



RECEPTVERSENY az újrahasznosítás jegyében

általános iskolás gyermekek részére



NEVEZÉSI LAP

Név: Péter Attila

Lakcím: 3300 Eger, Újsor u. 9.

Iskola: Pásztorvölgyi Általános Iskola és Gimnázium

Osztály: 8.c.

Recept:

SAJTOS-TEJFÖLÖS- BURGONYÁS-TEPSIS HÚS (MARADÉK HÚSBÓL)

Hozzávalók:

- maradék sült-, főtt- vagy éppen rántott hús
- egy normál doboz tejföl
- reszelt sajt
- 1 tojás
- 3-4 gerezd fokhagyma
- apróra vágott snidlig vagy zöldhagyma
- karikára vágott paprika
- burgonya
- só, bors,
- olívaolaj
- rozmarying

Elkészítés:

- A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, karikákra vágjuk, lerakjuk egy tepsibe, majd ráöntünk egy kis rozmaringos olívaolajat és rátörjük a 3 cikk fokhagymát.
- Ezután a burgonya tetejére helyezük a húsdarabokat.
- A tejfölt elkeverjük a tojással, a sajttal, a megmaradt zúzott fokhagymával, egy kis sóval, borssal és szépen a húsok tetejére kanalazzuk úgy, hogy az alatta lévő burgonyára is kerüljön. Ráakjuk a karikára vágott piros- vagy zöldpaprikaszeleteket és megszórjuk a finomra vágott snidlinggel vagy zöldhagymával. Előmelegített sütőben jól átrotyogtatjuk, átsütjük.
- Azonnal tálalhatjuk savanyított uborkával, de akármilyen más savanyúsággal, salátával is csúszni fog.

A pályaművek beadási határideje: 2018. március 12. hétfő 18.00

Beadási cím: hello@kreateam-ngo.org