

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΑΥΤΟΝΟΜΗΣ ΔΙΑΒΙΩΣΗΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ:

- ΔΗΜΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
- ΠΕΤΡΑΚΗ ΙΩΑΝΝΑ
- ΣΑΒΡΑΚΑ ΝΑΤΑΛΙΑ

"ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΑΥΓΟΦΕΤΕΣ"

ΥΛΙΚΑ

- 4 φέτες γωρι τούστ ή αλλο γωρι
 - 2 αυγά
 - 50 γραμμάρια φρέσκο γάλα
 - λίγο βούτυρο για το τηγάνι
- } φωτοφρ
①

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Σ' ένα μωλ ανακατεύουμε τὰ αυγά με το γάλα^② και βουτάμε το γωρι ένα-ένα για να ρουφήξει το ρείγμα^③. Ζεσταίνουμε το τηγάνι και θωνούμε ένα μικρό κομματι βούτυρο. Τοποθετούμε τις φέτες γωριού στο τηγάνι.^④ Ψήνουμε για 1-2 λεπτά από τη μια μεριά και συνεχίζουμε από την άλλη μεριά για να γυθθεί.^⑤ Αφού γυθθούν τις βγάζουμε από το τηγάνι και προσθέτουμε ζαχαρή, μέλι, ή κρέμα.^⑥

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!







