

# Проект по кулинарии

## Тема: Сырный хлеб.

Выполнила:  
Хижняк В.В.  
г. Нижневартовск  
2014 г.

**Я ПРЕДЛАГАЮ ВАМ ПРИГОТОВИТЬ СЫРНЫЙ ХЛЕБ, КОТОРЫЙ МОЖНО ПРЕДЛОЖИТЬ НА ЗАВТРАК.**



**СНАЧАЛА ПОДГОТОВИМ ПРОДУКТЫ.  
НАМ ПОНАДОБЯТСЯ: УЗБЕКСКИЙ ЛАВАШ, МАСЛО  
СЛИВОЧНОЕ И ПОДСОЛНЕЧНОЕ, СЫР.**





СНАЧАЛА РАЗРЕЗАЕМ ХЛЕБ НА ДВЕ ПОЛОВИНКИ. ВОТ ТАК У ВАС ДОЛЖНО ПОЛУЧИТЬСЯ.



НАМАЗЫВАЕМ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО  
НА НИЖНИЙ КОРЖ.



ТРЁМ НА ТЕРКЕ СЫР И ВЫКЛАДЫВАЕМ  
НА МАСЛО.





НА СКОВОРОДУ НАЛИВАЕМ ПОДСОЛНЕЧНОЕ  
МАСЛО, ЗАЖИГАЕМ ГАЗ. НА ПРОГРЕТУЮ  
СКОВОРОДУ КЛАДЁМ ХЛЕБ И ОБЖАРИВАЕМ ЕГО  
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ ПО МИНУТЕ.



ГОТОВЫЙ ХЛЕБ МОЖНО ПОДАВАТЬ С ЧАЕМ,  
КОФЕ ИЛИ МОЛОКОМ.





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

