

Команда «Кукутики» Семья Бураченко

Наш девиз:

Быстрые и смелые,
дерзкие – умелые!



МБДОУ «Детский сад № 13 «Незабудка»
г. Северодвинск

Раскрутили мы рулетку, получилось макаронны.



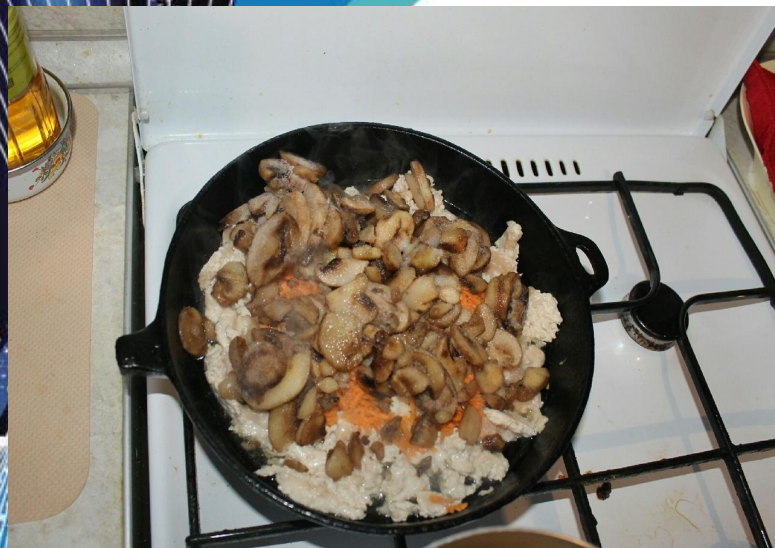


*Начинаем мы готовить.
Обжариваем куриный
фарш.*

Трем морковь и режем лук.



**Добавляем к фарш
морковь,
лук и шампиньоны,
тушим на медленном
огне.**



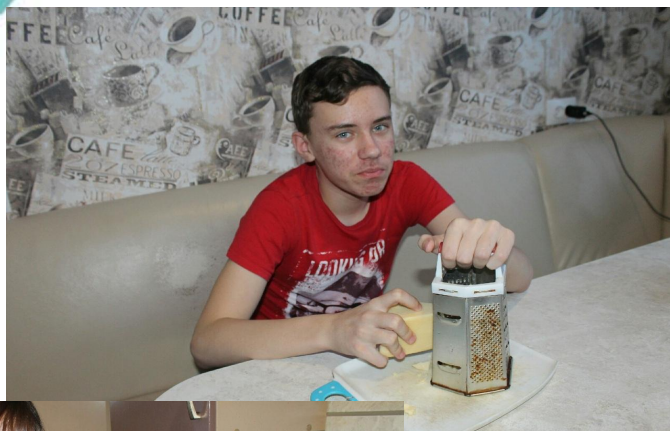
**Пока тушится начинка,
мы варим гнезда не
больше
3 мин
и
выкладываем на
сковороду.**



Выкладываем начинку в гнезда.



Натираем сыр



Посыпаем гнезда сыром

***Наша вкусняшка!
Ням – ням!!!***



**Наступило время семейного
ужина!**
Приятного аппетита!!!





Хотим познакомить с рецептом приготовления нашего блюда

300г куриного фарша, 150гр замороженные шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, макароны гнезда 7 шт, сыр 200гр, соль, зелень.

Приготовление:

Фарш обжариваем на сковороде, добавляем шампиньоны, мелко порезанный лук и натертую морковь на крупной терке. Тушим примерно 10мин. Варим гнезда в кипящей воде по 2 минуты каждое гнездо и выкладываем на сковороду. Затем кладем в гнезда начинку, посыпаем сыром. Добавляем воду в сковороду до середины гнезда и тушим 20 мин.

Когда гнезда готовы украшаем зеленью.

С Вами прощается, команда «Кукутики»



**МБДОУ «Детский сад № 13 «Незабудка»
г. Северодвинск**