



Recepty, které máme rádi

Tým řízení produktů doporučuje:

Ztracená vejce s provensálskou omáčkou

6 vajec, 1 dcl hustého rajčatového protlaku, 1 lžice smetany, lístky bazalky, 1 čajová lžička nepálivé papriky, ½ lžičky kari koření, 1 plechovka kukuřičných zrn, půl červené a půl zelené papriky, 1 lžice másla, sůl, pepř.

Nakrájejte papriky na drobné kostičky a osmažte je na másle spolu s okapanou kukuřicí. Nakonec přidejte nasekané lístky bazalky. Do formiček rozklepněte vejce, osolte a opepřete je a dejte vařit do vodní lázně tak, aby voda dosahovala do dvou třetin výšky formiček. Uvařená ztracená vejce vyklopte na talíř na vrstvu paprik a kukuřice, kterou jste přelili provensálskou omáčkou.

Provensálská omáčka: rajčatový protlak zahřejte na mírném plameni za stálého míchání, přidejte smetanu, kari koření a mletou papriku.

Zašlete recept a **VYHRAJTE** kuchyňské vybavení za **20 000 Kč!**
Soutěžte na www.receptynamiru.cz