



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak,
je Nutilová Magdalena.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl
v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

Gebratene Pilze mit Eiern (Smažené houby s vejci) - smaženice

- pracovní list

1.Spoj, co k sobě patří:

100 g Butter

5 čerstvých vajec

Pfeffer, Salz

1 velká cibule, jemně nakrájená

500g frische Pilze

pepř, sůl

1 große Zwiebel, feingehackt

100 g másla

5 frische Eier

500 g čerstvých hub

2. Sestav z těchto bodů správný pracovní postup :

A. Pilze dazu geben (přidat houby).

B. 5 Minuten schmoren, dann heiß servieren (5 minut dusit, podávat horké).



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

C . Die Butter erhitzen (Rozehřát máslo).

D. Die Pfanne zudecken, 10 Minuten schmoren

(Pánev zakrýt poklicí, 10 minut dusit).

E. Mit Grillkartoffeln servieren (Podávat s pečenými bramborami).

F. Salz und Eier dazu geben (Přidat pepř, sůl a vajíčka).

G. Guten Appetit! (Dobrou chuť!)

H. Zwiebel dazu geben und leicht einbraten (Přidat cibuli a osmažit ji).

3. Napiš správný postup česky :

1. Rozehřát máslo, přidat cibuli a osmažit ji.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2.

3.

4.

5.

6.

7. Dobrou chuť!



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ