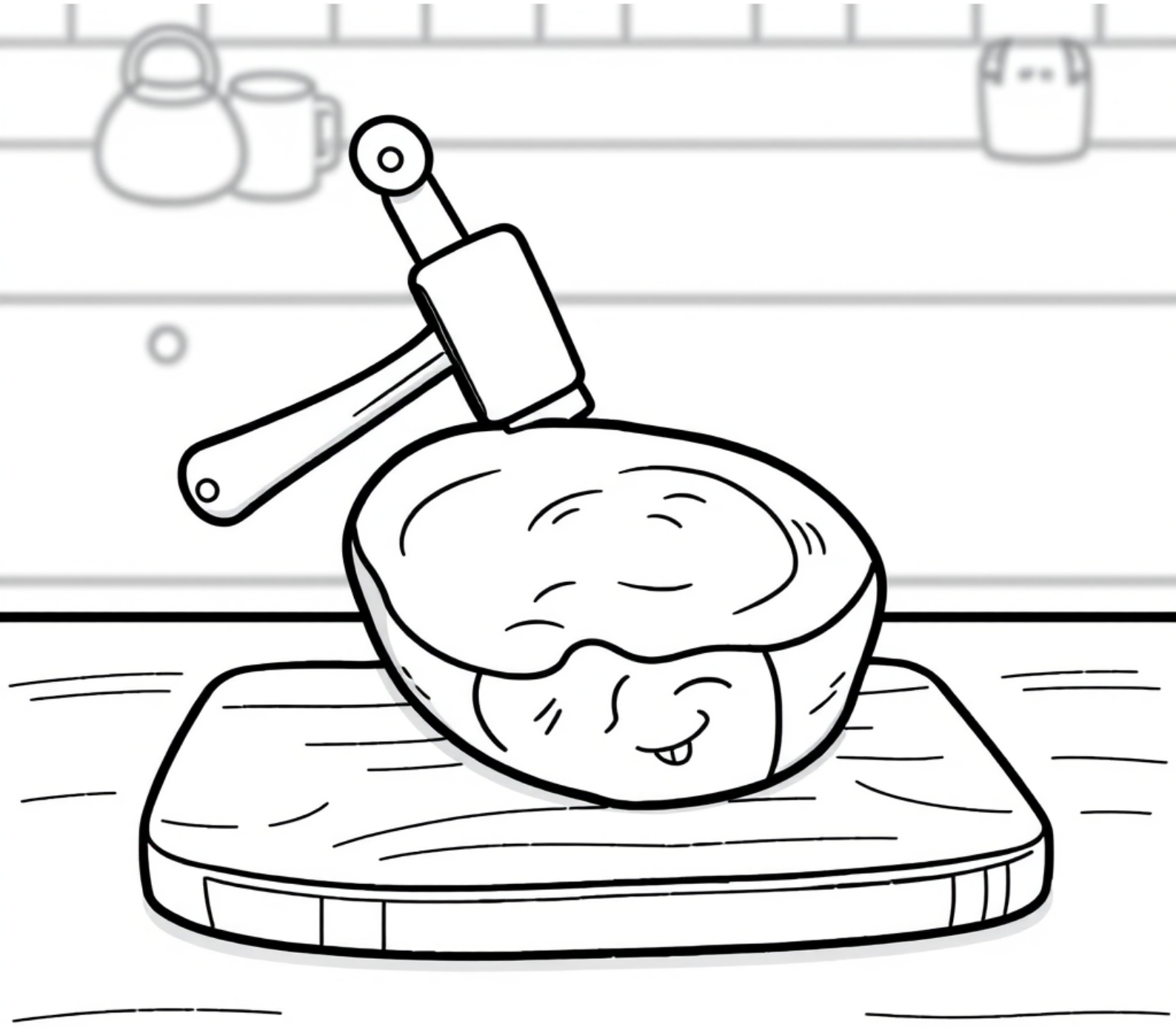
Kotlet schabowy rozbijany tłuczkiem na desce



KolorowankiOli.pl powered by AnimatOlka animacje na Twoich eventach AnimatOlka.pl

Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka do domu, przedszkola, szkoły oraz na imprezy okolicznościowe · K-17327

Kotlet schabowy rozbijany tłuczkiem na desce

Przed smażeniem mięso na kotlet schabowy trzeba delikatnie rozbić tłuczkiem, aby stało się cieńsze i bardziej kruche. Na obrazku kawałek mięsa leży na drewnianej desce.

Ciekawostka

Rozbijanie mięsa tłuczkiem sprawia, że kotlet równomiernie się smaży i jest bardziej miękki. To ważny etap przygotowania tego dania.

Sugerowane kolory

Deska jasnobrązowa, mięso różowe, tłuczek metalowy.

Wskazówka dla rodzica

Wyjaśnij dziecku, dlaczego mięso rozbija się przed smażeniem.

https://animatolka.pl

ŚLĄSK: Eventy firmowe i miejskie · Szkolne · Przedszkolne · Wesela · Komunie