

## GRAMATYKA



### DEKLINACJA, TRYB ROZKAZUJĄCY

Proszę uzupełnić przepis na muffinki z dyni.

#### MUFFINKI Z DYNI

a) Proszę uzupełnić poprawną formą dopełniacza.

- 250 g<sup>1</sup> \_\_\_\_\_ **mąka**
- 4 jajka
- 150 g<sup>2</sup> \_\_\_\_\_ **cukier**
- 1 średnia marchewka
- 250 g<sup>3</sup> \_\_\_\_\_ **dynia**
- 2 łyżeczki<sup>4</sup> \_\_\_\_\_ **soda oczyszczona**
- 1 łyżka<sup>5</sup> \_\_\_\_\_ **cynamon**
- 150 ml<sup>6</sup> \_\_\_\_\_ **olej** lub <sup>7</sup> \_\_\_\_\_ **rozpuszczone masło**



papilotki do  
muffinek

b) Proszę uzupełnić poprawną formą narzędnika lub biernika.

Jajka z <sup>1</sup> \_\_\_\_\_ **cukier** ubij na <sup>2</sup> \_\_\_\_\_ **puszysta piana**. Dodaj <sup>3</sup> \_\_\_\_\_ **przesiana mąka** wymieszaną z <sup>4</sup> \_\_\_\_\_ **soda oczyszczona**, wlej <sup>5</sup> \_\_\_\_\_ **olej**, wsyp <sup>6</sup> \_\_\_\_\_ **cynamon**, dodaj startą na małych oczkach <sup>7</sup> \_\_\_\_\_ **marchewka** i <sup>8</sup> \_\_\_\_\_ **dynia**. Całość dokładnie wymieszaj. Ciasto przelej do ułożonych na blasze papilotek do muffinek. Piecz w rozgrzanym piekarniku w 160°C (*stu sześćdziesięciu stopniach Celsjusza*), około 20-25 (*dwudziestu, dwudziestu pięciu*) minut. Wyjmij z piekarnika i poczekaj aż babeczki ostygną (będą zimne). Posyp <sup>9</sup> \_\_\_\_\_ **cukier puder**.

c) Proszę dopisać bezokolicznik do form trybu rozkazującego.

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. <u>ubij</u> - _____      | 6. <u>przelej</u> - _____  |
| 2. <u>dodaj</u> - _____     | 7. <u>piecz</u> - _____    |
| 3. <u>wlej</u> - _____      | 8. <u>wyjmij</u> - _____   |
| 4. <u>wsyp</u> - _____      | 9. <u>poczekaj</u> - _____ |
| 5. <u>wymieszaj</u> - _____ | 10. <u>posyp</u> - _____   |