



Вареники з сиром

Потрібно:

борошно, яйце, кисле молоко, сода, сіль за смаком.

Начинка: сир, яйце, цукор за смаком.

Приготування: беремо борошно і вливаємо кисле молоко та збите яйце, додаємо збите яйце і трішки соди, розмішуємо до потрібної густини, розкачуємо і виробляємо кружечки, які наповнюємо сиром.
(Кількість продуктів довільна.)



Голубці з грибами.

Потрібно:

Капуста: 1шт.

Гриби: 0,3 кг.

Рис: 1 стакан.

Цибулина: 1 шт.

Морква: 1шт.

Перець, сіль, лист лавровий за смаком.

Приготування:

Сухі гриби добре вимити, почистити потім трішки відварити, перекрутити на м'ясорубку і піджарити на сковорідці, додати у грибний фарш піджарену цибулю, перемішати, поперчити, підсолити за смаком. Беремо капустину і пропарюємо у кип'ятку, обрізаємо листки і начиняємо фаршем.
(кількість продуктів довільна).



Вареники з капустою.

Потрібно:

Борошно.
Кисле молоко.
Яйце .
Капуста жарена.
Сода.
Цибулина.
Сіль, перець за смаком.

Приготування:

Розміщуємо борошно до певної густини, розкачуємо готове тісто, робимо кружечки для начинки і виробляємо вареники.
(Кількість продуктів довільна)



Котлети з курячим філе.

Потрібно:

Філе курки: 4шт.

Сметана: 6 столових ложок.

Борошно: 5 столових ложок.

Голандський сир: 200гр.

Олія.

Часник: 3зубки.

Сіль, перець за смаком.

Приготування:

Філе курки ріжемо однаковими квадратиками, добавляємо сметану, борошно, сир перетертий не терку, подавлений часник. Сіль і перець за смаком. Все перемішуємо і випікаємо на сковорідці.



Бутерброди з салом

Потрібно:

Бородінський хліб: 1 хлібина.

Сало домашнє: 300гр.

Зелень цибулі: 200гр.

Приготування:

Нарізьємо бородінський хліб пропорційними шматочками, нарізаємо сало тонькими шматочками і розкладаємо на хліб. Зелень цибулі ложимо на тарілочку. Бутерброди готові. Смачного!



Холодна юшка з грибами.

Потрібно:

Гриби 300гр.

Горошок зелений: 1баночка.

Риба сілдька: шт..

Олія:0,5 стакана

Цибулина:1шт.

Сіль . перець. лист лавровий за смаком.

Приготування:

Ставимо каструлю, щоб кип'ятилася вода. Кидаємо чисто вимиті білі гриби. Варимо поки гриби не потонуть , добавляємо горошок і рибу в бульйон. Окремо пережарюємо цибулю до золотистого кольору, кидаємо перець, сіль і лавровий лист за смаком. Варимо ще 7 хвилин .



Млинчики із сиром

Потрібно:

Борошно.
Молоко свіже: 1 літр.
Яйця: 6 - 8:шт.
Олія: 0,5стакана.
Цукор: 1 стакан.

Начинка:

Сир: 0,5 кг
Яйця: 2 шт.

Приготування:

Збиваємо яйця з цукром, додаємо молоко і борошно, добре збиваємо, додаємо трохи олії і випікаємо. Робимо начинку: у сир додаємо збиті яйця, цукор, ванільний цукор. Все перемішуємо і перемазуємо млинці. Можна подавати в холодному і гарячому вигляді.



Борщ український з м'ясом

Потрібно:

М'ясо: 200гр.

Сметана: 100гр.

Картопля: 4 шт.

Капуста: квашена: 200гр.

Буряк червоний: 1 шт.

Квасоля : 100 гр.

Морква: 1шт.

Цибулина: 1шт.

Приготування:

Ставимо каструлю з водою і м'ясом, квасолею щоб варилося сорок хвилин, потім кидаємо почищену, порізану картоплю і продовжуємо варити, добавляємо капусту квашену. Готуємо буряк червоний: ріжемо соломкою, моркву тремо на терці, цибулю ріжемо і все пережарюємо на олії та добавляємо до основної маси. Варимо, ще п'ять хвилин. Сіль, перець, лист лавровий за смаком.

