

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕБРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

«Ленивые вареники»

Понадобится:

- 150 г творога
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки сахара
- 4 ст. ложки муки

Приготовление:

1. Всё перемешать
2. Насыпав на руку муку, сформировать шарики.
3. Варить в кипящей воде 5 минут.
4. Украсить сметаной и вареньем.



Запеканка «Тыковка»

Понадобится:

- 80 г творога
- 200 г тыквы
- 1 ст. ложка манной крупы
- 1/3 стакана воды
- 2-3 яйца
- 30 мл сахарного сиропа
- 1 ст. л. топленого масла
- 1/4 стакана сметаны

Приготовление:

1. Тыкву нарезать кусочками и протушить на масле до готовности.
2. Всё хорошо перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду, разровнять поверхность, смазать её маслом и запечь в духовке до появления румяной корочки. Подавать со сметаной.



Запеканка «Белоснежка»

Понадобится:

- 50 г риса
- 70 г мяса
- сливочное масло
- сыр
- соль (по желанию)

Приготовление:

1. Промытый рис отварить. Половину выложить на смазанную маслом сковороду, поверх положить пропущенное через мясорубку мясо, покрыть оставшимся рисом.
2. Посыпать тёртым сыром, полить растопленным сливочным маслом. Запечь в духовке на среднем огне.



Запеканка «Макарошкина»

Понадобится:

- 50 г мяса
- 30 г макаронных изделий
- 50 г капусты
- 1 яйцо
- сливочное масло
- сыр
- соль (по желанию)

Приготовление:

1. Отварное мясо пропустить через мясорубку. Макароны отварить отдельно. Нашинковать капусту. Всё смешать, добавить сырое яйцо. Тщательно перемешать.
2. Массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать тёртым сыром и запекать в духовке до готовности.



Печёночные котлетки

Понадобится:

- 400 г печёнки
- 1 яйцо
- 1 небольшая луковица
- Мука, соль, немного перца по вкусу

Приготовление:

1. Печёнку и лук измельчаем в блендере или мясорубке. Добавляем немного муки, солим, перчим. Формируем котлетки и обжариваем их на небольшом огне.
2. Перекладываем в кастрюлю, заливаем сметаной и тушим до готовности. Чтобы печёнка не стала жёсткой, готовить её нужно 7-10 минут. Подавать с картофельным пюре, посыпав мелко нарубленной зеленью.



ВКУСНО И ПОЛЕЗНО ДЛЯ ВАШИХ ДЕТЕЙ!