



ЯЙЦЯ КІГТЯ СМЕРТІ

ОМЛЕТНИЙ РУЛЕТ З ШИНКОЮ

ДОВОЛІ ЛАККО ПРОВОДИТИ ТАК НАПРИКЛАД НА КУХНІ АБО В ОУ, А ОТ ПІСЛЯ КІГТЯ СМЕРТІ ПРОВОДИТИ ДОМА. ЗАМІНИТЬ ВОСТЬ, ДОПОМОЖИ КУХНЬОЮ АБО НА ДІЛ ЯЙЦЯ КІГТЯ СМЕРТІ.



ВІДПОВІДЬ
+1 ДО ПІДСКАЗІ
НА 1 ПІДСКАЗ

СЛАДІТЬСЯ
СІРІДКА
НАЙ ПІДПИСАТИ
1 ПІДСКАЗ
НАЙ ПІДПИСАТИ
ДО ЗІМКА
ВІДПОВІДЬ ПОРЯД-
О
ВІДПОВІДЬ
ІІ СІРІДКА ПІДПИСАТИ

ОМЛЕТ

120 г м'якше яйця
45 г кристалу солонісної солонісної
4 м'якше
2 ст. л. зелені цибулі, порізані
2 ст. л. борошна
1/4 ч. л. сушеної цибулі
1/4 ч. л. солоні
75 г м'якше, порізані

СЕНСОР ЗАМІК НАЙКРАЩЕ НЕ ПІДПИСАТИ.
КРАЩЕ ЗАМІНИТЬ ВОСТЬ НА СЕНСОРІ
КІГТЯ СМЕРТІ, БОГА ТАКЕ Н'ІВІДПИСАТИ.

САЛАТ ІЗ ШАТКОВАНОЇ КАПУСТИ

60 г м'якше
70 г кристалу солонісної
2 ст. л. м'якше
2 ст. л. розсолу солонісної
1 ч. л. солі із солоні
100 г м'якше, порізані
2 м'якше, порізані
1 м'якше солоні

TO MAKE THE OMELET:

1. Розігрійте духовку до 190 °C, висмажте форму розміром приблизно 40x25 см пергаментом і обробіть його антипригарним кулінарним спреєм. Змішайте в мисці кристал-сіль і борошно. Додайте яйця та змішайте до пухкої маси. Додайте зелену цибулю, борошно, кристалу цибулю, порізану та шинку й перемішайте.
2. Висмажте яєчну суміш у підготовлену форму. Висмажте 15–18 хв, поки не склеїться м'якше. Дайте поволоніти.

ПРИГОТУВАННЯ САЛАТУ З ШАТКОВАНОЇ КАПУСТИ:

1. У середній мисці змішайте м'якше, солоні, розсолу солоні і сіль із солоні. Додайте м'якше й м'якше та перемішайте. Поставте в холодильник до подання.

ЗБИРАННЯ СТРАВИ:

4. Висмажте остаточно омелет і швидко рівномірно розкладіть салат.
3. Обережно підніміть край омелету. Потім, починаючи з короткого краю форми, обережно згорніть омелет, відокремлюючи його від пергаменту. Щільно згорніть омелет у хорону плітку й поставте в холодильник до подання на одну годину.
6. Додайте рулет із холодильника, змішайте плітку й наріжте на шаточки по 5 см. Обережно приберіть порізані рушнички рівномірно, поки вони не склеїться із салатом.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



ЕНЕРГЕТИЧНА ЛОКШИНА З РАДЧАЙКОЮ УДОН ІЗ КАЧКОЮ ТА КАРІ

Погрійте собі одні теплий і загрівають ступки з локшиною, якщо температура у вашому об'єднанні енергетично-контролюючої системи вище, ніж температура в середній частині 22 °С.

Температура — найкращий спосіб збереження. І цей спосіб завжди нагадує, що це не просто м'ясо, а саме м'ясо. Швидко зварити, але в ньому можна зробити його зберігати, у чому секрет його смаку.



ВІСЬМОЯ
+1 ДО ВІСЬ
НА 7 ПОДІВ

СОУС РУ:

30 г борошна
1/4 ст. л. гарячого масла
1/2 чайної ложки меленої куркуми
1/4 ч. л. меленої кориандру
1/4 ч. л. меленої кмин
Дрібно нарізані перець
1/4 ч. л. меленого перцю
45 г масла
2 ст. л. томатної пасты
1 ч. л. кустарникової селі
1 ст. л. меду

СУП:

1 ст. л. нейтрального рапсового олії
1/2 середньої цибулини, нарізані кубиками
1 середній цибуль цибуля, нарізані кубиками
1 л. куркуми Бузайною (1: 14)
2 моркоти, нарізані в нарізані кубиками
меленими
60 мл гарячого селю
60 мл м'яса
450 г меленої локшини удон
1 велика цибуля, нарізані шматочками

КАЧКА:

2 великі грудки по 200 г зі шкіркою, без кістки
1 ст. л. меленої солі
1 ч. л. гарячого масла
1 ч. л. меленої цибули
1 ч. л. солі
15 г масла

Селю, каша і тютю не можна. Можливо, це буде дуже смачно, але це не все, що ви можете зробити. Якщо ви хочете, щоб це було смачно, то це може бути дуже смачно.

ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ РУ:

1. У великій мисці змішайте борошно, гаряче масло, куркуму, кориандр, кмин, перець і мелений перець.
2. У середньому ситечку або на сковорідці розпаліть масло на середньому вогні. У розпалене масло додайте борошно зі спеціями. Перемішайте, доки борошно не вкличе все масло. Влийте томатну пасту, кустарникову селю і мед. Швидко змішайте все однорідно, приберіть з вогню і відставте.

Продовження на внутрішній сторінці

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



МАКАРОНИ З СИРОМ ВІД ВЛАМСО

Завдяки нашій співпраці з Blamco ви можете смажити макарони і навіть фирмові макаронки з сиrom, які ні так зможете. Однак, якщо ретельно прочитати інструкції поварі заготовлені коробки, не зберігати цей рецепт, щоб ви завжди могли пошмакувати улюбленим стравою!



ФІЛІПОВИЧ
+1 ДО ПОВІТІ
НА І СОДІУ

450 г артемізіані макарони фірми
1 склянка макарони, макаронки
270 мл молока
128 мл вершкового масла
2 ч. л. сушеного часнику
30 г борошна
2 ч. л. сушеного перцю
2 ч. л. сушеного чорного
1/4 ч. л. чорного перцю
20 г масла
130 г замороженого сиру чеддир, пармезан
115 г сиру фонтіна, сиру
Сіль і перець

Можливо, вам доведеться
перемішувати їх вилкою
з тією ж метою, щоб не
макарони для цієї страви.

СМАЖИТЬ
МАКАРОНИ
НА ВЕРШКОВОМУ
МАСЛІ
НА ВЕРШКОВОМУ
МАСЛІ
НА ВЕРШКОВОМУ
МАСЛІ
НА ВЕРШКОВОМУ
МАСЛІ

1. Наберіть у середню кастрюлю води й доведіть до кипіння. Додайте моркву, накрийте кришкою, зменште вогонь до середнього й варіть 5 хв, поки макарони не стануть м'якими. Злийте воду й покладіть макарони в блендер. Додайте молоко, вершкове масло й вершковий соус. Перемішайте все до однорідності.
2. У лійці змішайте борошно, сушений перець, сушений часник і чорний перець. Поступово залийте борошно на середній вогонь і додайте масло. Коли масло розплавиться, додайте борошно зі спеціями, постійно перемішуючи. Коли масло й борошно утворять однорідну суміш, поступово залийте моркву з соусом.
3. Потроху додайте сири й сир фонтіна, постійно перемішуючи. Посоліть і поперчіть. Додайте готові макарони до сиру соусу й добре все перемішайте.

Керуйте й знайдіть
середу макарони із
сиrom від Blamco
в повільному режимі
й ідеально їх приготує.
Смажте макарони
поступово як у двох
стадіях. Махайте всі інгредієнти
якомога довше, але
немає потреби їх
перегрівати їм.



ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА З КВАСОЛЕЮ

М'ясо стане густішим, а смак ще більш насиченим завдяки смаку квасолі. Цей рецепт, безсумнівно, додасть розмаїття у ваш набір гострої зимової їжі з картоплям.



ФІЛІП ІВАН
+1 ДО ПЕРШОГО
НА 1 ПОДІЙ

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 ч. л. нейтральної рожевої солі | 120 мл звареного соусу |
| 8 смужки бекону | 1 ст. л. звареного соусу |
| 1/2 середньої цибулини, нарізана кубиками | 1 ч. л. жовтого лимона |
| 1 цибулина, нарізана від посівки | 1 ст. л. гірчичного соусу |
| 4 нарізані кубиками | 1 ст. л. мушкетерського соусу |
| 3 зубчики часнику, нарізані | 1 банка лісової квасолі (240 г) |
| 350 мл соусу | 2 банки сметани з кислотою (по 430 г) |
| 110 г картопляного пюре | Сіль і перець |
| 170 г мари | |
- В СА 50 МЕТРІВ МЕРУ
ПОМІЯТЕ КЕРСІО-
ЕДИНОСТІХ БАНКІ
ЦІВУРИ І КАСОПЕР

СВЯТИТИ-
НІСІА
НАІ НАДІВНИК:
20 ЗІВІВ
НАІ АРХІТЕКТУРА:
1 ГОДИН 20 ЗІВІВ
НАІВІТЬ НАРФА-
І
НАІВІВ:
1 ГОДИН 20 ЗІВІВ
НАІ ДАТІ (Т. П.)

1. Розігрійте духовку до 150 °C. Нагрійте сіль у великій чайній каструлі на середньому вогні. Додайте 4 смужки бекону й готуйте до хрусткої скоринки. Викладіть бекон на паперову рушничку, щоб прибрати жир. Так само приготуйте решту бекону.
2. Зніміть цю частину половини жиру, що лишилася після бекону, додайте цибулю й погуйте до м'якості, приблизно 5 хв. Додайте цибулину та часник і готуйте ще 1 хв. Додайте часник, картопляний цукор, мед, збігучий сирок, збігучий сирок, лимонний сік, гірчичний соус, мушкетерський соус і добре перемішайте. Поскладіть бекон на сковороду, перемішайте й дождіться до випікання на середньому вогні.
3. Додайте квасолю й обережно перемішайте. Поставте в духовку й запікайте без кришки 45-50 хв, коли соус не загусне. Посолити і поперчити.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>