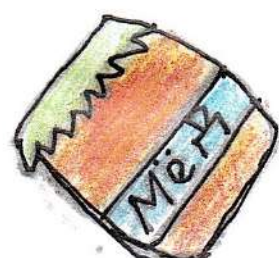
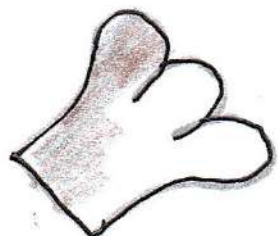


К У Л И Н А Р Н А Я
К У Л И Н А Р Н А Я



Блины из курицы или куриной грудки.

На 1кг грудки 3 ст.л. ложки крахмала, лук, 2 яйца, майонез, курица рубленая, соль, зелень и выпекать как блины.

Оладьи из куриной грудки и кабачка.

350 гр. грудки, 250г кабачков, 1 яйцо, 2 ст.л. сметаны; 0,5 пучка укропа, 5 ст.л. муки, перец по вкусу.

Грудку нарезать маленькими кусочками, кабачок натереть на крупной терке и отжать; измельчить укроп. Соединить укроп, грудку и кабачок. Добавить: яйцо, сметану, муку, посолить, поперчить и перемешать. Жарить на среднем огне на растительном масле с 2-х сторон до золотистой корочки.



Картофельные пирожки.

10 средних картофелин

500 гр. мясного фарша

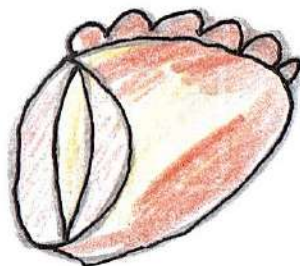
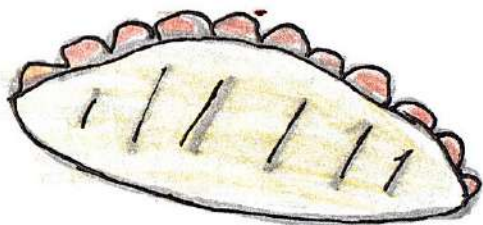
1 луковица

1 яйцо

2 ст. ложки муки

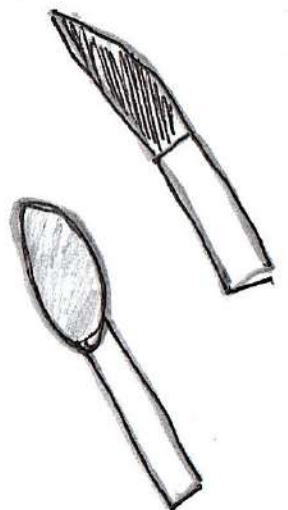
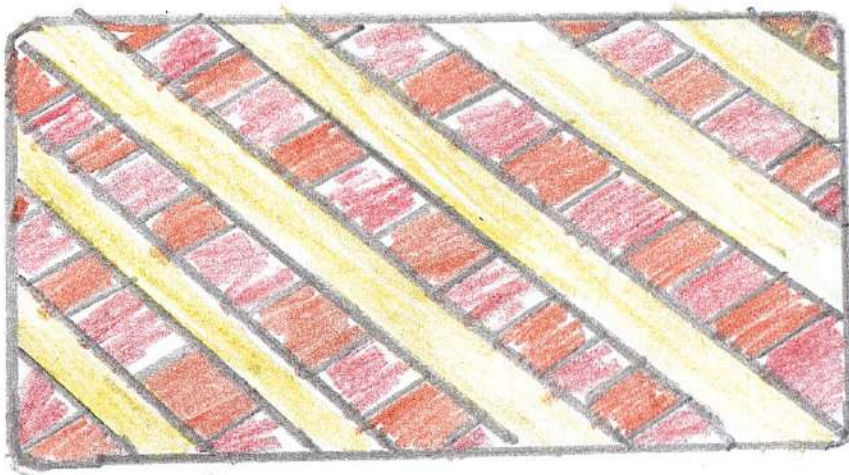
Растит. масло для жарки.

Сделать картофельное пюре, доб. яйцо, муку, перемешать; лук измельчить, обжарить с фаршем, посолить, поперчить. Из картоф. массы сделать лепешки, положить на середину фарш, сформировать пирожки. Обвалять в муке или сухарях. Обжарить на масле до золотистой корочки.



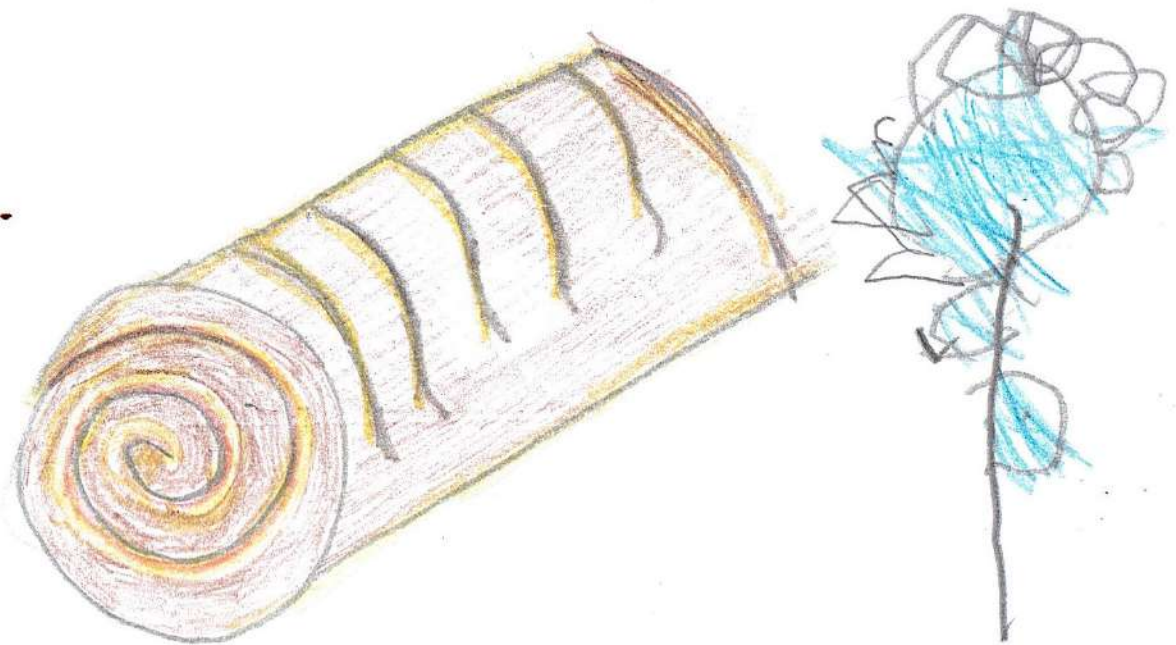
Слоеный пирог с начинкой

Тесто: $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 250 гр. маргарина или слив. масла, натереть на терке; Взбить 2 яйца и 150 гр. сметаны, 1 ст. ложка уксуса. Взбить тесто, разделить его на 2 части и положить на 15 мин. в холодильник. Раскатать тесто на 2 части; положить на противень 1 часть и намазать вареньем вместе с тертым сухарем и орехами (2 ст. ложки). Верхнюю часть закрыть и в духовку до готовности.



Бисквит французский.

Растереть желтки с сахарным песком.
Размять масло, прибавить его понемногу в желтки с сахаром и растереть до бела. Прибавить по кашеи выжатый и процеженный сок лимона.
Смешать с мукой, которую тоже добавлять небольшими порциями в пенную смесь. Помогать взбитые белки и осторожно размешать.
Форму смазать сливочным маслом, обсыпать сахарным песком и наполнить до половины. Выпекать при $t^{\circ} = 180^{\circ}C$
(500 гр. муки, 8 яиц, 500 гр. сахара, 500 гр. сливочн. масла, 1 лимон).

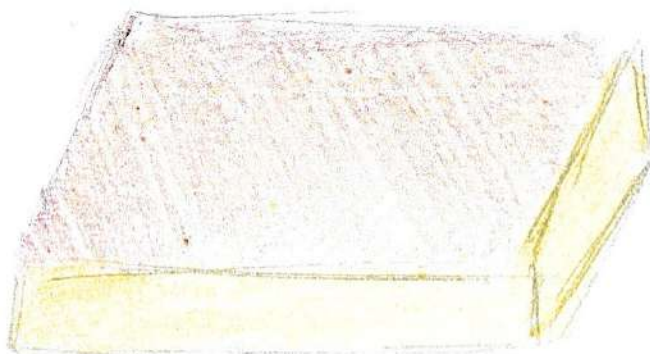


Творожная запеканка

600г творога 6-9%
250 мл молока
2 яйца
50г крахмала
150г сахара
1ч.л. ванильн. сах.
100г цукатов, фруктов, орехов.
Слив. масло.

Приготовление:

Цукаты мелко нарезать; белки отделить от желтков; желтки растереть с творогом; добавить молоко, перемешать. Добавить сахар, ванильный сахар, крахмал, перемешать. Добавить цукаты, перемешать; белки взбить в тугую пену. Добавить белки в творожную массу; аккуратно перемешать. Форму ($d=24\text{см}$) смазать маслом или застелить бумагой. Выложить творожную массу; сверху выложить кусочки сливочн. масла; поставить в разогретую духовку 180°C ; запекать до образования золотистой корочки (около 1 часа).



Шарлотка

200г сахара
5 яиц
200г муки
500г яблок

Приготовление: яйца взбить с сахаром (5-7 мин).
Добавить просеянную муку, хорошо перемешать. Яблоки нарезать дольками.
Форму для выпечки смазать маслом. На дно выложить немного теста. Яблоками посыпать корочку.
Вылить 1/2 оставшегося теста. На яблоки вылить оставшееся тесто. Выпекать 40-60 минут в духовке разогретой до 180°C.

