ΑΣΚΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

Βάλτε τις οδηγίες για τις συνταγές στη σειρά ώστε να καταφέρετε να ετοιμάσετε τις παρακάτω συνταγές:

Αβγά με Μπέικον και Ντομάτα

1. Προσθέτετε λίγο βούτυρο και τα αποσύρετε από τη φωτιά.
2. Ανακατεύετε ελαφρά και τα σερβίρετε ζεστά
3. Σοτάρετε το μπέικον σε αντικολλητικό τηγάνι.
4. Χτυπάτε τα αβγά μαζί με το τυρί, το γάλα, το μαϊντανό, το αλατοπίπερο και τα προσθέτετε στο τηγάνι, ανακατεύοντας, μέχρι να ψηθούν.
5. Προσθέτετε την ψιλοκομμένη ντομάτα και σοτάρετε για 5-6 λεπτά ακόμη.

Βαλτε τις προτάσεις στη σωστή σειρά για να μπορείτε να διαβάσετε τη συνταγή:
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Ελιές Τσιγαριστές με Μυρωδικά

1. Σβήνετε με το ξίδι, σκεπάζετε και σιγοβράζετε για λίγα λεπτά, διορθώνοντας την καρύκευση, εάν χρειάζεται.

2. Σερβίρονται ζεστές

3. Ζεσταίνετε ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και τσιγαρίζετε το κρεμμυδάκι, το σκόρδο, τις ελιές (χωρίς να αφαιρέσετε το κουκούτσι), το δενδρολίβανο, το θυμάρι και το φύλλο δάφνης.

Βαλτε τις προτάσεις στη σωστή σειρά για να μπορείτε να διαβάσετε τη συνταγή:
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Παντσέτα με Ριγκατόνι και Ντομάτα

1. Προσθέτετε το ριγκατόνι, αλάτι , πιπέρι και μισό φλιτζάνι τυρί , ανακατεύετε καλά και αποσύρετε το τηγάνι από τη φωτιά.

2. Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τυρί και τα σερβίρετε ζεστά

3. Βράζετε σε αλατισμένο νερό τα ριγκατόνι και τα στραγγίζετε καλά.

4. Σοτάρετε σε ένα μεγάλο τηγάνι το κρεμμύδι και την παντσέτα, ρίχνετε τα ντοματάκια ψιλοκομμένα και βράζετε για 5 λεπτά.

Βαλτε τις προτάσεις στη σωστή σειρά για να μπορείτε να διαβάσετε τη συνταγή:
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……