

to-do

- 17.00 wydawka
- 16.55 szalotka + kaszanka na białe ceramiczne
- 16.50 pokroić małosolne
- 16.45 pokroić warzywa, dodać zioła
- 16.40 podsmażyć ziemniaki + dodać zioła etc., przykryć
- 16.40 podsmażyć kaszankę na kaczym smalcu (mała patelnia), przykryć, odstawić
- 16.10 dipy do miseczek zgodnie z rozpiską
- 16.00 poddusić szalotkę na kaczym smalcu (mała patelnia), przykryć, odstawić
- 16.00 ugotować ziemniaki
- 15.55 czarne LC do wyłączonego piekarnika, dolna półka
- 15.50 wyjąć koftę, przełożyć do czarnego LC
- 15.40 wyjąć kurczaka, przełożyć do czarnego LC
- 15.25 zrobić moutabbal
- 15.20 uformować koftę na patyczkach, do piekarnika (30 minut)
- 15.10 nadziać kurczaka na patyczki, do piekarnika (30 minut)
- 15.00 zrobić hummus
- 15.00 bakłażany z piekarnika, odstawić
- 14.15 bakłażany do piekarnika (przezroczyste żaroodporne)
- 14.03 zrobić dip pomidorowy
- 14.00 włączyć piekarnik
- 14.00 wyjąć chleb z zamrażarki