



RECEPTVERSENY az újrahasznosítás jegyében

általános iskolás gyermekek részére



NEVEZÉSI LAP

Név: László Zsolt

Lakcím: Ostoros, Széchenyi u. 13.

Iskola: Hunyadi Általános Iskola

Osztály: 7.a.

Recept:

MINDENTBELE MARADÉK

ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: A krumplitisztító késsel pontosan olyan vékony karikákat kapunk, melyek szükségesek, ha vastagabbra vágjuk nehezen fog megsülni.

Tepsibe vagy tűzálló tálba kevés olajat teszünk, rátesszük a felkarikázott krumpli felét, a maradékot pörköltet vagy sült húst, és beborítjuk a krumpli másik felével. Ráöntjük a fűszeres palacsintatésztát és alufóliával letakarjuk. Kb. fél óra múlva eltávolítjuk a fóliát, és rendesen betakarjuk a sajttal. Ha a sajt egy kis színt kapott, akkor kész.

Jó étvágyat!

Szoktam mindenféle maradék nélkül baconnel is csinálni. Isteni!!

Ez egy olyan kaja, amit az ember úgy variál, ahogy akarja. Vegetáriusok hús helyett különböző zöldségekkel készíthetik.

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

Beadási cím: hello@kreateam-ngo.org