



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!***

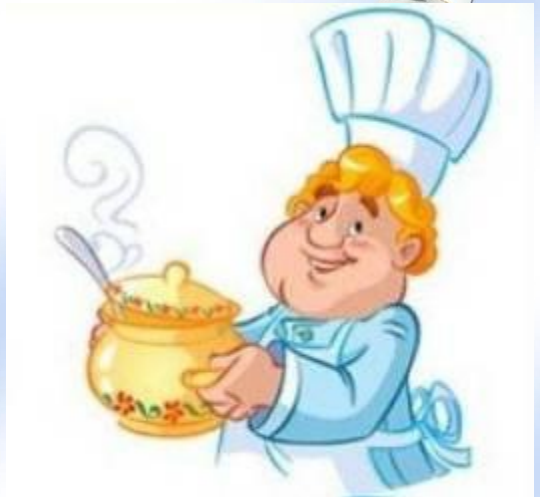
# Овсяная каша с малиной

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!***