

## LEKCJA 9.

### Kochrezept für Pfannkuchen – przepis na naleśniki

#### **Zutaten (składniki):**

- 2 Gläser Mehl -2 szklanki mąki
- 1 Glas Milch - szklanka mleka
- 2 Eier -2jajka
- 1 Prise Salz- szczypta soli
- 2 Esslöffel Öl zum Braten- 2 łyżki oleju do smażenia
- 1 Glas Marmelade- słoik drzemu

#### **Zubereitung (przygotowanie):**

Mehl, Milch, Eier und Salz vermischen, Öl in die Bratpfanne geben und erhitzen, einen Kochlöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.

Den fertigen Pfannkuchen mit Marmelade bestreichen und einwickeln.

Guten Appetit!!! Smacznego!!!

#### **Słówka:**

vermischen- wymieszać

die Bratpfanne- patelnia

geben- dawać

erhitzen- podgrzać

der Teig- ciasto

von beiden Seiten- z dwóch stron

anbraten- usmażyć

fertig- gotowy

bestreichen- posmarować

und-i

einwickeln- zawijać

**Przysłowia:**

**Den Letzten beißen die Hunde** - Ostatnich gryzą psy.

**Alte Liebe rostet nicht** - Stara miłość nie rdzewieje.