

Naše vlastnoručně sepsané recepty:

Kuřecí maso na pomerančích s pečenými bramborami od Jenny a Kláry

- Suroviny:
- 1) kuřecí maso
 - 2) pomeranč
 - 3) koření – rozmarýn, bazalka, oregáno, sůl, mletá paprika
 - 4) brambory
 - 5) mrkev
 - 6) hrášek
 - 7) 3 smetánky do kávy

POSTUP: Dáme vařit brambory v šlupce. Nakrájíme cibuli a česnek a dáme na pánvičku orestovat dozlatava. Až to bude osmažené, přidáme maso nakrájené na nudličky. Až maso pustí šťávu přidáme koření, pomeranč a smetanu. Povaříme. Lehce provařené brambory nakrájíme na kostičky a dáme na plech na pečící papír, k tomu přidáme nakrájenou mrkev a hrášek. Dáme péct dozlatova.

Špíz ala napíchnuté brambory od Lucky a Anety

- Suroviny :**
- 1) kuřecí maso
 - 2) cibule
 - 3) Paprika (červená , žlutá)
 - 4) Klobása (domácí)
 - 5) brambory
 - 6) gril. koření , česnek (drcený) , sůl
 - 7) špejle (dle potřeby)
 - 8) olej

POSTUP : Kuřecí maso opláchneme a nakrájíme na malé kousky, stejně tak to uděláme s cibulí, paprikou, klobáskou a brambory. Do mísy si dáme kuřecí maso a smícháme s grilovacím kořením, česnekem, solí a olejem. Nachystáme si špejle a opatrně napícháváme všechny ingredience (pomalu proto, aby se nám špejle nezlomily). Nachystáme si plech popřípadě pekáč, do něho položíme pečící papír a na něj vylijeme trochu oleje a položíme trochu cibule. Napíchané špízy vložíme do trouby, předežháté na 200°. Pečeme asi 20 minut.

Těstovinový salát s kuřecím masem od Katky a Terky

- Suroviny:**
- 1) kuřecí maso
 - 2) těstoviny
 - 3) kukuřice
 - 4) cibule
 - 5) olej, sůl, pepř a kari
 - 6) 1 zakysaná smetana

Kuřecí maso opláchneme a nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme a přidáme kari koření. Cibuli taky nakrájíme na kostičky a dáme na rozehřátou pánev a necháme orestovat. Do hrnce s osolenou vroucí vodou vložíme těstoviny a necháme je vařit 15 minut. Když máme orestovanou cibulku, přidáme maso a necháme společně s cibulkou provařit. Nakonec se přidá zakysaná smetana a necháme ještě krátce povařit.

Čínočecho od Lenky

Suroviny:

1. Kuřecí maso
2. Čínské nudle
3. Mražená zelenina
4. Sojová omáčka, china koření, sůl , pepř

Kuřecí maso opláchneme a nakrájíme na malé kostičky. Maso poté okořeníme, dáme na rozpálenou pánev. Mezitím si nudle dáme do hrnce s vroucí vodou, to samé uděláme s mraženou zeleninou. Vše smícháme, popřípadě dochutíme.

Kuřecí nudličky na zeleninou a rýží od Terky a Anety

Suroviny: Rýže, kuřecí maso, směs mražená zelenina, pepř, sůl

Maso jsme okořenily, osmažily a přidaly zeleninu, zvláště uvařily rýži a smíchaly, dochutily kořením