

**Красиво! Вкусно! Полезно!**



ученик 1 Б класса  
МБОУ «СОШ №64»  
г.Чебоксары

Конкурсант: Морозов Виталий  
Блюдо: «Творожная запеканка»

Красиво! Вкусно! Полезно!







# 1 этап

Промываем под проточной водой яйца и изюм. Изюм замачиваем в горячей кипячённой воде на 5 минут. Манку заправляем сметаной. На 3 столовые ложки манки кладём 4 столовые ложки сметаны. Тщательно перемешиваем.



## 2 этап

Отделить в яйцах белок от желтка. Желтки добавляем в творог (в творог добавить ещё 1 столовую ложку сахара), а белок отдельно смешиваем с 3 столовыми ложками сахара до состояния брыз.





# 3 этап

Воду с изюма сливаем через сито.

Смешиваем творог, желтки, манку со сметаной. Можно воспользоваться толкучкой, чтобы не осталось комочков. Затем добавляем безе, перемешиваем, а в конце изюм.





# 4 этап

Смазываем сковородку растительным маслом.  
Всё содержимое перемещаем на сковородку.  
Сверху смазываем сметаной (для образования  
румяной корочки). Затем ставим в духовку на  
40 минут,  $t=180-200$  градусов.





# 5 этап

Достаём из духовки, смазываем ещё раз сметаной. А сверху украшаем чем душе угодно - ягодами, шоколадной или ореховой крошкой, либо фруктами.





Красиво! Вкусно! Полезно!

Приятного аппетита!





**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

**Готовьте с  
удовольствием!**

