



# MAMALIGA CU DIVERSE

Timp preparare: 30min Numar portii: 1

Punem apa la fierb cu sare. Cand aceasta incepe sa fierba, punem malaiul si amestecam. Puneti treptat malai, ca sa nu iasa prea tare. Va trebui sa facem o mamaliga moale si fara cocoloase.

Rasturnam mamaliga pe un platou intins si incepem sa punem peste ea, ce ingrediente avem prin camara/frigider: branza framantata, un ou posat/ochi, carne de porc bucatele, dovlecel copt, patrunjel si busuioc proaspatur, etc.

## Ingredientie:

- 100g malai
- 1 ou
- 100g branza
- carne pui/porc/vita gatita
- legume coapte
- verdeata

\*Puteti folosi orice leguma aveti prin camara (morcov, dovlecel, rosie, ciuperci, vanata, etc.)

\*\*Puteti pune un cub de unt in mamaliga pentru a fi mai gustoasa.