

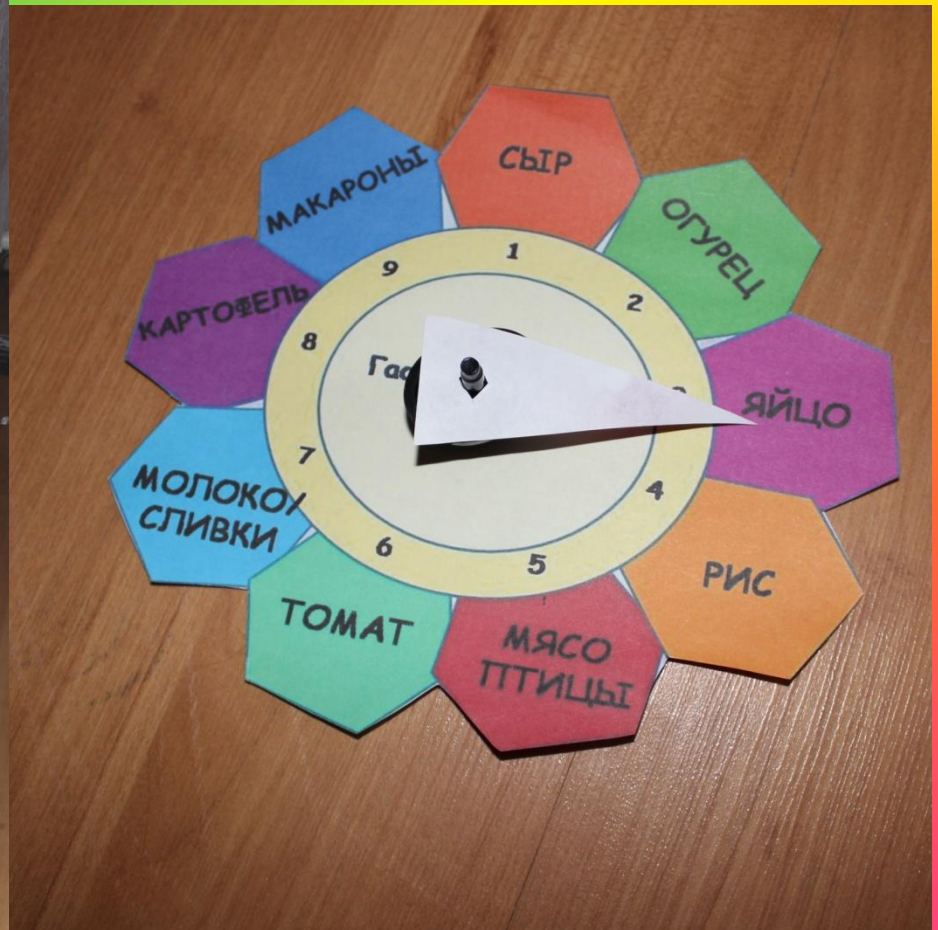
Команда «Лукоморье»

МО «Шенкурский муниципальный район»



Котомка 2
**«Гастрономическая
рулетка»**

Итак, раскрутили мы свою рулетку... и вот результат



Первое блюдо: традиционная глазунья

Рецепт:

2 яйца

Соль по вкусу

На разогретую сковороду
наливаем немного масла,
разбиваем яйца, закрываем
крышкой и жарим 5 минут.



Для тех кто не любит жареное, приготовим вареное яйцо

Рецепт:

2 яйца

Соль по вкусу

Варим яйца 5-10 минут.



Яйцо является ингредиентом множества блюд, например, салат «Оливье»

Рецепт:

300 гр. картофеля,
100 гр. моркови,
4 яйца, 500 гр. Колбасы
(вареная и копченая), 400
гр. св.огурца, зеленый
горошек, зеленый лук,
сметана, соль по вкусу

Отвариваем картофель,
морковь, яйца. Все мелко
крошим, перемешиваем и
заправляем сметаной.



Приступим к десерту



**ВСЕМ ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**

Пирожки с яйцом и луком

Рецепт:

Тесто: 10 гр. сухих дрожжей, 300 гр. муки
1 стакан воды, яйцо, Соль, сахар по вкусу

Начинка: вареные яйца, зеленый лук

Сначала готовим тесто: завариваем дрожжи (смешиваем дрожжи с теплой водой, немного сахарн.песка), ждем когда начнут дрожжи жить. Добавляем муку, воду, соль.

Все перемешиваем, даем постоять 2 часа.

Готовим начинку: нарезаем вареные яйца и зеленый лук. Раскатываем тесто, в середину кладем начинку, полученные пирожки ставим в духовку на 200 С примерно на 15-20 минут.

Готовые пирожки смазываем сливочн.
маслом



Блины

Рецепт:

100 гр. Муки

1 стакан воды

1 яйцо

Соль, сахар по вкусу

Все перемешиваем до
однородной массы.

В сковородку добавляем
растит. масло и выпекаем
на медленном огне.



Безе

Рецепт:

100 гр. Сахарного песка
2 белка

Все перемешиваем до
однородной густой массы.

Выкладываем на
противень, запекаем в
духовке при 100 градусах в
течение 2 часов.



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**