



По рецепту
наших мам



Оладьи из кабачков

от семьи Борцовой Ани

Оладьи из кабачков

Состав:

- 1 стакан кефира
- 1 стакан кабачка тертого
- 2 стакана муки
- 1-2 яйца
- щепотка соли (гашеной)
- соль и сахар по вкусу
- масло растительное для смазывания сковороды
- масло сливочное 50 гр.



Способ приготовления:

Замесить тесто: кефир, кабачок (тертый), мука соль, сахар/ яйцо и сода (по желанию)
Выпекать под крышкой до готовности.
Выкладывая в тарелку смазывать сливочным маслом.

Приятного аппетита!

Оладьи из кабачков

от семьи Насритдиновой Милены

Оладьи из кабачков

Состав:

кабачки 200гр
мука 15 гр
сливочное масло 15 гр
яйцо 1 шт.
соль 5 гр
на одну порцию



Способ приготовления:

Удалить из кабачков кожицу рыхлую сердцевину с семенами. Кабачок нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку. Взбить сырое яйцо, соль и размешать. Если масса для оладьев будет густой, развести ее молоком. Жарить оладьи на чугунной сковороде с маслом.

Приятного аппетита!

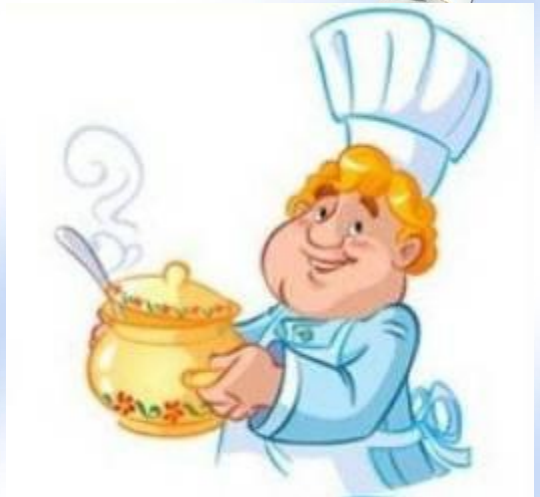
Овсяная каша с малиной

от семьи Трифонова Алексея

Овсяная каша с малиной

Способ приготовления:

- 1.Вскипятить молоко.
- 2.Добавить овсяные хлопья и варить 3 минуты.
- 3.Добавить сливочное масло, сахар и свежие ягоды малины.



Каша готова!!!

Приятного аппетита!

Клюквенный морс

от семьи Никифорова Семена

Клюквенный морс

Способ приготовления:

1. Вскипятить воду.
2. Добавить сахар.
3. Добавить клюкву.
4. Не кипятить.



Приятного аппетита!

П И Ц Ц Ц а

от семьи Чекмарева Влада

Пицца

Состав:

мука
помидоры
грибы
соленые огурцы
колбаса
сыр



Способ приготовления:

1. Раскатать тесто.
2. Выложить на него мелко порезанные, помидоры, грибы, соленые огурцы, колбасу и сверху посыпать тертым сыром
3. Выпекать в духовке.

Приятного аппетита!

Суп пюре из тыквы

от семьи Байгушкина Егора



Суп пюре из тыквы

Способ приготовления:

Варим тыкву, солим по вкусу, затем сливаем воду.

Взбиваем блендером.

Обжариваем семечки очищенные тыквенные и добавляем сверху.

Приятного аппетита!