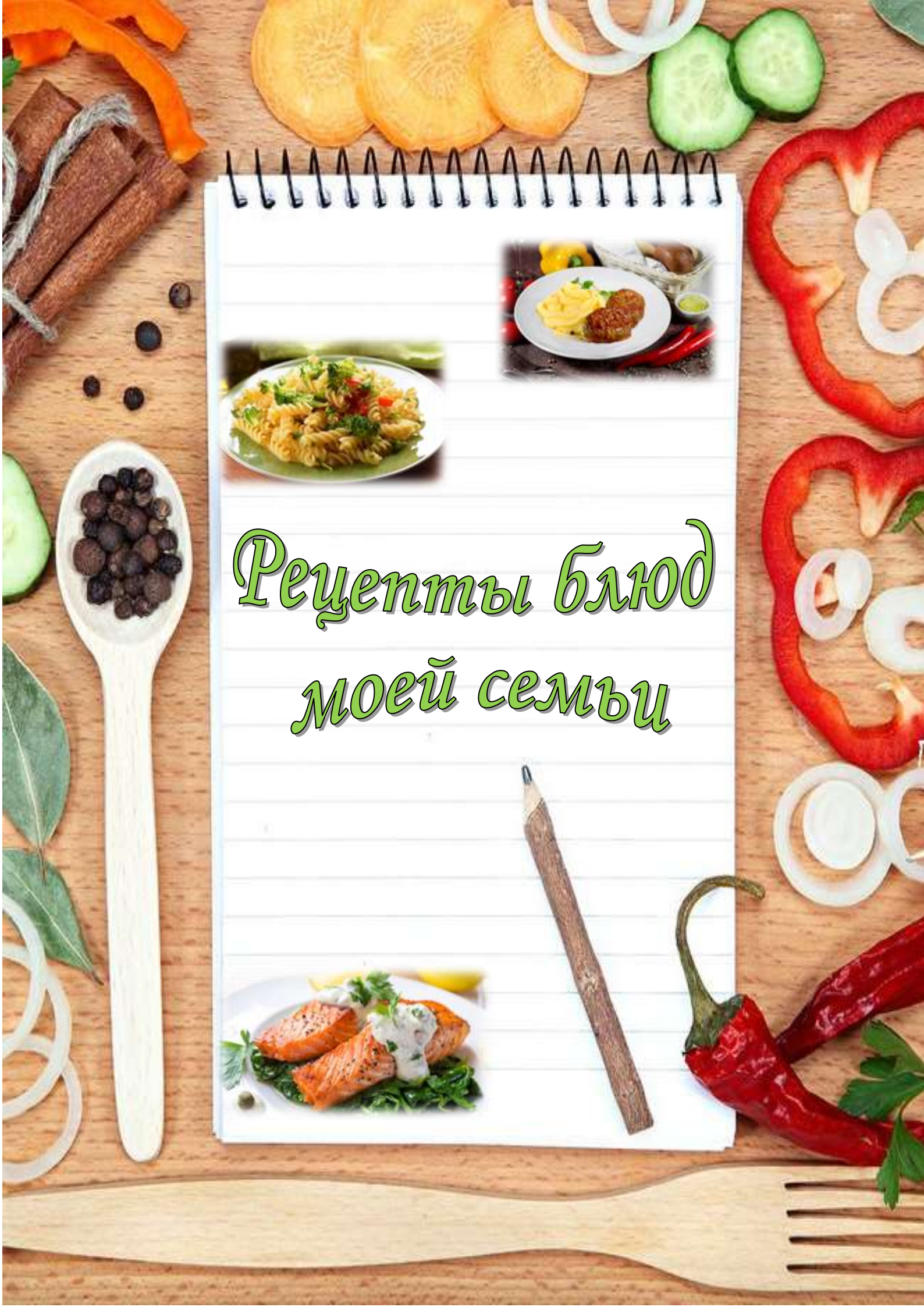




*Рецепты блюд
моей семьи*



Куриные окорочка с картошкой

"На все случаи жизни"



Продукты:

Картофель - 20 шт.

Лук репчатый - 3-4 шт.

Мясо (курица)

Майонез - 2 упаковки (примерно 500 г)

Соль

Специи



1. Нарезать картошку
2. Нарезать лук
3. Картошку и лук замариновать в майонезе
4. Курицу замариновать в майонезе, посолить, добавить специи

5. Выложить на противень: картошка, лук, курица

6. Поставить в духовку, готовить в духовке при температуре 220 градусов до готовности



Федорченко Артём



Манты

Продукты:

Для теста:

Яйцо – 1шт.

Вода тёплая – 0,5 стакана

Соль

Мука – примерно 1 стакан

Для начинки:

Фарш

лук – 2-3шт.

Специи по вкусу



1. Приготовить начинку из фарша и мелко нарезанного лука
2. Посолить, добавить специи по вкусу и хорошо перемешать
3. Замесить тесто. В чашку для замешивания теста просеять муку.
4. Вбить яйцо, влить подсолённую воду.
5. Всё хорошо перемешать и замесить крутое тесто.
6. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую плёнку, оставить на 30 минут
7. Отдохнувшее тесто разделить на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать.



8. В середину каждого раскатанного кусочка выложить по 1,5 - 2ст.л. фарша.

9. Защипнуть края, чтобы сок оставался внутри.

10. Готовить на пару 40-45 минут.



Кобручев Артём



Блины

Продукты:

Молоко – 700мл

Яйцо – 2-3шт.

Масло растительное – 2-3ст.ложки

Соль – 1-2 щепотки

Мука – 300г

Сахар – 2-3ст.ложки

1. Просеять в миску муку

2. Разбить в муку яйца

3. Добавить молоко, сахар, соль

4. Хорошо перемешать, чтобы не осталось комочков

5. Сковороду смазать маслом, раскалить и выпекать блины



Соколова Ева



Постная долма

Продукты:

Листья капусты

Фасоль – 0,5 стакана

Чечевица – 0,5 стакана

Пшеничная крупа – 0,5 стакана

Растительное масло – 3 ч.л.

Томатная паста – 2ст.л.

Рис – 0,5 стакана

Соль

Приправы

Лук – 4шт.

Нут – 0,5 стакана

Вода



1. Фасоль, чечевицу, нут замочить в воде на 6 часов.

2. Поставить варить по отдельности до полуготовности, посолить.

3. Сварить пшеничную крупу.

4. Всё смешать в глубокой тарелке.

5. Нарезать лук кубиками, обжарить до золотистого цвета

6. Добавить, всё перемешать, посолить.

7. Завернуть начинку в капустные листья.





8. Приготовить заливку. В воду положить томатную пасту, размешать.

9. Выложить долму в кастрюлю, залить, прикрыть тарелкой меньшего диаметра и варить до готовности.



Закарян Арни



Шоколадный кекс

Продукты:

Для теста:

Мука – 2 стакана
Маргарин – 200г
Молоко – 0,5 стакана
Яйца – 2шт.
Сахар – 1 стакан
Сода – 1ч.л.
Какао-порошок – 3ст.л.

Для глазури:

Молоко – 4ст.л.
Сахар – 5ст.л.
Какао – 2ст.л.



1. Взбить яйца с сахаром.
2. Добавить растопленный маргарин, молоко и гашеную соду
3. Взбить тесто
4. Добавить какао-порошок и муку, взбить до однородной массы
5. Вылить в форму и выпекать в духовке при 180 градусах 40 минут
6. Приготовить глазурь: смешать сахар и какао, добавить молоко. Поставить на медленный огонь и варить, постоянно помешивая.
7. Подождать 10 минут и полить глазурью кекс.



Плескачёв Степан



Пицца

Продукты:

Тесто для пиццы

Колбаса вареная – 500г

Яйца – 3-4шт.

Сыр – 200г

Соленые огурцы – 2-3шт

Кетчуп – 2ст.л.

1. Яйца отварить вкрутую.
2. Нарезать кубиками колбасу
3. Нарезать мелко соленые огурцы



4. Натереть сыр
5. Раскатать тесто
6. Смазать кетчупом
7. Выложить начинку
8. Выпекать в духовке при 180 градусах 20 минут



Шеховцов Семён



Королевский шах-плов

Продукты:

Лаваш тонкий – 3 листа

Рис басмати – 500г

Телятина – 600г

Курага – 150г

Чернослив – 150г

Изюм – 100г

Барбарис вяленый – 3ст.л.

Лук репчатый 3 шт.

Куркума – 2ч.л.

Зира – 1ч.л.

Перец

Соль

Сливочное масло – 300г

1. Отварить до полуготовности с добавлением 0,5 ч. л. куркумы.
2. В сковороду налить 6 ст. л. растопленного сливочного масла. Обжарить мясо и лук на сильном огне в течение 6–8 минут.
3. Добавить в мясо соль, перец, куркуму, зиру. Обжарить все вместе 2 минуты.
4. Добавить сухофрукты. Влить еще одну столовую ложку масла и обжарить мясо с сухофруктами 2–3 минуты.



5. Тонкий лаваш нарезать полосами шириной 6 см. Казан или толстостенную посуду для запекания хорошо смазать сливочным маслом. Внахлест выкладываем полоски лаваша таким образом, чтобы края свисали. Смазываем лаваш сливочным маслом.



6. Выложить на лаваш половину риса. Слегка примять рис таким образом, чтобы получилась чаша с бортиками.

7. В чашу из риса выложить все мясо с сухофруктами и выделившимся соком.

8. Выложить вторую половину риса. Равномерно распределить сливочное масло по рису.

9. Закрывать рис полосками лаваша.

Смазать лаваш двумя столовыми ложками масла.

10. Запечь лаваш под крышкой в течение 60 минут при 180°C. Затем крышку снять и запекать еще 30 минут.



Аскеров Осман



Салат с крабовыми палочками и кукурузой

Продукты:

Яйца – 4шт.

Крабовые палочки – 200г

Листья салата

Свежий огурец – 1шт.

Кукуруза – 1 банка

Соль

Майонез



1. Сварить яйца вкрутую.
2. Крабовые палочки нарезать кубиками
3. Нарезать огурцы кубиками
4. Нарвать листья салата
5. Выложить в миску кукурузу
6. Всё смешать, заправить майонезом, посолить и хорошо перемешать.



Хот-дог

Продукты:

Булочки для хот-догов

Сосиски

Морковь по-корейски

Сыр

Кетчуп



1. В центре булочки сделать надрез
2. Смазать кетчупом
3. В разрез положить сосиску, сверху морковь по-корейски и сыр
4. Поставить в микроволновку, чтобы расплавился сыр



