

Henda síða er fíggað av Damfar



Meira tíð til hugnan - Døgurði uppá 15 minuttir

TAÐ ER FANTASTISKT VIÐ HEIMAGJØRDUM MATI, MEN ONKUNTÍÐ ER TÍÐIN KNØPP - TÁ KANN LOYSNIN MØGULIGA VERA AT TAKA EIN UMVEG.

TIL 4 FÓLK SKALT BRÚKA:

1 pk av Toro Tandoori Chicken
1 pk av súrróma
500 gr av soppum ella hósnaunga (ella møguliga helvt um helvt?)

3 dl av rís

Og møguliga
Eitt keypt breyð at koyra í ovnin
smør og hvíleyk

SOLEÐIS GERT TÚ

- Tendra ovnin á 200 hitastig.
- Set rísini útá kók saman við 5 dl av vatni og 1/2 tsk av salti.
- Hita eitt sindur av olju í eini grýtu.
- Sker soppar og/ella hósnaunga í tern og steik í oljun.
- Koyr Toro Tandoori Chicken pulvurið í grýtuna saman við súrrómanum og 4,5 dl av vatni. Lat koma uppá kók.
- Koyr breyðið í ovnin.
- Star út í luftina í 5 minutti ímeðan døgurðin ger seg sjálvan, ella, um tú hevur yvirskot, ger heimagjørt hvítleikssmør. Bið hini seta á borðið. So er klárt til hugna!

HEIMASGJØRT HVÍTLEYKSSMØR

Flys og pressa eitt hvítleiksfet. Rør tað uppí 100 gram av smøri. Liðugt.

FÍFF

Sker nakrar gularøtur og piparfruktir í stavar og koyr tað niður í til síðst. Lat tað simra við í 5 min.

