Pierogi gyoza smażone na patelni z chrupiącym spodem



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-18041

Pierogi gyoza smażone na patelni z chrupiącym spodem

Pierogi gyoza smaży się zwykle z jednej strony na patelni, dzięki czemu spód staje się chrupiący, a reszta pozostaje miękka po podduszeniu. Na obrazku para unosi się nad kilkoma pierożkami na patelni.

Ciekawostka

Taki sposób przygotowania nazywa się smażeniem i gotowaniem na parze jednocześnie. Najpierw pierożki smaży się na oleju, a potem dolewa się odrobinę wody i przykrywa patelnię.

Sugerowane kolory

Pierożki jasnobeżowe ze złocistym spodem, patelnia szara.

Wskazówka dla rodzica

Porozmawiajcie o tym, że jedno danie można gotować na kilka różnych sposobów naraz.

https://animatolka.pl

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