

РУССКАЯ КУХНЯ.

A still life composition of traditional Russian food. In the foreground, a large fish is served on a platter with fresh green lettuce, red berries, and lemon slices. To the left, a whole roasted chicken is visible. In the center, a large brown ceramic bowl is filled with dumplings. To the right, another ceramic bowl contains a soup with vegetables. In the background, a wicker basket is filled with various breads, including braided loaves and rolls. The scene is set on a light blue tablecloth.

Выполнили:
ФЕДОРОВА АНАСТАСИЯ И
ПИНЯЕВА АННА 5 Я КЛАСС
ШКОЛА № 45
Г. ЧЕБОКСАРЫ



Национальная кухня русских.





Рецепт оладий (на 8 порций)

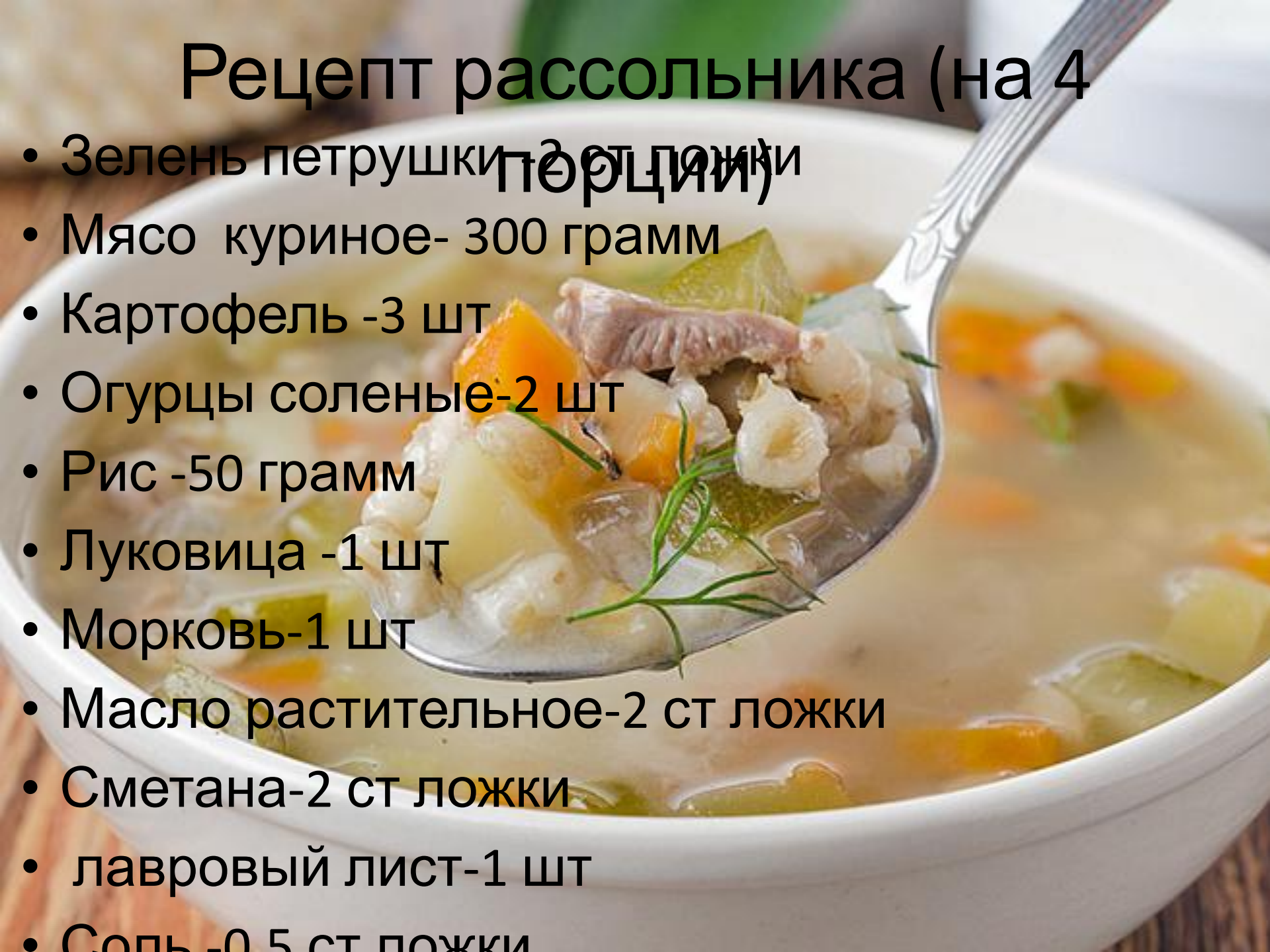
Продукты

- 1) Мука – 3 стакана
- 2) Молоко-2 стакана
- 3) Дрожжи сухие -10 грамм
- 4) Яйца-3 шт
- 5) Сахар -2 столовые ложки
- 6) Соль-1-2 щепотки
- 7) Масло растительное-2-3 столовые ложки



Рецепт рассольника (на 4 порции)

- Зелень петрушки - 2 ст ложки
- Мясо куриное - 300 грамм
- Картофель - 3 шт
- Огурцы соленые - 2 шт
- Рис - 50 грамм
- Луковица - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Масло растительное - 2 ст ложки
- Сметана - 2 ст ложки
- лавровый лист - 1 шт
- Соль - 0,5 ст ложки



Рецепт кулича (на 8 порций)

- Мука –1 кг
- Молоко-3 стакана
- Дрожжи сухие активные – 11 грамм
- Масло сливочное 400 грамм
- Сахар -200 грамм
- Яйца -7 штук
- Изюм- грамм
- Ванильный сахар-10 грамм
- Соль-1 чайная ложка



ССЫЛКИ

- moygorod-online.ru › [Общество](#) › [Общество](#) › society_9412.html
russkaya-kuhnya-osobennosti.html
- eda.ru
- russianfood.com
russianfood.com ›

