

Doplňte chybějící slova do věty. První písmeno je předtištěno:

- | | |
|--|--|
| 1. Who does the c _____ in your house? | 1. Kdo <i>vaří</i> u vás doma? |
| 2. Could you p _____ the carrots? | 2. Mohl bys <i>oloupat</i> mrkve? |
| 3. Follow the r _____. | 3. Udělej to podle <i>receptu</i> . |
| 4. We need a kitchen s _____. | 4. Potřebujeme kuchyňskou <i>váhu</i> . |
| 5. S _____ the eggs in a frying pan. | 5. <i>Udělejte</i> na pánvi <i>míchaná vejce</i> . |
| 6. M _____ flour and eggs. | 6. <i>Smíchejte</i> mouku s vejci. |
| 7. M _____ the potatoes and then mix in the butter and herbs. | 7. <i>Rozmačkejte</i> brambory a poté <i>vmíchejte</i> máslo a bylinky. |
| 8. S _____ the mixture with a little honey. | 8. Směs <i>osladíte</i> trochou medu. |
| 9. Fill a large p _____ with salted water and bring it to the boil. | 9. Naplňte velký <i>hrnec</i> osolenou vodou a přiveďte do varu. |
| 10. Add a p _____ of salt. | 10. Přidejte <i>špetku</i> soli. |
| 11. G _____ a frying pan with the oil. | 11. <i>Potřete olejem</i> pánev na smažení. |
| 12. Pour in the m _____ butter. | 12. Vlijte <i>rozpuštěné</i> máslo. |
| 13. Add two teaspoons of vanilla and s _____. | 13. Přidejte dvě čajové lžičky vanilky a <i>zamíchejte</i> . |
| 14. C _____ the meat up into small pieces. | 14. <i>Nakrájejte</i> maso na malé kousky. |
| 15. T _____ the stew to see if it has enough salt. | 15. Dušené maso se zeleninou <i>ochutnejte</i> , abyste ověřili, že je dost slané. |
| 16. T _____ the sauce with a little flour. | 16. <i>Zahustěte</i> omáčku trochou mouky. |
| 17. C _____ the onions and garlic. | 17. <i>Nasekejte</i> cibuli a česnek. |
| 18. F _____ for one minute. | 18. Minutu <i>smažte</i> . |
| 19. F _____ e _____ are often served with ham. | 19. <i>Volská oka</i> se často podávají se šunkou. |
| 20. I used s _____ c _____ in the soup. | 20. Dal jsem do polévky <i>zakysanou smetanu</i> . |
| 21. I only use vegetable f _____ / o _____ in cooking. | 21. Při vaření používám jen rostlinné <i>oleje</i> . |
| 22. Do you prefer m _____ potatoes? | 22. Máte radši bramborovou <i>kaši</i> ? |
| 23. V _____ is richer in protein than any other red meat. | 23. <i>Zvěřina</i> je bohatší na bílkoviny než jakékoliv jiné maso. |
| 24. Make sure the s _____ are finely | 24. Zajistěte, aby <i>koření</i> bylo rozemleté najemno. |

ground.

25. This spread is a bit **t**_____.

26. This bread is **s**_____.

27. We have no **b**_____.

28. This bacon is too **s**_____ for me.

29. Separate the **y**_____ from the whites.

30. She kneaded the **d**_____ and left it to rise.

31. **P**_____ the oven to 180°C.

32. Don't **o**_____ the vegetables.

33. What do you eat with **p**_____?

34. Leave the chicken to **d**_____.

35. It is slightly **u**_____.

36. Lay the peppers on a **b**_____ sheet and roast for 30 minutes.

37. **T**_____ the sauce *down* with a little stock.

38. Lightly **d**_____ the cake with icing sugar.

39. **G**_____ the cheese.

40. Eat it before it goes **c**_____.

25. Tahle pomazánka je trochu *bez chuti*.

26. Tohle pečivo je *okoralé*.

27. Nemáme *strouhanku*.

28. Tahle slanina je na mě moc *slaná*.

29. Oddělte *žloutky* od bílků.

30. Uhnětla *těsto* a nechala jej vykynout.

31. *Předehejte* troubu na 180°C.

32. *Nerozvařte* zeleninu.

33. S čím jíte *palačinky*?

34. Nechte kuře *rozmrznout*.

35. Je to trochu *nedovařené*.

36. Položte papriky na plech *na pečení* a pečte 30 minut.

37. Omáčku *zřed'te* trochou vývaru.

38. Koláč zlehka *posypte* moučkovým cukrem.

39. *Nastrouhejte* sýr.

40. Snězte to, než to *vychladne*.