

Мама, сегодня ГӨТӨВЛЮ Я

Картөчки перекидные



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2023

СОДЕРЖАНИЕ



СЛАДКОЕ 4

Взбитые сливки.....	5
Морковный кекс.....	6
Панкейки—американские оладьи.....	7
Паннакотта.....	8
Пирожное «Картошка».....	10
Шарлотка с яблоками.....	11

ЗАВТРАКИ 13

Горячие бутерброды в духовке с помидрами и сыром.....	14
Тонкие блинчики.....	15
Блинчики с творогом.....	17
Ленивые вареники.....	18
Омлет в духовке.....	19
Омлет скрембл.....	20
Французские тосты.....	21
Яичница-глазунья с помидрами и зеленью.....	22
Рисовая каша с ягодками.....	23
Овсяная каша с орешками.....	24



ОБЕДЫ..... 25

Дрмашний картофель по-деревенски.....	26
Паста (макаронь) с тунами протертыми томатами.....	28
Котлеты из индейки.....	30
Дрмашние нагетсы.....	31
Макаронь по-флотски.....	33
Крем-суп из тыквы, кабачков, цветной капусты или брокколи.....	35
Картофель, запеченный с кабачками.....	37

САЛАТЫ 38

Вкусный винегрет.....	39
Салат из свежей капусты «Витаминный».....	41
Салат по-деревенски из свежих овощей.....	42
Салат из свеклы с сыром и чесноком.....	43

ВЫПЕЧКА 44

Дрмашняя пицца.....	45
Ленивый пирог с капустой.....	47

НАПИТКИ 49

Дрмашний лимонад со свежей мятой.....	50
---------------------------------------	----

СЛАДКОЕ



ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

ТЕБЕ ПОНАДОБИТСЯ:

Большая высокая миска • миксер с венчиками •
столовая ложка.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

НА 4 ПОРЦИИ

- Сливки 30–33% жирности—500 г
- Сахарная пудра—2 столовые ложки
- Ванильный сахар—по желанию
- Свежие ягоды, фрукты, тертый шоколад—по желанию



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Холодные сливки влей в глубокую миску.
2. Взбивай на низкой скорости 1 минуту. Затем увеличь скорость до средней и взбивай еще 2 минуты до полуготовности—это когда видно, что сливки начали густеть.
3. Добавь сахарную пудру и размешай.
4. Взбивай на максимальной скорости еще 2–3 минуты.
5. Когда увидишь, что появился рисунок, остановись и попробуй. Если сливки достаточно густые, значит, они готовы.
6. Выложи сливки в красивую тарелочку, если хочешь, добавь свежие ягоды или фрукты.
7. Можно натереть на терке шоколад и посыпать десерт шоколадной крошкой.

