

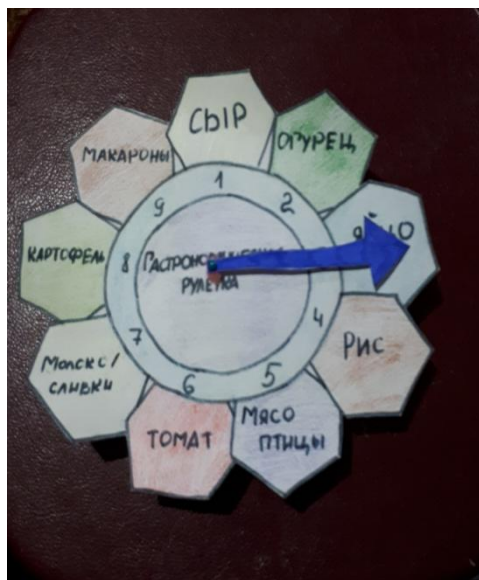
Команда «Ну погоди»



Девиз: Максимум спорта,
максимум смеха,
Так мы быстрее добьемся
успеха!
Если другой отряд впереди,
Мы ему скажем: Ну, погоди!

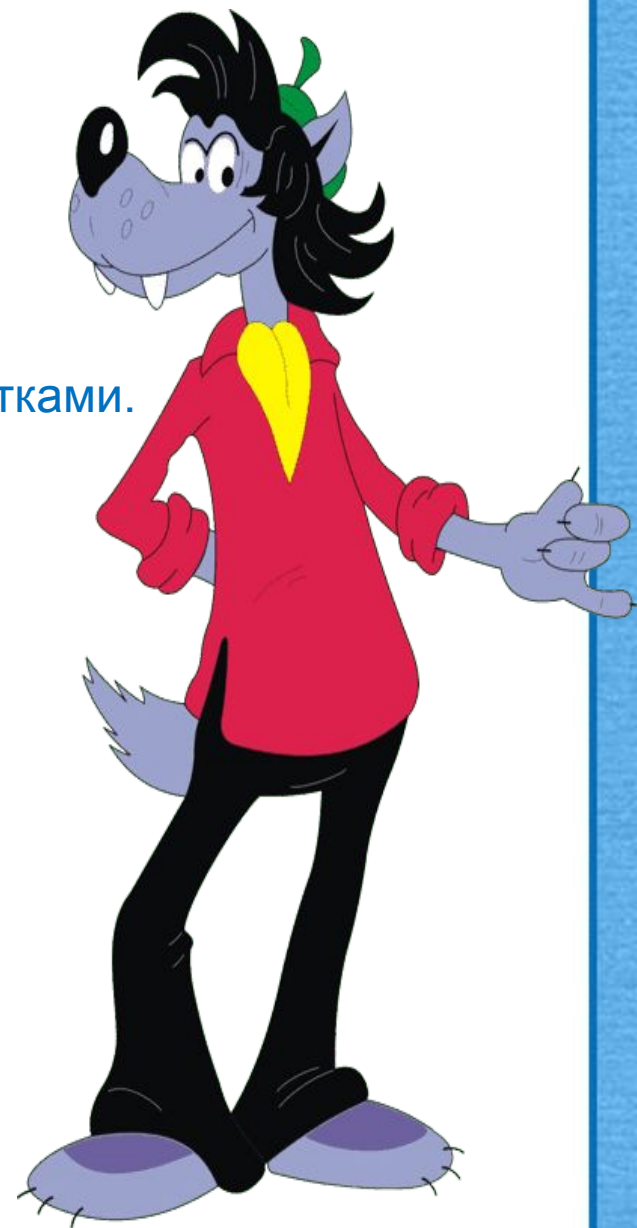
Клуб "Семейный очаг"
Структурное подразделение
"Детский сад номер 7" МОУ
"Удимская 1 СОШ"

Гастрономическая рулетка



Меню

1. Куринные отбивные.
2. Фаршированные яйца сыром и креветками.
3. Салат «Ежик»
4. Блинный салат.





Куриная отбив

- Грудка куриная – 1 шт.
- Яйцо – 2шт.
- Мука – 1 ст.
- Соль – по вкусу.
- Перец - по вкусу
- Растительное масло – для жарки.

Куриную грудку нарезать кусочками, отбить. Обмакнуть в яйцо, затем в смесь муки с перцем и солью и снова в яйцо. Обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Выложить в тарелку, украсить овощами.





Приятного аппетита!



Салат «Ежик»

- Копченая грутка куриная – 100 гр.
- Сыр -80 гр.
- Яйцо – 3 шт.
- Кукуруза – 100 гр.
- Майонез – 80 гр.
- Соль – по вкусу.
- Чеснок – 4 зубчика.

Куриное мясо и отваренные яйца нарезать кубиками, сыр натереть на терке, добавить кукурузу, чеснок и соль, заправить майонезом.





Приятного аппетита!



Блинный салат

- Яйцо – 5 шт.
- Крахмал - 3 ч.л.
- Соль – по вкусу
- Перец - по вкусу.
- Вода – 1 ст. л.
- Майонез – 80 гр.
- Копченая куриная грудка - 100 гр.

Смешать крахмал перец и соль. Взбить яйца и добавить смесь. Добавить воду и испечь блины. Блинны остудить и нарезать соломкой, куриную грудку нарезать кубиками и заправить майонезом.





Приятного аппетита!



Фаршированные яйца сыром и креветками

- Яйца – 5шт.
- Сыр - 50 гр.
- Майонез – 50 гр.
- Креветки – 100 гр.

Яйца сварить, остудить. Разрезать на две части, достать желток. Желток измельчить, добавить натертый сыр и майонез, все перемешать. Начинить белок и сверху положить сваренные и очищенные креветки.



Приятного аппетита!

Накрытый стол



