

Mamis Mat



Čipetki

Recept från Sali Bogdanov

1. Förbered genom att hacka alla grönsaker.
2. Skär kycklingfilén i bitar.
3. Blanda alla ingredienser till degen. Glöm inte gurkmejan!
4. Bryt degen i små bitar med händerna (*se i avsnittet hur du gör*).
5. Fräs grönsakerna i en gryta tills de blir mjuka.
6. Ha i kryddor och tomatpuré.
7. Lägg i kycklingen.
8. Håll i vatten och låt koka i 20 min .
9. När halva tiden har gått, lägger du i potatisen.
10. När det är fyra minuter kvar så har du i čipetki (pastan).
11. Strö över färsk persilja precis innan det är dags att äta.

Servera tillsammans med bokoji.

Ingredienser

Vegeta
Paprikapulver
Svartpeppar
Salt
2 kg Kyckling
Morötter
Potatis
Sellerirot
Selleristjälk
2 stora paprikor
Gul lök
Tomater
Tomatpuré
Persilja
Ägg
Vetemjöl
Gurkmeja



Receptet är från
avsnitt 5