

Что такое праздник для детей?

Это встреча с друзьями, веселье, шутки, доброе баловство и, конечно, угощение!

Предлагаем вам рецепты блюд для детского стола, которые очень просты в приготовлении, а главное, они обязательно понравятся вашим детям и их друзьям!

Зразы «Расти большой»

На 1 порцию:

говядина – 100 г

1 кусок пшеничного хлеба

рис – 1 ст. л.

лук репчатый – ¼ шт.

вода или молоко – 1 ст.л.

яйцо – ¼ шт.

соль – ¼ ч.л.



Из мясного фарша скатать мокрыми руками шарик и раскатать его в лепешку толщиной 1 см. На середину лепешки положить отварной рис, перемешанный с рубленым яйцом и луком. Края лепешки защипать, зразе придать овальную форму и обжарить на сковороде с маслом или поставить в духовку на 30-40 минут.

Мясные зразы можно фаршировать гречневой рассыпчатой кашей, морковью, яйцом и зеленым луком.

Картофельные «мышки»

200 г картофеля

100 г молока

2 ст. сливочного масла

2 сосиски

Зеленый горошек

¼ шт. моркови



Картофель и морковь отварить. Из картофеля, молока и сливочного масла сделать не очень жидкое пюре. На тарелку выложить пюре, сделать из него бугорок в виде «мышки». «Ушки» сделать из разрезанной поперек сосиски. Также из сосиски вырезать «хвостик». «Глазки» сделать из зеленого горошка, ротик из вареной моркови. Также из зеленого горошка выложить полянку вокруг «мышки».

Винегрет «Очень полезный»

100 г маринованной морской капусты

½ шт. моркови

½ свеклы

1 картофелина

1 огурец

50 г зеленого горошка

1-2 ст. л. растительного масла

соль

сахар



Картофель, свеклу, морковь отварить, очистить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Огурцы промыть и так же нарезать. Все овощи смешать и добавить репчатый лук и маринованную капусту. Заправить винегрет растительным маслом, солью, сахаром и все хорошо перемешать. При подаче винегрет положить на тарелку, украсить зеленым луком.