

Bombová mňamka

Potrebuje

- - kuracie prsia podľa počtu stravníkov
- - grilovacie korenie prípadne gyros korenie
- - hranolky
- - ryža
- - olej
- - smotana na varenie
- - rôzne druhy syra napríklad Karička črievko, syr s modrou plesňou.
- - kukurica
- - jarná cibuľka
- - ľadový šalát, rukola, čínska kapusta
- - charry paradajky
- - mrkva
- - olivový olej
- - semiačka - ľanové, sezamové, tekvicové a slnečnicové
- - šampióny

Postup

Kuracie prsia si nakrájame na drobné kocky a na oleji opražíme. Postupne pridávame koreniny, ja som použila gyros korenie, troška vegety a soľ. Keď je mäsko opečené z každej strany, odložíme ho na teplé miesto.

Na inej panvici si na sucho opražíme rôzne druhy semiačok, tie potom tiež odložíme.

Do veľkej misky si dáme umytú rukolu, nakrajanú čínsku kapustu, ľadový šalát, kukuricu z konzervy, paradajky, jarnú cibuľku a postrúhanú mrkvu. Všetko spolu zmiešame, pridáme troška vegety a pokvapkáme troškou olivového prípadne slnečnicového oleja.

Ďalej si podusíme nakrajané šampióny, ochutíme si ich podľa seba.

Uvaríme si ryžu, každý podľa seba a upečieme si hranolky.

Nakoniec si pripravíme syrovú omáčku. Do kastrólika si dáme smotanu na varenie, postupne pridávame rôzne druhy syra. Ja som pridala Karička črievko, syr s modrou plesňou a kúsok tvrdého syra. Povaríme kým sa všetko neroztopí. Všetko spojíme na tanier a vznikne z toho výborná papkanica.

Tento recept nám posielala: Barbora z Martina

náročnosť: stredná

čas: 1 hodina

porcie: 4