

# JanicsÁjnyÁjsak

SzerzÁ: TaksÁjr Ferenc  
2007. december 04.  
UtolsÁ<sup>3</sup> frissÁ-tÁs 2007. december 16.

- 30 dkg kelbimbÁ<sup>3</sup>,
- 15 dkg szeletelt, hÁ<sup>0</sup>sz mangalicaszalonna,
- 1 padlizsÁjn,
- 1 cukkÁ-ni,
- 4 fej gomba,

- 1 db piros kaliforniai A kelbimbÁ<sup>3</sup>t grillezÁs elÁutt enyhÁn sÁ<sup>3</sup>s vÁ-zben megfÁuzzÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k. A zÁllidsÁgeket karikÁkra vÁgju kelbimbÁ<sup>3</sup>kat egyesÁ<sup>0</sup>vel szalonnacsÁ-kokba tekerjÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k Ás felvÁltva a cukkÁ-nivel, padlizsÁjnnal, paprikÁival, gombÁival Á<sup>0</sup> hagymÁival nyÁjrsra hÁ<sup>0</sup>zzuk. OlÁ-vaolajjal megkenjÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k, majd borssal, sÁ<sup>3</sup>val, kakukkfÁ<sup>0</sup>vel fÁ<sup>0</sup>szerezzÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k. IzzÁ<sup>3</sup> parÁjs fÁ<sup>0</sup>llÁ<sup>0</sup>tt forgatva lassan megsÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>tjÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k. A kaprot a joghurtal Á<sup>0</sup>sszekeverjÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k Ás ezt adjuk a nyÁjsak mellÁ<sup>0</sup>.A receptet TaksÁjr Ferenc nyÁ-rteleki olvasÁ<sup>3</sup>nk kÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>ldte. KÁ<sup>0</sup>szÁ<sup>0</sup>njÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>k!