



Kuchnia wielkanocna w Polsce.



1. Dopasuj opis do nazwy potrawy wielkanocnej.

nie wędzona, a gotowana,
podawana na gorąco,
dobrze smakuje z chrzanem

1

pieczona, polana lukrem,
może być drożdżowa, puchowa
lub piaskowa

2

robiony na kruchym
ciście, polany czekoladą
lub konfiturą, ozdobiony
bakaliami

3

tradycyjna zupa na zakwasie
z jajkiem, kielbasą
i chrzanem

4

robiony z białego sera,
z dodatkiem rodzynek lub
innych bakalii, podawany na
ciepło lub na zimno

5

pieczony na obracającym
się rożnie, robiony
z dużej ilości jajek,
kojarzony z Podlasiem

6

gotowane na twardo,
podawane z pieczarkami lub
łososiem, majonezem,
cebulką

7

robiony z ugotowanego,
a następnie zmielonego
mięsa, z dodatkiem warzyw,
zapekany

8

wielowarzywna, z majonezem

9

pasztet

żurek

jajka faszerowane

sałatka jarzynowa

sernik

sękacz

mazurek

biała kielbasa

babka wielkanocna

2. Czy znasz smak tych potraw? Którą lubisz? Która może smakować dobrze? Powiedz i napisz.