

Przypomniało mi się, że istnieje The Prodigy!!



Jeśli nie macie pod ręką chleba bezglutenowego, możecie sobie zrobić taki placek:

mąka gryczana,

mąka ryżowa albo jaglana,

jajko,

woda,

sól,

fajne przyprawy (np. mieszanka arabska – Wy tam na Zachodzie macie fajne możliwości),

czarnuszka albo prażony sezam,

zielenina (np. natka pietruszki).

Proporcje to już sami sobie opracujcie i wszystko wymieszajcie w misce, a następnie usmażcie naleśniki (najlepiej) na rozgrzanym oleju kokosowym.

Gotowy placek można posmarować humusem albo guacamole, na to rzucacie sałatę, rukolę, pomidory, ogórki, paprykę – whatever. Ja mam tu jeszcze ser owczy z turecką przyprawą do tegoż sera. Połałam oliwą cytrynową, ale fajny jest też olej z pestek dyni. On zawsze robi za dressing, jak mi się nie chce robić winegretu.



Czy twoja playlista nazywa się “Szatańskie wersety”?

W tle dom. Trwają zapisy na sierpień. Venez nombreux! Najprawdopodobniej będzie jednak ciepła woda!!!!

I got the poison, I got the remedy...