

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΑΥΤΟΝΟΜΗΣ ΔΙΑΒΙΩΣΗΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ:

- ΔΗΜΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
- ΠΕΤΡΑΚΗ ΙΩΑΝΝΑ
- ΣΑΒΡΑΚΑ ΝΑΤΑΛΙΑ

"ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΑΥΓΟΦΕΤΕΣ"

ΥΛΙΚΑ

- 4 φέτες γωρι τούστ ή αηλο 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 βουτουμε το γωρι ένα-ένα για να ρουφήξει το ρείγμα ③. Ψεστουμε το τηγάνι και λιώνουμε ένα μικρό κομματι βούτυρο. Τοποθετούμε τις φέτες γωριού στο τηγάνι. ④ Ψήνουμε για 1-2 λεπτά από τη μια μεριά και γυρνάμε από την άλλη μεριά για να γηθεί ⑤. Αφού γηθούν τις βγάζουμε από το τηγάνι και προσθέτουμε ζαχαρή, μέλι, ή κρέμα. ⑥

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!







