



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 kraj

Grillkartoffeln Pečené brambory



URČENO PRO 2.ROČNÍK
OBOR 65 - 51 - E/01
STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY –
-KUCHAŘSKÉ PRÁCE
ODBORNÝ VÝCVIK

PŘÍPRAVA PRO SPOLEČNÉ AKCE ČESKÝCH A NĚMECKÝCH UČŇŮ
KRUŠNOHORSKÉ RECEPTY A JEJICH PŘÍPRAVA V NĚMECKÉM
JAZYCE

MGR .MAGDALENA NUTILOVÁ JANEČKOVÁ

2012



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Grillkartoffeln



PEČENÉ BRAMBORY

Wir brauchen :



750 g Kartoffeln
Pfeffer, Salz
zerlassene Butter
Thymian

POTŘEBUJEME:

750 g brambor
pepř, sůl
rozpuštěné máslo
tymián

750 g Kartoffeln



Pfeffer, Salz



zerlassene Butter



Thymian



Die Kartoffeln gut abwaschen , in etwa 1 cm dicke
Scheiben schneiden.



Die Kartoffeln 7 Minuten kochen, herausnehmen
und abtropfen lassen.



Ein Backblech fett machen und die Kartoffeln
darauf legen.



Die Butter und Thymian dazu geben.
Die Kartoffeln in heißen Backofen geben.



15 Minuten backen.
Einmal wenden, Salz und Pfeffer dazu geben.



Sofort servieren.



Guten Appetit!



- Dobrou chut'!



- Fotografie : Mgr. Magdalena Nutilová Janečková