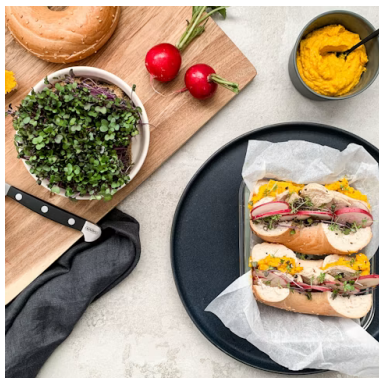




Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 бр.	Бейгъли
2 бр.	Репички
2 бр.	Пилешки гърди
	Кълнове

За пастета от моркови

300 g	Моркови
1 бр.	Лук
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Къри
1 ч.л.	♦ Бахар на зърна
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Бейгъл с пиле и пастет за мазане от моркови

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе морковения пастет, като нарежете лука на ситно и обелите и нарежете морковите на по-малки парченца. Сотирайте лука в малко зехтин с чесън на гранули. Накрая добавете микса за къри, разбъркайте и махнете от котлона.
- 2 Сварете морковите в 150 ml вода със сол и пипер за около 15/20 минути, разбърквайки често - трябва да омекнат напълно. След това ги пюрирайте с ръчен пасатор.

СЪВЕТ: Може да добавите малко вода, ако ви се струва прекалено гъсто или просто искате по-течна консистенция.

- 3 Сварете пилешките гърди за около 15 минути във вода, овкусена с микс за къри, бахар, чесън на гранули, сол и пипер. След това ги извадете и оставете да изстинат. Нарежете ги на по-малки филета.
- 4 Измийте и нарежете репичките на тънки парченца. Намажете бейгълите с морковения пастет, добавете пилешките филета и репичките. Завършете с кълновете или рукола и се насладете!

