

Správné odpovědi:

1. Who does the **cooking** in your house?
2. Could you **peel** the carrots?
3. Follow the **recipe**.
4. We need a kitchen **scales**.
5. **Scramble** the eggs in a frying pan.
6. **Mix** flour and eggs.
7. **Mash** the potatoes and then mix in the butter and herbs.
8. **Sweeten** the mixture with a little honey.
9. Fill a large **pot** with salted water and bring it to the boil.
10. Add a **pinch** of salt.
11. **Grease** a frying pan with the oil.
12. Pour in the **melted** butter.
13. Add two teaspoons of vanilla and **stir**.
14. **Cut** the meat up into small pieces.
15. **Taste** the stew to see if it has enough salt.
16. **Thicken** the sauce with a little flour.
17. **Chop** the onions and garlic.
18. **Fry** for one minute.
19. **Fried eggs** are often served with ham.
20. I used **sour cream** in the soup.
21. I only use vegetable **fats/oils** in cooking.
22. Do you prefer **mashed** potatoes?
23. **Venison** is richer in protein than any other red meat.
24. Make sure the **spices** are finely ground.
25. This spread is a bit **tasteless**.
26. This bread is **stale**.
1. Kdo *vaří* u vás doma?
2. Mohl bys *oloupat* mrkve?
3. Udělej to podle *receptu*.
4. Potřebujeme kuchyňskou *váhu*.
5. *Udělejte* na pánvi *míchaná vejce*.
6. *Smíchejte* mouku s vejci.
7. *Rozmačkejte* brambory a poté vmíchejte máslo a bylinky.
8. Směs *osladíte* trochou medu.
9. Naplňte velký *hrnec* osolenou vodou a přiveďte do varu.
10. Přidejte *špetku* soli.
11. *Potřete olejem* pánev na smažení.
12. Vlijte *rozpuštěné* máslo.
13. Přidejte dvě čajové lžičky vanilky a *zamíchejte*.
14. *Nakrájejte* maso na malé kousky.
15. Dušené maso se zeleninou *ochutnejte*, abyste ověřili, že je dost slané.
16. *Zahustěte* omáčku trochou mouky.
17. *Nasekejte* cibuli a česnek.
18. Minutu *smažte*.
19. *Volská oka* se často podávají se šunkou.
20. Dal jsem do polévky *zakysanou smetanu*.
21. Při vaření používám jen rostlinné *oleje*.
22. Máte radši bramborovou *kaši*?
23. *Zvěřina* je bohatší na bílkoviny než jakékoliv jiné maso.
24. Zajistěte, aby *koření* bylo rozemleté najemno.
25. Tahle pomazánka je trochu *bez chuti*.
26. Tohle pečivo je *okoralé*.

- 27. We have no **breadcrumbs**.
- 28. This bacon is too **salty** for me.
- 29. Separate the **yolks** from the whites.
- 30. She kneaded the **dough** and left it to rise.
- 31. **Preheat** the oven to 180°C.
- 32. Don't **overcook** the vegetables.
- 33. What do you eat with **pancakes**?
- 34. Leave the chicken to **defrost**.
- 35. It is slightly **undercooked**.
- 36. Lay the peppers on a **baking** sheet and roast for 30 minutes.
- 37. **Thin** the sauce *down* with a little stock.
- 38. Lightly **dredge** the cake with icing sugar.
- 39. **Grate** the cheese.
- 40. Eat it before it goes **cold**.

- 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 *rozmraznout*.
- 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*.