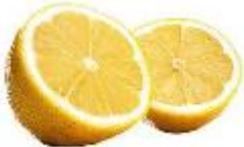


## Dánsky zemiakový šalát

Pozorne si prezri obrázky a prečítaj texty na konci strany. Zostav pracovný postup pri príprave tohto šalátu.

A)



.....

B)



.....

C)



.....

D)



.....

E)



+



.....

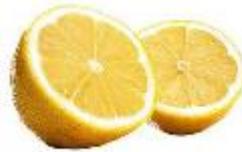
F)



+



+



.....

G)



+



+



.....

H)



+



.....

l)



1. Ozdob na povrchu petržlenovou vňatkou.
2. Do majonézy pridaj čajovú lyžičku nadrobno pokrájanej petržlenovej vňate a trochu korenia.
3. Pol čajovej lyžičky citrónovej šťavy zmiešaj s ochutenou majonézou.
4. Očisti a v slanej vode uvar 1kg celých zemiakov. Po uvarení sced' a nechaj vychladnúť.
5. Jemne nakrájaj dve cibule.
6. Pred podávaním nechaj postáť v chladničke.
7. Vychladnuté zemiaky nakrájaj na malé kocky.
8. Zmiešaj zemiaky a cibuľu s majonézou, podľa potreby prisoľ.
9. Potrebuješ 1kg zemiakov, 2 veľké cibule, majonézu, citrónovú šťavu, petržlenovú vňať, soľ a korenie.