



ВИТИЧКА

Булочка здобна



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

З борошна, молока, цукру, яєць та дріжджів
замішують тісто.
Вимішують добре та виробляють кульки,
викладають їх на лист і дають їм підійти.
Кожну булочку змащують яйцем та випікають.



Україна



Пиріжок з повидлом



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

З борошна, молока, цукру, яєць та дріжджів замішують тісто.

Виробляють кульки, розкачують, на середину кладуть повидло, краї заціплюють, надають форми булочки та випікають.



Булочка з родзинками



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

З борошна, цукру, яєць та дріжджів замішують тісто, дають йому піднятися. Після цього до тіста додають родзинки. На змащений лист викладають вироблені булочки та дають їм підійти. Зверху булочки змащують яйцем та випікають.



Сирне печиво



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Борошно перемішується з цукром та сиром, додають збиті яйця, вершкове масло та соду. Все якісно перемішуємо до однорідної маси.

Тонко розкочують тісто (не більше 0,4 см), формочками виробляють печиво. Печиво викладають на лист, змащений жиром, і випікають протягом 30 – 40 хв.

По 2 печива на порцію.



Укріна



Ватрушка з сиром



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

З борошна, молока, цукру, яєць та дріжджів замішують тісто. Сир перемелюють через м'ясорубку, додають цукор і вимішують до однорідної суміші. Тісто добре вимішують і виробляють з нього кульки, дають їм підійти. В середині кожної кульки роблять отвір і закладають в нього сир. На змащений лист викладають ватрушки, змащуючи яйцем та випікають.



Усмішка





ТАРНИР

Гречана каша з маслом



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

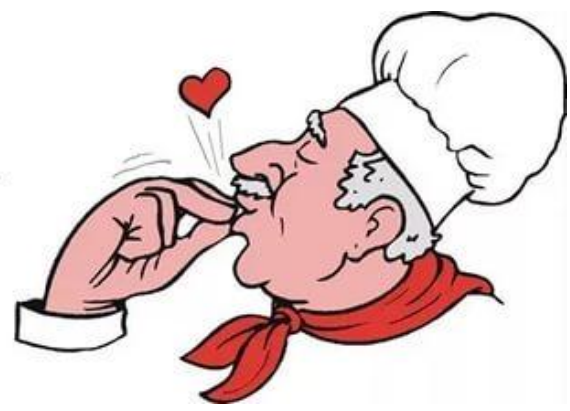
В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд міцно закривають кришкою і залишають на плиті зменшуючи нагрів для випрівання каші до готовності. Вершкового масла добавляють в кашу за 5 хв. до кінця приготування.



ТОВ "Трика"



Пшоняна каша з маслом



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд міцно закривають кришкою і залишають на плиті зменшуючи нагрів для випрівання каші до готовності. Вершкового масла добавляють в кашу за 5 хв. до кінця приготування



© ТРИНА



Пшенична каша з маслом



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд міцно закривають кришкою і залишають на плиті зменшуючи нагрів для випрівання каші до готовності. Вершкового масла добавляють в кашу за 5 хв. до кінця приготування.



ТО ПРИНА

Ячмінна каша з маслом



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

В киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд міцно закривають кришкою і залишають на плиті зменшуючи нагрів для випрівання каші до готовності. Вершкового масла добавляють в кашу за 5 хв. до кінця приготування.



ТМ "Прима"



Горохове пюре



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Горох відварюють. Пропускають через м'ясорубку, складають в каструлю і добре збивають з маслом і невеликою кількістю відвару.



© Урина





КАРТОПЛЯ

Котлети картопляні зі сметанним соусом



РЕЦЕПТ

Технологія приготування страви:

Підготовлену картоплю ріжуть кубиками та варять у підсоленій воді за слабкого кипіння до готовності(20 хв.). Відварену картоплю обсушують, протирають гарячою. У протерту і охолоджену до 40-50 ° С картоплю додають підготовлені сирі яйця. Масу перемішують, формують з неї котлети, панірують у просіяному борошні. Злегка обсмажують з обох боків на сковороді з олією, нагрітою до 150-160°С. Далі запікають у духовій шафі за температури 220 - 250°С до готовності(5-7 хв.). Під час видачі до котлет збоку підливають соус сметанний.

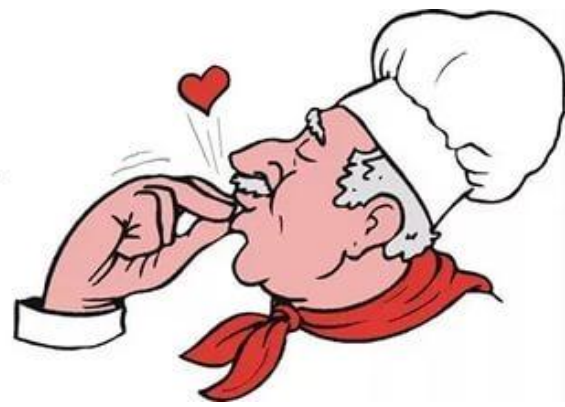
Соус сметанний: Просіяне борошно нагрівають на сковороді, помішуючи до світло - жовтого кольору. Пасероване в такий спосіб борошно охолоджують до 60-70°С, вливають в нього четверту частину гарячої води з розрахунку, що на одну порцію необхідно 15-25 г води. Вимішують до утворення однорідної маси, потім поступово додають воду, що залишилась. У гарячий соус додають сметану, сіль, кип'яють за слабкого кипіння 3-5 хв. Готовий соус проціджують і знову доводять до кипіння.



© Пріма



Рагу овочеве



РЕЦЕПТ

Технологія приготування :

Нарізані кубиками моркву та картоплю злегка обсмажують а цибулю пасерують на олії. Після цього до овочів додають соус, томатну пасту, і тушкують 20-30 хв. За 15-20 хвилин до кінця приготування страви закладають нарізану шашками та попередньо припущену білокачанну капусту, лавровий лист та сіль, зелений консервований горошок. При видачі рагу можна посипати зеленню та полити вершковим маслом

Для приготування страви можна додати інші овочі, не зазначені в цій рецептурі. При цьому потрібно відповідно змінити закладку продуктів.



Пюре картопляне рожеве



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Картоплю та моркву чистять, миють, окремо відварюють до готовності, зливають воду, пропускають через протирочну машину в гарячому вигляді, складають в каструлю, додають розтоплене, доведене до кипіння вершкове масло, добре вимішують, потім поступово додають кип'ячене молоко, та безперервно збивають. Пюре готують не пізніше ніж за 15-20 хв. до роздачі.



© Урина



Картопляне пюре.



Технологія приготування:

Картопляне пюре — картоплю чистять, миють, кладуть в окріп (вода не повинна цілком покривати картоплю), доводять до кипіння, солять та варять до готовності на слабкому вогні (20 -25хв). Воду зливають, картоплю підсушують (ставлять на плиту на 3-5хв), гарячою розминають і додають в 2-3 прийоми, безперервно помішуючи гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове. Суміш збивають до однорідної маси. Теплова обробка - 3%



Україна



Картопля варена



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Нарізану невеликими шматками картоплю закладають у підсолений окріп і варять до готовності. Потім воду зливають та підсушують картоплю при слабкому нагріванні протягом 3-5 хвилин.

При видачі страву поливають розтопленим вершковим маслом.



© П. П. П. П.



Капуста тушкована з картоплею



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Нашатковану свіжу капусту кладуть в казан шаром до 30 см, додають воду 20-30 % від маси капусти, олію та тушкують до напів готовності при періодичному помішуванні. Потім додають нарізану кубиками картоплю пасеровані на вершковому маслі моркву та цибулю та тушкують усе до готовності. За 5 хв до кінця приготування додають пасероване борошно, томатну пасту, цукор, сіль, і доводять все до кипіння. Цю страву готують також і з квашеною капустою.



© П. П. П. П.



Картопля в молоці



Технологія приготування:

Підготовлену очищену картоплю, нарізану кубиками картоплю кладуть у киплячу підсолену воду і варять за слабкого кипіння 10 хв. Потім воду зливають, картоплю заливають гарячим кип'яченим молоком, солять і варять за слабкого кипіння до готовності - 20 хв. Перед завершенням приготування додають масло вершкове і ще раз доводять до кипіння (кип'ятять 1-2 хв.)



РЕЦЕПТ

© ТРИНА





МЯСО

Оладки з печінки



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Печінку розрізають на шматки, пропускають через м'ясорубку. Додають яєчний жовток, борошно, солять, добре вибивають. Білок збивають в густу піну, вводять в масу, злегка перемішують. Викладають ложкою на розігріту з маслом сковороду. Обжарюють з обох сторін, складають в каструлю, прогрівають на слабкому вогні.



Щирини



Голубці лінцві



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

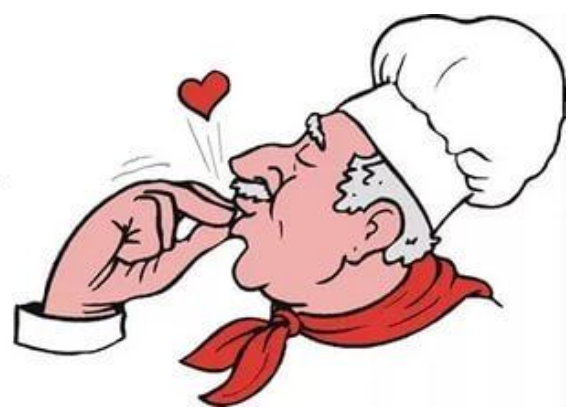
М'ясо пропускають через м'ясорубку. Підготовлену капусту шаткують. Підготовлені нарізані шматочками цибулю та моркву тушкують на олії та маслі вершковому з додаванням томатної пасту. Підготовлений рис відварюють до напів-готовності. Все змішують, додають сіль та тушкують за температури 100°C до готовності. За 20 хв до завершення приготування додають сметану



Україна



Печінка в сметанному соусі



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Підготовлену печінку нарізають на порції, обсмажують з обох боків до напівготовності (5хв), наприкінці обсмажування солять. Після цього печінку заливають сметанним соусом з цибулею і тушкують 20 хв.

Соус: цибулю дрібно нарізають і пасерують на вершковому маслі. Просіяне борошно пасерують, охолоджують до температури 70 *С, вливають четверту частину води, вимішують до однорідної маси, невеликими порціями додають решту води, і варять 5-7 хв., при слабкому кипінні, безперервно помішуючи. Потім додають сметану, пасеровану цибулю, сіль і варять ще 3-5 хв.



Котлети січені з птиці



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

М'ясо птиці, попередньо замочений у молоці хліб, пропускають через м'ясорубку, додають яйця сіль. Із готової котлетної маси формують напівфабрикати, панірують в сухарях, обсмажують на плиті впродовж 10 хвилин та запікають у духовій шафі 10-15 хвилин, при температурі 220–250° С.

Подають із гарніром (розсипчасті каші та пюре картопляне).



Корина



Суфле з вареного курячого м'яса



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Підготовлену нарізану шматочками цибулю злегка пасерують на олії 2-3 хв. Попередньо відварене, відібране від кісток м'ясо курки двічі пропускають через м'ясорубку додають хліб попередньо замочений в молоці. До мяса додають пасеровану цибулю, жовтки яєць і все ретельно перемішують. Далі до маси додають збиті у піну білки, сіль та знову перемішують. Готову масу викладають на змащений олією лист шаром 2.5-3 см і запікають у духовій шафі за 1-220-250* до готовності (15-20 хв).



© Урина



Картопляна запіканка з м'ясом



Технологія приготування.

Підготовлену очищену картоплю варять цілою за температури 100° С до готовності (30 хв.). Відварену картоплю гарячою розминають, солять, ретельно перемішують та дають охолонути, потім до картоплі додають борошно, підготовлені яйця та добре перемішують. Картопляну масу поділяють навпіл. Половину отриманої маси викладають на змащений олією лист. Рівномірно розподіляють на ній м'ясну начинку і покривають другою половиною картопляної маси (товщина запіканки 2,5 – 3 см.). Поверхню виробу розрівнюють та змащують підготовленими яйцями. Запіканку випікають в духовій шафі за температури 220- 250° С до готовності (10-15 хв.).

Начинка: підготовлене м'ясо варять до готовності 2 год.

Підготовлену, дрібно нарізану цибулю пасерують на олії 5-7 хвилин. відварене м'ясо перекручують на м'ясорубці, додають пасеровану цибулю, сіль та перемішують.



Котлети по-домашньому



Технологія приготування

М'ясо та попередньо замочений у молоці хліб пропускають через м'ясорубку, додають сіль, яйця, й все ретельно вимішують з цієї маси формують овальні котлети, панірують в у пшеничних сухарях та обжарюють 10 хвилин на сковорідці. Обсмажені котлети доводять до готовності в духовій шафі ще 10 хвилин при температурі 220-250 С.



Шефтеля м'ясна в сметанно-томатному соусі



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

М'ясо та попередньо замочений у молоці або воді хліб пшеничний, пропускають через м'ясорубку додають дрібно нарізану цибулю, сіль, та ретельно все перемішують. Із отриманої маси формують кульки, панірують у борошні та перекладають у неглибокий посуд, заливають сметанно-томатним соусом, додають гарячу воду із розрахунку 10-15 гр на 1 порцію, та тушкують протягом 10-15 хвилин. Подають з соусом в якому тушились та гарніром.



Україна



М'ясна тюфтелька в овочевому соусі



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

М'ясо пропускають через м'ясорубку, додають попередньо замочений хліб у воді, дрібно нарізану цибулю, яйця та все ретельно перемішують. До отриманої маси додають яйця сіль та формують кульки. Панірують в борошні, обсмажують на чарі 10 хвилин та доводять до готовності у духовці заливаючи с соусом 10-15 хвилин при температурі 220-250 С. Подають з гарніром. (розсипчастими кашами, картоплею, вареними овочами).

Технологія приготування 2

М'ясо птиці, попередньо замочений у молоці хліб, пропускають через м'ясорубку, додають яйця сіль. Із готової котлетної маси формують напівфабрикати, панірують в сухарях, обсмажують на плиті впродовж 10 хвилин та запікають у духовій шафі 10-15 хвилин, при температурі 220-250° С. Подають із гарніром (розсипчасті каші та пюре картопляне:



1000



Оладки з печінки



Технологія приготування:

Печінку розрізають на шматки, пропускають через м'ясорубку. Додають борошно, яйця, молоко, сіль. Перемішують та викладають столовою ложкою на сковороду з олією. Обсмажують з обох сторін впродовж 10 хвилин та доводять до готовності в духовій шафі 10-15 хвилин, при температурі 220–250° С.



Макаронник з м'ясом



Технологія приготування:

Макаронні вироби варять у підсоленій воді, охолоджують до 70 градусів і заправляють збитими яйцями. М'ясо обсмажують та тушкують, пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану цибулю та добре вимішують. Суміш макаронних виробів з яйцем ділять на дві частини. Одну частину кладуть на змащений жиром та посипаний сухарями лист, розрівнюють, кладуть фарш, а на нього другу частину суміші варених макаронних виробів з яйцем. Після розрівнювання виріб посипають сухарями, збризкують жиром та запікають в духовій шафі до готовності 20 – 30 хв. при температурі 220 – 250 градусів. При видачі макаронник нарізають по одному шматочку на порцію





НАТОЇ

Чай з молоком



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

*До приготовленого чаю з цукром
додають молоко, доводять до кипіння.*



Україна

Какао з молоком



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Какао-порошок з'єднують з цукром, додають невелику кількість окропу, розтирають до отримання однорідної маси. Потім масу розводять при безперервному помішуванні гарячим молоком і водою, доводять до кипіння.



Кавовий напій на молоці



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Кавовий напій засипають у посуд, заливають окропом, розмішують, доводять до кипіння, кип'яють 3-5 хв. і дають настоятися протягом 5-8 хв. під закритою кришкою. Після цього напій проціджують в інший посуд через тканину або густе сито, додають гаряче кип'ячене молоко, цукор і доводять усе до кипіння.



100% Прина



Компот із сухофруктів



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Сухофрукти промивають 2-3 рази в теплій воді, потім заливають гарячою водою і варять на помірному вогні до готовності. Наприкінці варіння додають цукор. Після цього знімають з вогню і дають настоятися.



Україна



Напій фруктовий або напій з соку



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

*До соку додають воду, цукор,
кип'ячать 10 – 20 хв.*



Ус Урина



Чай



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Чай - заварку готують у емальованому чайнику. Перед заварюванням чайник ополіскують окропом. Потім у чайник насипають чай відповідно до кількості порцій і заливають окропом на 1/3 об'єму чайника. Для зберігання тепла чайник накривають серветкою і залишають на 5-10 хвилин для настоювання. У кип'ячену з цукром воду додають готову заварку.



© Урина



Чай з лимоном



Технологія приготування:

Чай- заварку готують у емальованому чайнику. Перед заварюванням чайник ополіскують окропом. Потім у чайник насипають чай відповідно до кількості порцій і заливають окропом на 1/3 об'єму чайника. Для зберігання тепла чайник накривають серветкою і залишають на 5-10 хвилин для настоювання. У кип'ячену з цукром воду додають готову заварку. Лимон ретельно миють теплою водою, заливають окропом і витримують 1-2 хв., а потім нарізають тоненькими кружальцями. Нарізаний лимон кладуть у чашку безпосередньо перед видачею.



Компот із свіжих фруктів



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

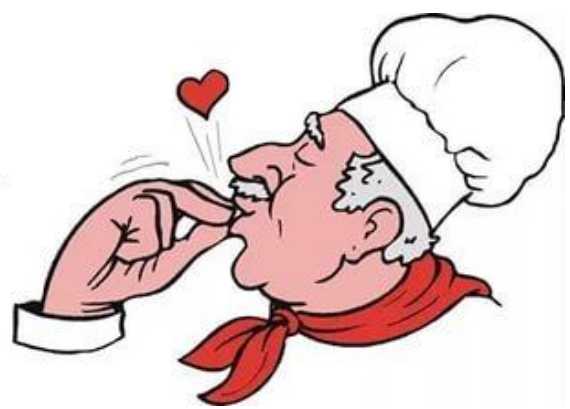
Підготовлені фрукти (яблука) закладають у киплячу воду, додають цукор і варять 6-8 хвилин. Після цього знімають з вогню і дають настоятися.



© Урина



Соки фруктові, овочеві



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Сік промислового виробництва розливають у чашки безпосередньо перед видачею.



К.Ирина



Молоко кип'ячене



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Молоко кип'ячать у спеціальному посуді протягом 5 хв. Від моменту закипання.

Після цього охолоджують та розливають у чашки.



Кефбір



РЕЦЕПТ

Технологія приготування :

*Кисломолочні напої розливають у
чашки відразу з упаковок.*



© Шрина



Напій з лимону



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Цукор закладають в окріп, варять 15 хвилин, додають свіжий підготовлений лимон, мілко нарізаний кубиками, доводять до кипіння, варять 5 хвилин, після чого охолоджують.



ТОВ "Трико"



Кавовий напій на згущеному молоці



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Кавовий напій засипають у посуд, заливають окропом, розмішують, доводять до кипіння. Кип'ять 3-5хв. і дають настоятися під закритою кришкою. Після цього напій проціджують під тканиною чи густим ситом. Потім додають згущене молоко з цукром і доводять до кипіння.



© Урина



Какао на згущеному молоці



Технологія приготування:

Молоко згущене розводять гарячою водою і доводять до кипіння 1-2 хв., какао – порошок змішують із цукром, додають невелику кількість окропу і розтирають в однорідну масу, до якої за безперервного помішування вливають розчин гарячого молока згущеного, решту окропу і доводять до кипіння 1-2 хв



РЕЦЕПТ

© Укріна





СМР

Омлет натуральний



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Яйця солять і збивають з молоком або водою. Готову омлетну суміш виливаємо на змащений маслом гарячий лист шаром 2,5-3 см. І запікають в духовій шаф 8-10 хвилин за температури 180 ° С.



Запiканка сирно - манна з повидлом



РЕЦЕПТ

Технологiя приготування

Крупа заварюється на молоці, охолоджується. В охолоджену масу додавають перетертий сир, яйця збиті з цукром, добре вимішують. Деко змащують маслом 1/3 частину, решту масла додавають у масу, перемішують і викладають на деко. Випікають до золотистої скоринки, перед видачею змащують повидлом (молочним соусом).



ТОВ "Тризна"



Запіканка сирно-макаронна з повидлом



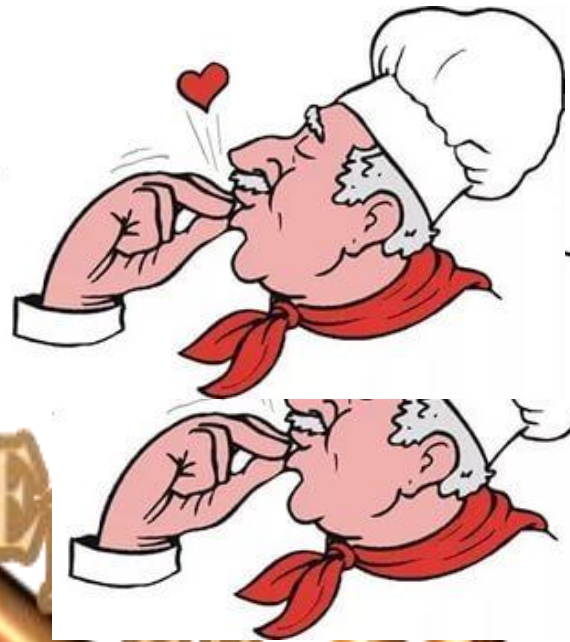
РЕЦЕПТ

Технологія приготування :

Сир перетирають на м'ясорубку додають до нього яйця цукор та відварені макарони. Усе легенько перемішують та викладають на змащене олією деко шаром 2,5-3 см ,печуть в духовій шафі до готовності при температурі 220-250 С. Коли остигне не виймаючи з форми змащують повидлом та нарізають на порційні шматки.



Сирники з повидлом



Технологія приготування:

У протертий кисломолочний сир вводять яйця, $\frac{2}{3}$ борошна цукор та сіль і ретельно все перемішують. З отриманої маси формують биточки завтовшки 2-3 см. панірують їх в борошні роблять завтовшки 1,5 см та обсмажують з обох боків по 10 хвилин доводять до готовності в духовій шафі ще 10 хвилин при температурі 220-250 С. Подають з повидлом.



Ліниві вареники



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Сир перепускають через м'ясорубку, додають до нього яйце, цукор, борошно, сіль, та замішують тісто. Тісто розробляють у вигляді ковбасок, нарізають ромбиками та обкатують в залишках борошна. Напівфабрикати закладають в кип'ячу підсолену воду, доводять до кипіння і варять до готовності. Подають з розтопленим вершковим маслом доведеним до кипіння.



© Пріна



Пудинг сирно-яблучний



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Сир пропускають через м'ясорубку та змішують з потертими яблуками, манкою, яєчними жовтками, цукром, додають збитий білок, обережно вимішують та викладають на змащене маслом деко висотою 3-4 см. Запікають в духовці 20-30 хв. при t° 200-220 $^{\circ}$ C.





СУТТМ

Щі з свіжої капусти



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Дрібно нарізану моркву та цибулю тушкують в олії до готовності, додають дрібно порізану картоплю та капусту, варять до готовності. За 15 хв. до кінця варки додають сметану, зелень, вершкове масло та тушковані овочі.



Україна



Суп з кляоцками на куриному бульоні



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

У киплячий воду кладуть картоплю, доводять до кипіння, додають пасеровану цибулю, моркву і варять до готовності. За 5-10 хвилин до готовності кладуть кляоцки, додають сіль, лавровий лист. Відпускають із зеленню.



© Шрина



Кльоцки



Технологія приготування

У воду або молоко кладуть масло вершкове, сіль і доводять до кипіння. У киплячу рідину, помішуючи, висипають борошно, заварюють тісто і, не перестаючи помішувати, прогрівають протягом 5-10 хвилин. Після цього масу охолоджують до 60-70° С, додають у 3-4 прийоми сирі яйця і перемішують.

Приготовлене тісто скочують у вигляді джгути і нарізають шматочками масою 10-15 г. Для відварювання 1 кг галушок беруть 5 л рідини. Варять їх при слабкому кипінні 5-7 хвилин.



Борщ із капустою та картоплею



Технологія приготування:

В окріп закладають нашатковану свіжу капусту, доводять до кипіння, потім додають нарізані шматочками картоплю та корінь петрушки, варять 10 – 15 хвилин, кладуть пасеровані овочі, томатну пасту, тушкований або нарізаний соломкою варений буряк, і варять все до готовності. За 5 – 10 хвилин до кінця приготування додають сметану, цукор, сіль, лавровий лист. Свіжу капусту можна замінити квашеною.



РЕЦЕПТ

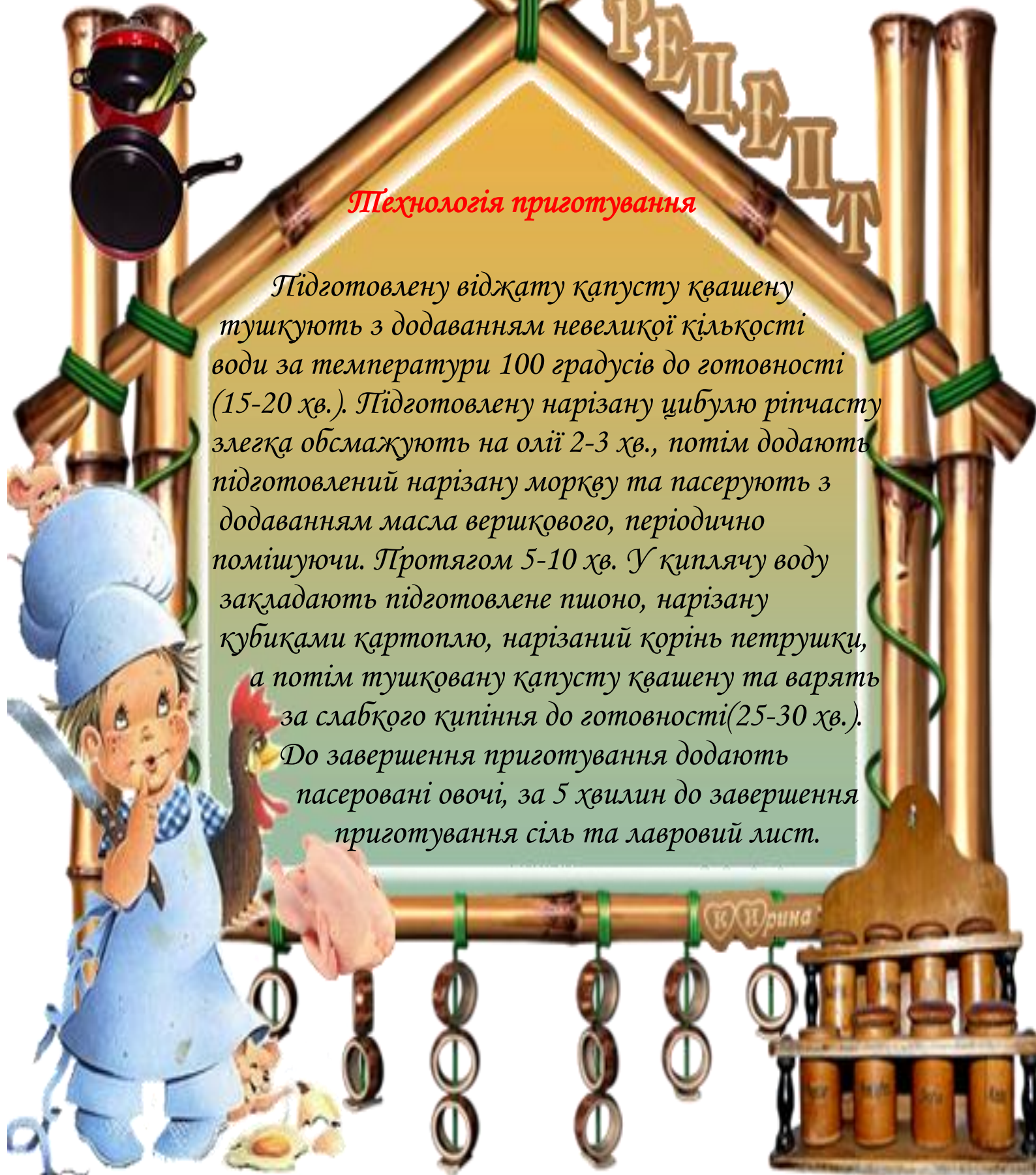
© Укрїна

Щі «Запорізькі»



Технологія приготування

Підготовлену віджату капусту квашену тушкують з додаванням невеликої кількості води за температури 100 градусів до готовності (15-20 хв.). Підготовлену нарізану цибулю ріпчасту злегка обсмажують на олії 2-3 хв., потім додають підготовлений нарізану моркву та пасерують з додаванням масла вершкового, періодично помішуючи. Протягом 5-10 хв. У киплячу воду закладають підготовлене пішоно, нарізану кубиками картоплю, нарізаний корінь петрушки, а потім тушковану капусту квашену та варять за слабкого кипіння до готовності (25-30 хв.). До завершення приготування додають пасеровані овочі, за 5 хвилин до завершення приготування сіль та лавровий лист.



Розсольник лєнінградський



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

У киплячу воду кладуть крупу, картоплю, варять до готовності, додають пасеровані моркву, цибулю, а через 5-10 хв уводять припущені огірки. Наприкінці варіння кладуть сіль, лавровий лист, додають сметану и доводять до кипіння.



Суп гороховий з грінками



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Горох перебрати, помити, замочити на 1-2 години, злити воду. Варити під кришкою до готовності, в киплячий суп висипати нарізані мілкими кубиками картоплю, нашинковані та пасеровані моркву та цибулю. Варити до готовності. Перед видачею додають зелень. Хліб для грінок нарізати мілко, підсушити у духовій шафі, подавати окремо.



Корина

Суп овочевий



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка обсмажують на вершковому маслі 2-3 хв., потім додають підготовлену нашатковану моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 ° С. У киплячу воду закладають нарізану кубиками картоплю та нашатковану капусту білокачанну і варять до напів готовності 20-25 хв. Потім додають пасеровані овочі, горошок зелений, сіль, лавровий лист і продовжують варити за слабкого кипіння до готовності (10-15 хв.) Наприкінці варіння кладуть сметану і доводять до кипіння (1-2 хв)



Бурячник зі сметаною



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

В окріп закладають картоплю та корінь петрушки нарізані шматочками та варять 5-10 хвилин. Потім кладуть нарізаний шматочками або соломкою варений буряк, пасеровані овочі, томат і варять все до готовності. За 5-10 хв. до кінця приготування додають сіль, сметану, лаврове листя, зелень.



Україна



Суп картопляний з рисом та сметаною



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

*У киплячу воду кладуть нарізану дрібними кубиками картоплю, пасеровані овочі, рис.
За 5-10 хв. до готовності кладуть сіль і лавровий лист. Наприкінці варіння додають сметану і доводять до кипіння.*



Усмішка



Суп картопляний із вівсяними пластівцями



РЕЦЕПТ

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть нарізану дрібними кубиками картоплю, пасеровані дрібно посічені цибулю, моркву. За 5-10 хвилин до готовності кладуть сіль і лавровий лист. Крупу перлову, вівсяну, гречану, рисову закладають одночасно з пасерованими овочами. Манну крупу, пластівці вівсяні «Геркулес» засипають в суп за 10 хвилин до його готовності. Наприкінці кипіння додають сметану, доводять до кипіння.



© Геркулес



Капусник з сметаною



РЕЦЕПТ

Технологія приготування:

Шинковані овочі пасерують на олії.
Капусту віджимають, рублять і тушкують під кришкою до готовності. В окріп кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, потім додають підготовлені овочі, солять, варять до готовності. Готову страву заправляють сметаною і кип'ячать.



Україна



ЗМІСТ

Випічка

Булочка здобна

Пиріжок з повидлом

Булочка з родзинками

Сирне печиво

Ватрушка з сиром



Гарніри

Гречана каша з маслом

Пшоняна каша з маслом

Пшенична каша з маслом

Ячмінна каша з маслом

Горохове пюре

Картопля

Котлети картопляні зі сметанним соусом

Рагу овочева

Пюре картопляне рожеве

Картопляне пюре

Картопля варена

Капуста тушкована з картоплею

Картопля в молоці



М'ясо

Оладки з печінки

Голубці ліниві

Печінка в сметанному соусі

Котлети січені з птиці

Суфле з вареного курячого м'яса

Картопляна запіканка з м'ясом

Котлети по-домашньому

Шефтеля м'ясна в сметанно-томатному соусі

М'ясна тефтелька в овочевому соусі

Оладки з печінки

Макаронник з м'ясом.



Сир



Омлет натуральний

Запіканка сирно-манна з повидлом

Запіканка сирково-макаронна

Сирники з повидлом

Ліниві вареники

Пудинг сирно – яблучний

Супи

Щі зі свіжої капусти

Суп з кльоцками на курячому бульйоні

Кльоцки

Борщ із капустою та картоплею

Щі «Запорізькі»

Розсольник ленінградський

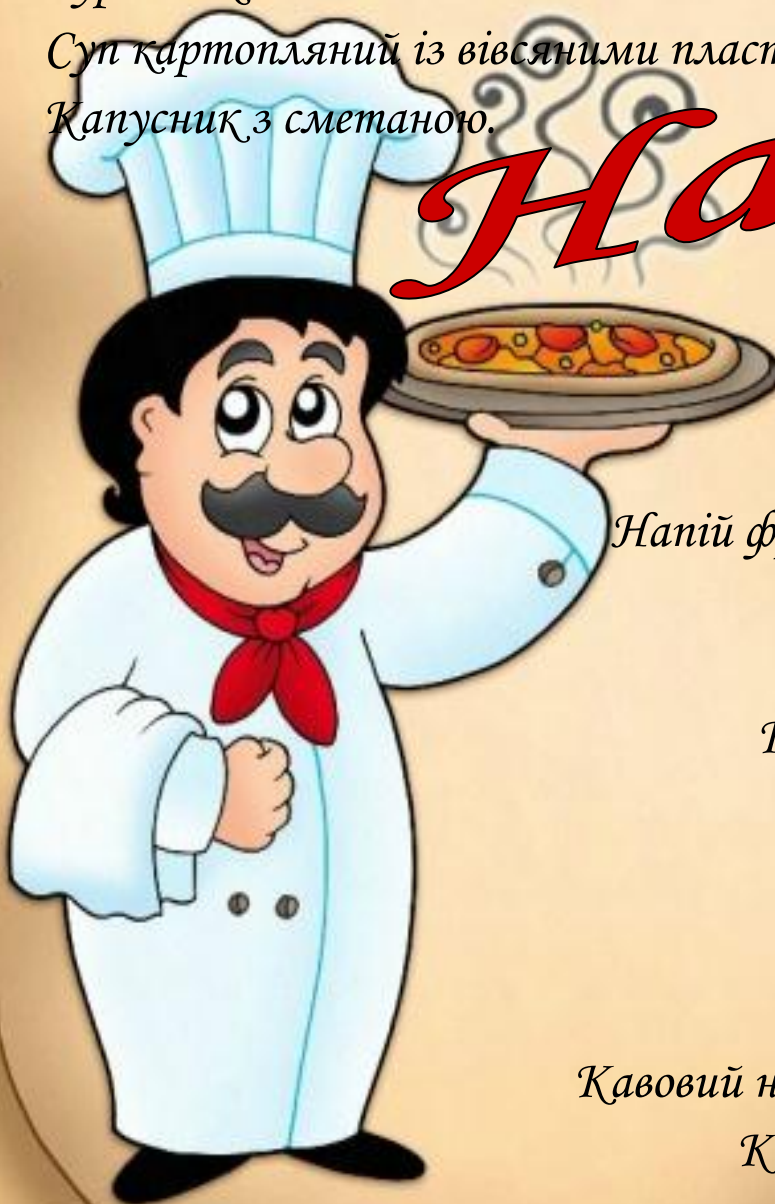
Суп гороховий з грінками

Суп овочевий

Бурячник із сметаною

Суп картопляний із вівсяними пластівцями

Капусник з сметаною.



Напої

Чай з молоком

Какао з молоком

Кавовий напій на молоці

Компот із сухофруктів

Напій фруктовий або напій з соку

Чай

Чай з лимоном

Компот із свіжих фруктів

Соки фруктові овочеві

Молоко копчене

Кефір

Напій з лимону

Кавовий напій на згущеному молоці

Какао на згущеному молоці