

15 TYGODNI DO MATURY

TYDZIEŃ 4: ŻYWIENIE

PRZEPISY

creamy - kremowy

leftover - resztki

roast chicken - pieczony kurczak

pasta - makaron

dish - danie, potrawa

ingredients - składniki

light cream - lekka śmietana

sliced - pokrojony na plasterki

slice - kroić na plasterki

skinless - obrane ze skórki

shredded - rozdrobnione

drained - wydrylowane, wypestkowane lub także odcedzone

drain - drylować, odcedzać

sun-dried - suszone na słońcu

thinly - cienko

finely - porządnie, drobno

grated - starty

grate - ścierać

crusty - chrupki, chrupiący

saucepan - rondel

packet directions - instrukcja na opakowaniu

tender - miękki

until tender - do miękkości

cup - szklanka

liquid - płyn

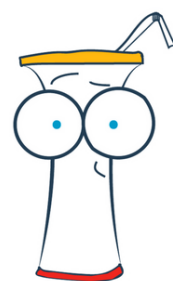
medium-low heat - średni ogień

stir - wymieszać

combine - połączyć

top - posypać na wierzchu

serve - serwować



15 TYGODNI DO MATURY

TYDZIEŃ 4: ŻYWIENIE

PRZEPISY

pork - wieprzowina, wieprzowy

skewer - szaszłyk

noodles - kluski

barbie - pieścztotliwie o barbecue, czyli grillu

flavoursome - aromatyczny

infuse - zainspirować, wpłynąć

marinade - marynata

beetroot - burak

garlic - czosnek

garlic clove - ząbek czosnku

crushed - zmiążdżony

crush - miażdżyć

coriander - kolendra

root - korzeń

stems - łodygi

chopped - posiekany

chop - siekać

teaspoon - mała łyżeczka, łyżeczka od herbaty

ground - mielony

grind - mielić

caster sugar/confectioners sugar - cukier puder

tablespoon - duża łyżka, łyżka stołowa

sauce - sos

reduced - zredukowany

reduce - tutaj: redukować (sos)

crossways - w poprzek

fillet - filet

packet (pkt) - paczka, paczkowany

shelf-fresh - świeży

rice noodles - makaron ryżowy

leaves - liście

dressing - sos, dressing

soy sauce - sos sojowy

ceramic dish - naczynie ceramiczne

set aside - odstawić

thread - nawlekać

soaked - nasączony

soak - nasączać

heat - rozgrzewać

turn - przewracać

toss - podrzucać

sprinkle - posypać

remaining - pozostały

