

**Подготовительная группа
«Муми-Троль».**

Рецепт от семьи Егора Смирнова. Бланманже ягодное

Ингредиенты:

1. Творог – 350 г
2. Молоко 150 мл
3. Сметана 100 г (или сливки)
4. Сахар 100 г
5. Желатин – 25 г (ст. ложка)
6. Ягоды 150-200 г (свежие или замороженные)
7. Ванилин или ванильный сахар.

Способ приготовления:

Смешать молоко с желатином, оставить набухать. Ягоды измельчить в блендере. Протереть через сито. Перемешать творог и ягодное пюре. Добавить сметану (или сливки). Перемешать. Добавить сахар и ванилин. Желатин с молоком поставить на водяную баню и прогреть, постоянно помешивая. Остудить и добавить в твороженную смесь. Перемешать и разложить по формочкам. Отправить в холодильник до полного застывания. Бланманже готов.

Рецепт от семьи Николь и Оливии Богдановых. Энчиладас

Ингредиенты:

1. 2 куриные грудки
2. 1 тонкий лаваш
3. 100 г сыра
4. 1 банка фасоли
5. 2 сладких перца
6. Соль, специи по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарезаем кубиками куриные грудки и отправляем обжариваться на среднем огне.
2. Нарезаем перец кусочками среднего размера.
3. К побелевшим куриным грудкам добавляем нарезанный перец и немного обжариваем. Перец не должен размякнуть.
4. Добавляем соль и специи.
5. Даем курице немного остыть и добавляем фасоль. Перемешиваем.
6. Выкладываем получившуюся начинку на лаваш и сворачиваем трубочкой, загибая края (по принципу ленивых голубцов).
7. Укладываем в форму для запекания и посыпаем сыром.

8. Ставим в духовку до золотистой корочки.
Энчиладас готов, можно подавать с острым соусом.

Рецепт от семьи Миши Маханько.

Блинный торт

Ингредиенты:

для блинов

1. Яйца 2 шт.
2. Мука 120 г
3. Кефир 200 г
4. Вода (кипяток) 200 г
5. Сахар 35 г
6. Масло растительное 30 г
7. Сода 1/4 ч. ложки
8. Соль 1/2 ч. ложки

для крема

1. Сметана 250 г
2. Клубника 300 г
3. Сахар 100 г

Способ приготовления:

Разбиваем 2 яйца и добавляем сахар и соль, взбиваем. Яичная масса должна превратиться в светлую пышную пену. Добавляем теплый кефир, перемешиваем. Кипяток тонкой струйкой вливаем во взбитые яйца, непрерывно взбивая. Просеиваем в тесто муку и перемешиваем до полного растворения муки. После добавляем соду и снова перемешиваем. Сода «погасится» кислой средой кефира и это придаст тесту дополнительной пышности, да и сами блины не будут кислыми. Добавляем растительное масло и несильно перемешиваем. Тесто готово! Оно получается жидкое, так и должно быть. Выпечь блины.

Для крема взбить сметану с сахаром, и измельчить блендером клубнику с сахаром. Выкладывать слоями, чередуя блины с кремом. На самый верхний блин положить побольше крема. Блинный торт готов.

Рецепт от семьи Семёна Владимирова.

Блинный торт с бананом

Ингредиенты:

1. Яйцо 3 шт.

2. Пол чайной ложки соли
3. Сахар 3 столовые ложки
4. Стакан муки
5. Стакан молока
6. Стакан кипятка
7. Растительное масло 2 столовые ложки
8. Сгущенное молоко
9. Банан

Способ приготовления:

Для приготовления теста нужно смешать яйца, соль, сахар, муку, молоко, кипяток в одной миске. Получившееся тесто жарить на хорошо разогретой сковороде. Испеченные блины смазать сгущенным молоком. Сверху украсить бананами или любым фруктом. Получившийся торт нарезать на кусочки и скушать с ароматным чаем. Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Саши Агуловой. Хлебцы с гуакамоле

Ингредиенты:

1. Авокадо 1 шт.
2. Лук красный 50 г
3. Зелень петрушки 15 г
4. Сок лимона 1 ч. л.
5. Томаты без шкурки 50 г
6. Соль по вкусу
7. Огурец 1 шт.
8. Хлебцы или тостовый хлеб 1 упаковка

Способ приготовления:

Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку. Добавить сок лимона, лук, зелень, соль, томаты. Всё взбить блендером. Полученную пасту выложить на тосты, украсить огурцом и зеленью. Хлебцы с гуакамоле готовы!

Рецепт от семьи Анжелики Луповой. Салат «Весенний» из крабовых палочек

Ингредиенты:

1. Свежие огурцы 200 г
2. 4 вареных яйца
3. Консервированная кукуруза 200 г

4. Крабовые палочки 200 г
5. Сметана 100 г

Способ приготовления:

Все продукты режим кубиками, добавляем сметану, солим и перемешиваем. Салат готов:)

Рецепт от семьи Софии Межуевой. Банановые оладушки на кефире

Ингредиенты:

1. Кефир - 300 мл
2. 1 яйцо
3. Мука - 150 г
4. 1 спелый банан
5. Сода 1/2 ч. л.
6. Соль 1/2 ч. л.
7. Сахар 3 кубика

Способ приготовления:

В тёплый кефир добавить яйцо, муку и соду. Всё перемешать и дать постоять 10 минут. Далее добавить соль и сахар. Спелый банан размять в миске с помощью вилки. Готовое банановое пюре добавить к основным ингредиентам.

Готовую смесь хорошо перемешать венчиком. Консистенция должна получиться средней густоты. На разогретую и смазанную сковородку выливаем тесто порциями и жарим с двух сторон до готовности.

Готовые оладушки можно подавать со стущённым молоком и сметаной. Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Родиона Клещина. Конфеты из творога с черносливом

Ингредиенты:

1. Творог – стандартная пачка
2. Печенье песочное – 120 г
3. Грецкие орехи, чернослив, мед – по 50 г
4. Сахар – чайная ложка
5. Какао (порошок) – чайная ложка
6. Сливочное масло – столовая ложка

Способ приготовления:

Масло заранее достать из холодильника, чтобы оно при комнатной температуре стало мягким. Печенье и орехи истолочь. Чернослив нарезать. Положить толченые орехи на сухую сковороду и немного обжарить. В орехи положить сахар и снова поставить на медленный огонь. Помешивая, дожидаться, пока смесь не станет карамельной. Остудить смесь. Творог и мед смешать, добавить сливочное масло и снова все перемешать. Затем к творожно-медовой смеси добавить карамельные орехи, а также нарезанный чернослив и истолченное печенье. Тщательно перемешать. Из получившейся массы сформировать небольшие порционные шарики. Затем нужно обвалить шарики в какао и отправить в холодильник до застывания. Через полчаса конфетами можно лакомиться

Рецепт от семьи Соны Сагоян. Хачапури по-мегрельски

Ингредиенты:

1. Мука – 300-350 г
2. Соль – 1 чайная ложка
3. Вода - 200 мл (1 стакан)
4. Сахар - 1 чайная ложка
5. Дрожжи сухие - 7 г
6. Растительное масло – 2 столовые ложки
7. Сливочное масло - 10 г
8. Яйцо – 1 шт.
9. Сулугуни - 400 г

Способ приготовления:

В теплую воду всыпьте сахар и дрожжи. Перемешайте их и оставьте под полотенцем минут на 15-20. Нам нужно, чтобы образовалась дрожжевая "шапочка". Вливаем растопленное сливочное масло. Теперь понемногу добавляем муку. Также всыпаем соль. Перемешиваем тесто сначала ложкой, потом будем вымешивать его на столе. Муки добавляйте понемногу, чтобы тесто не получилось слишком крутым. Замешанное тесто перекладываем обратно в миску и оставим примерно на 1,5-2 часа. Сыр натираем на крупной терке. Подошедшее тесто обминаем руками и делим на 2 части, каждую из которых раскатываем в пласт. В центр каждой лепешки выкладываем сыр и буквально чуть-чуть масла (оно придаст начинке сочность). Собираем будущий хачапури в своего рода "мешочек". Собираем края и защипываем их сверху. Переворачиваем швом вниз и раскатываем. В центре делаем отверстие для выхода воздуха. Перекладываем лепешку на противень, обмазанную сливочным маслом. Сверху смазываем яичным желтком и посыпаем сыром. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке в районе 20-25 минут.

Рецепт от семьи Марии Голубевой.

Куриная грудка под сыром в духовке

Ингредиенты:

1. Филе куриной грудки
2. Помидоры 2-3 шт.
3. Твердый сыр
4. Сметана
5. Соль

Способ приготовления:

Филе грудки промыть, порезать на куски среднего размера, слегка отбить кухонным молотком, посолить по вкусу и уложить в форму для запекания. В предварительно разогретую духовку до 200°C ставим форму на 30 минут. Подготавливаем остальные ингредиенты: нарезаем помидоры кружочками и сыр ломтиками (или можно натереть на тёрке).

По прошествии 30 минут достаём форму из духовки, выкладываем сверху на грудку нарезанные помидоры, сверху помидоры смазываем сметаной и посыпаем слоем сыра. И отправляем в духовку до полной готовности на 20-25 минут до золотистой корочки.

Рецепт от семьи Саши Смирнова.

Сырники

Ингредиенты:

1. Мука - 1 стакан
2. Сахар - 4 ст. ложки
3. Яйцо - 1шт
4. Творог - 500 г
5. Сливочное масло - 180 г
6. Соль

Способ приготовления:

Творог тщательно разомните вилочкой. Добавьте яйцо, сахар, сливочное масло, соль, муку и перемешайте. Из получившейся массы формируем сырники и выпекаем в духовке при температуре 180 градусов 20 минут. Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Лилии Артебьякиной.

2 Пиццы. Грибная и с докторской колбасой.

«Пицца докторская»

Ингредиенты:

1. Основа для пиццы
2. Помидоры черри 1 упаковка
3. Докторская колбаса 200г
4. Томатный соус (кетчуп)
5. Сыр по вкусу

Способ приготовления:

Основу смазываем кетчупом с помощью кисточки, режем помидоры черри и колбасу, выкладываем на основу, посыпаем сверху тертым сыром. Ставим в духовку на 10 мин. Пицца готова.

«Пицца грибная»

Ингредиенты:

1. Основа для пиццы
2. Грибы шампиньоны 1 упаковка
3. Лук репчатый 1 шт.
4. Чесночный соус
5. Сыр «Пармезан» по вкусу.

Способ приготовления:

Основу смазываем чесночным соусом кисточкой, обжариваем на сковороде лук с шампиньонами, выкладываем их на пиццу и посыпаем Пармезаном. Ставим в духовку на 10 мин. Пицца готова.

Рецепт от семьи Максима Жукова.

Овсяноблин

Ингредиенты:

1. Яйцо – 1 шт.
2. Геркулес – 30 г
3. Молоко – 40 г
4. Сыр – 20 г
5. Сливочный сыр – 20 г

Способ приготовления:

1. Соедините в ёмкости яйцо, геркулес и молоко.
2. Взбейте всё до однородной консистенции.
3. Полученную массу вылейте на разогретую сковороду и, равномерно распределив по поверхности, накройте крышкой.
4. Переверните овсяноблин.
5. Выложите на 1 половину блина сыр и накройте сковороду крышкой, пока сыр не расплавится.

6. Выложите блин на тарелку.
 7. Половину блина без сыра намажьте сливочным творожным сыром.
 8. Подавайте с любимой начинкой.
- Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Артёма Ильясова. Весёлый йогурт

Продукты:

1. 200 мл натурального йогурта
2. 100 г клубники
3. 1 груша
4. 2 спелых мягких киви
5. 2 ст. л. сахарной пудры

Способ приготовления:

1. Добавить в йогурт сахарную пудру, перемешать до её полного растворения.
2. Измельчить клубнику с помощью блендера.
3. Удалить у груши плодоножку, очистить от кожуры, извлечь семена.
Нарезать дольками. Запекать в микроволновой печи 3 мин. Измельчить грушу с помощью блендера.
4. Вымыть и очистить киви. Измельчить с помощью блендера.
5. Поместить на дно прозрачного стакана пюре из киви, затем слой йогурта, потом грушевое пюре, слой йогурта, сверху клубничное пюре.

