

Вас приветствует Команда «Улыбка»



г. Коряжма

**С большим
удовольствием наша
семья принимается за
задание 2 котомки!!!
Ведь наша мамочка
обожает готовить, а мы
кушать её (вкусности)))**



**Гастрономическая
рулетка указала
нам на...**

Картофель!



**Занялись подготовкой
тематического ужина всей
семьей!**



Здорово, когда приготовление ужина объединяет всю семью...



Совсем скоро будет готов наш ВКУСНЫЙ УЖИН





Ужин получился замечательный, ведь в него вложили душу все члены семьи

**Мы провели время просто
волшебно!**





С удовольствием делимся с вами рецептами приготовленных блюд

Сливочный картофель.

1. Луковицу нарезать на мелкие кубики. К фаршу добавить соль, перец по вкусу (у меня фарш уже соленый), овсяные хлопья, лук, перемешать. Если фарш сильно густой можно добавить немного воды.

2. Из фарша слепить шарики или маленькие котлетки.

3. Картофель очистить и нарезать на тоненькие пластинки. Я делала это с помощью специальной терки, можно и вручную. Постарайтесь нарезать как можно тоньше и одинаковой толщины пластины.

4. В кастрюле или сковороде растопить сливочное масло, добавить чеснок нарезанный на пластинки и обжаривать 2 мин на среднем огне.

5. Налить сливки, довести до кипения их, добавить мускатный орех, перемешать, положить картофель, посолить его, добавить лавровый лист, перемешать, закрыть крышкой и тушить 15 мин на медленном огне. Картофель должен быть готов наполовину.

6. Перекладываем картофель в форму для запекания, по краям выкладываем шарики из фарша, верх разровнять ложкой и запекать в разогретой до 200°C духовке 30 мин.

7. За это время сыр натереть на терке.

Достаем картофель, он должен быть уже готов, проверьте, посыпая сыром и отправляем еще на 10 мин на верхнюю полку духовки чтобы сыр растаял и зарумянился.

8. Посыпать зеленью. Сливочный картофель готов!

Итальянский горячий салат из молодого картофеля с ветчиной и фасолью

ИНГРЕДИЕНТЫ

**молодой картофель-6 шт.
ветчина (шинка)-200 г
белая консервированная фасоль-1 банка
лук репчатый-1 шт
корнишоны маринованные-5-7 шт
горчица острая (можно и европейскую, дело вкуса)-1 ст.л.
растительное масло
перец черный молотый
зелень петрушки (свежая или сушеная)-
уксус яблочный-1 ст.л.
Соль**

Для украшения:

**зеленый лук
редис
листовой салат**

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

***С вами была команда
«Улыбка»!***



Спасибо за внимание!