evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VAJEČNÉ MINI-DORTÍČKY

Anotace	Výroba vaječných mini-dortíčků - výroba studeného dezertu.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žák umí uvařit vejce a následně je zpracovat do požadovaného pokrmu podle předloženého návodu.
Klíčová slova	Studený slaný dezert
Druh učebního materiálu	pracovní list
Druh interaktivity	Aktivita
Cílová skupina	Žák
Stupeň a typ vzdělávání	1. a 2. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7. - 12. let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	Zpracovat týž recept jiným způsobem.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Pracovní list k tématu: VAJEČNÉ MINI-DORTÍČKY (studený dezert)

Co budeme potřebovat: 8 vařených vajec, 1 želatina, 1 masox, sterilovaná zelenina Moravanka, 5 sterilovaných okurek, 40 dkg jemného salámu, 3lžíce majonézy, 1 cibule, oblé mističky, mísa, 2 kastrolky, nože, talířky

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: Nejdříve uvaříme vejce, necháme je zchladit ve studené vodě a poté oloupeme.

KROK č. 2: Salám, cibuli a okurky nakrájíme nadrobno.

KROK č. 3: Moravanku scedíme, zeleninu z ní přidáme k ostatním nakrájeným potravinám v míse a nálev zředíme vodou do 400 ml.

KROK č. 4: Polovinu nálevu přivedeme k varu spolu s želatinou a necháme chladnout. Ve druhé půlce rozpustíme masox a také necháme zchladnout.

KROK č. 5: Nyní je čas nakrájet nadrobno 4 vejce a přidat je spolu s majonézou do mísy a vše smíchat.

KROK č. 6: Zbylá 4 vejce rozpůlíme na výšku a vložíme na dno misek řezem dolů.

KROK č. 7: Do mísy přilijeme obě předem připravené tekutiny (želatinová a masoxová) a všechny suroviny řádné promícháme.

KROK č. 8: Vzniklou směsí přelijeme půlky vajec až k okraji misek a necháme do druhého dne tuhnout v lednici.

KROK č. 9: Druhý den obsah misek vyklopíme na talířek a podle fantazie dozdobíme. Podáváme s pečivem.

TIP: Tento recept lze zpracovat jako vaječnou tlačenku anebo do bábovkové formy.