



ПРЕВРАЩЕНИЯ ЯЙЦА

ДЛЯ ПИРОГА

На кухне Степанида отложила три яйца для пирога, а остальные яйца пригодятся, когда захочется быстро и вкусно перекусить.

ОТ 2 ДО 10 МИНУТ



Яйца можно сварить всмятку, вкрутую или «в мешочек».



Можно разбить на сковородку и сделать яичницу-глазунью.

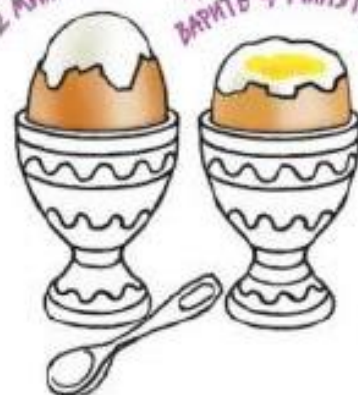
Обычные
продукты:
знакомые
незнакомцы



А если взболтать сырые яйца с молоком и поджарить, получится омлет.

ВСМЯТКУ —
ВАРИТЬ В КИПЯТКЕ
2 МИНУТЫ!

«В МЕШОЧЕК» —
ВАРИТЬ 4 МИНУТЫ!



ВКРУТЮЮ —
ВАРИТЬ 10 МИНУТ



Варёное яйцо удобно есть, пользуясь специальной подставкой. Найди эти подставки и блюдечко на соседнем рисунке и правильно раскрась этот рисунок.



Полакомиться можно не только куриными яйцами, но и маленькими перепелиными и огромным страусиным яйцом.