

## GĂTEȘTE ȘI JOACĂ-TE CU



### Gătește Pui neliniștit cu Chowder

Asigură-  
te că te  
poate ajuta  
un adult

#### VEI AVEA NEVOIE DE

1 piept de pui dezosat  
1 ardei gras roșu și unul galben  
1 praz mic  
150 gr unt de arahide  
1 ardei iute  
Ghimbir  
Ulei

Avem nevoie de un piept de pui dezosat, pe care, cu ajutorul unui adult, îl tăiem în bucăți mici. Ce mai avem prin casă? Un ardei gras roșu, unul galben, praz, neapărat ghimbir - dacă nu proaspăt, măcar praf - și unt de arahide. Dacă nu aveți și nu găsiți, luați 200 de grame de alune prăjite și zdrobiți-le în blender. Adăugați o linguriță, două de ulei sau de apă și aveți o pastă minunată. Gata, la muncă!

Într-o tigaie încinsă cu un fir de ulei prăjiți feliile de pui cât să nu fie roz, nu mai mult! Scoateți-le și puneți-le deoparte. În aceeași tigaie, împreună cu puțin ulei, puneți praful de ghimbir și ardeiul/prazul, tăiate în pătrățele de cca 1 cm și sare după gust. (Nu le lăsați mult, doar cât să se înmoaie un pic.) Puneți acum și puiul peste legume și adăugați pasta de alune/arahide. Totul trebuie dat la foc mic timp de 2-3 minute.

E gata cât ai zice Chowder!  
Poftă bună!