

CHECKLISTA – MENU WIELKANOCNE

Przepis Na Dzisiaj

PLANOWANIE

- Ustal liczbę gości
- Zaplanuj menu (przystawki, danie główne, ciasta)
- Zrób listę zakupów
- Sprawdź, co masz już w lodówce i spiżarni

3-4 DNI PRZED ŚWIĘTAMI

- Kup produkty trwałe
- Przygotuj dekoracje stołu
- Zamarynuj mięso (jeśli potrzeba)

2 DNI PRZED ŚWIĘTAMI

- Upiecz mięso / pasztet
- Przygotuj część wypieków
- Zrób farsze do jajek (jeśli można przechować)

DZIEŃ PRZED WIELKANOCĄ

- Ugotuj jajka na twardo
- Przygotuj sałatki
- Udekoruj mazurki / ciasta
- Nakryj stół

W DNIU ŚWIĄT

- Podgrzej mięsa
- Udekoruj jajka faszerowane
- Przygotuj świeże dodatki (szczypiorek, rzeżucha)
- Ciesz się spokojem przy stole

Chcesz gotowe, sprawdzone przepisy na Wielkanoc?

Sprawdź mój e-book wielkanocny i przygotuj święta bez stresu.