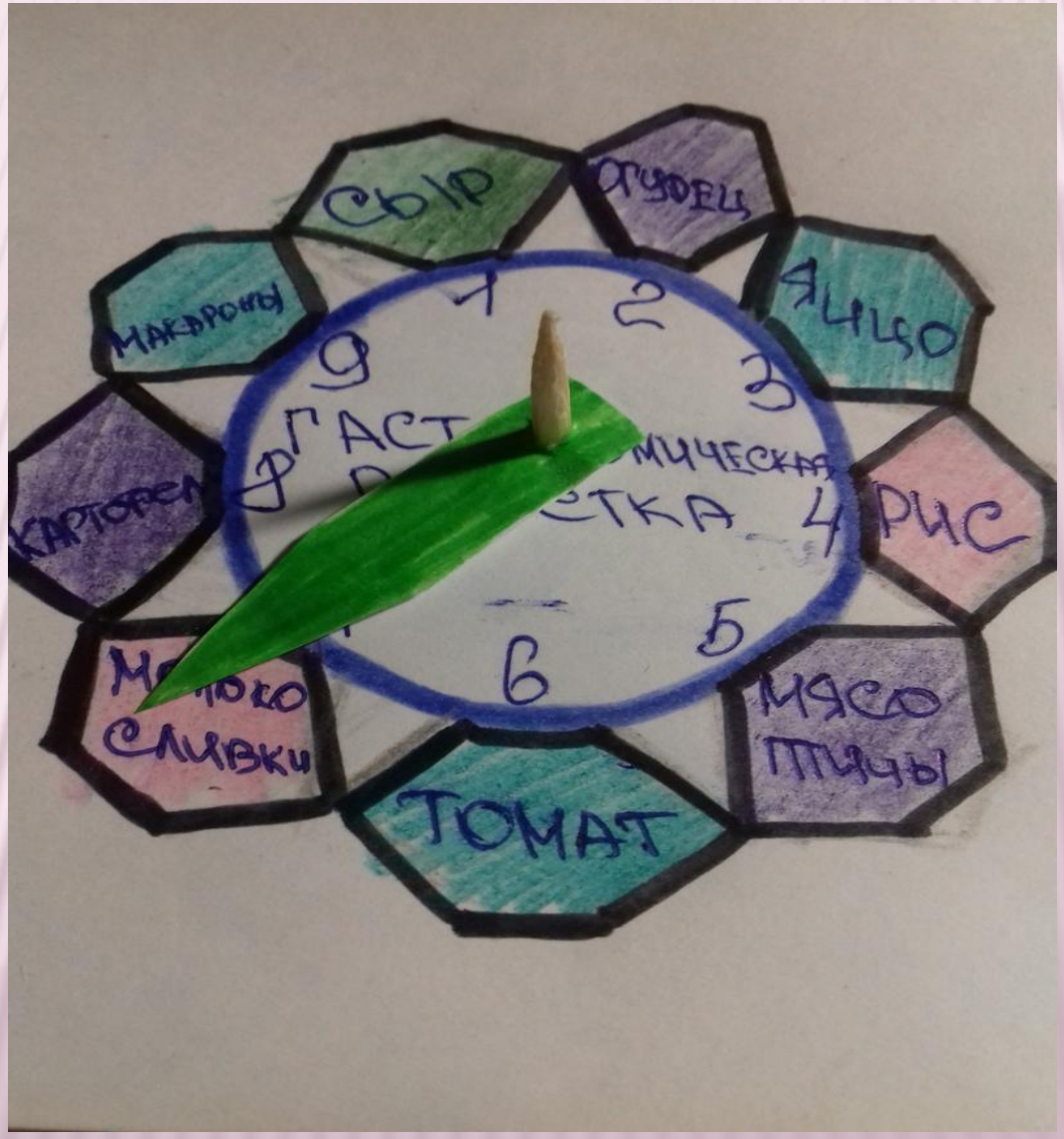
СИЛИЦКИЕ

г.Котлас

ВЫБОР


СЫР
ОГУРЕЦ
МАКАРОНЫ
ЯЙЦО
КАРТОФЕЛЬ
РИС
СЛИВКИ
МЯСО ПТИЦЫ
ТОМАТ
1
2
3
4
5
6
9

НАШ УЖИН

МЕНЮ

- Куриный суп со сливками
- Шарики в сливочном соусе
- Фруктовый салат со сливками
- Блины на сливках
- Сливочный коктейль

КУРИНЫЙ СУП СО СЛИВКАМИ

КУРИНЫЙ СУП СО СЛИВКАМИ

Рецепт

1. Отвариваем куриную грудку
2. Добавляем картофель
3. Добавляем вермишель
4. Вливаем сливки
5. Добавляем гренки
6. Посыпаем укропом

ШАРИКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

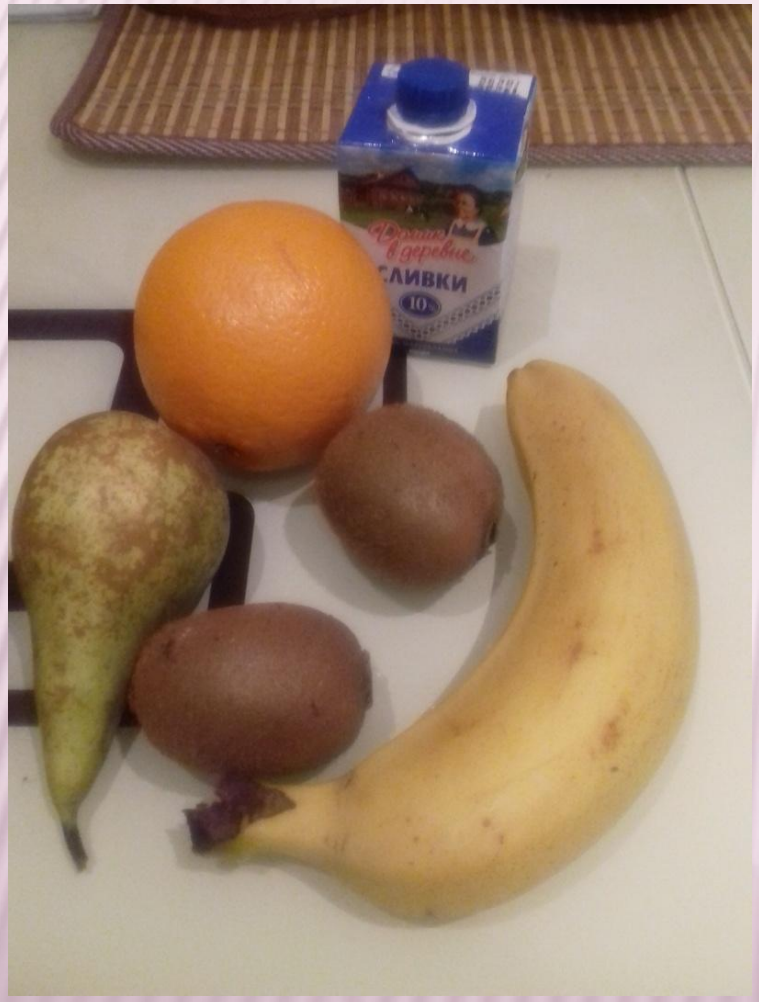
ШАРИКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Рецепт

1. Нарезаем кубиками куриное филе
2. Добавляем 2 яйца и 1 ст. ложку муки
3. Добавляем рубленную зелень
4. Формируем руками шарики
5. Запекаем в духовке 30 минут-180 градусов

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ СО СЛИВКАМИ

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ СО СЛИВКАМИ



- Ингредиенты

Банан - 1 шт.
Киви – 2 шт.
Яблоко – 1 шт.
Апельсин – 1 шт.
Сливки

✔ Рецепт

1. Фрукты нарезать кубиками
2. Взбить сливки
3. Украсить салат

БЛИНЫ НА СЛИВКАХ

БЛИНЫ НА СЛИВКАХ

- Ингредиенты
- Сливки 10% - 200 мл.
- Молоко 3,2% - 200 мл.
- Яйца – 3 шт.
- Мука – 7 ст. ложек
- Сахарная пудра – 2 ст. ложки
- Масло подсолнечное – 2 ст. ложки

СЛИВОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

СЛИВОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- Ингредиенты
  - Банан – 1 шт.
  - Мороженное – 100 гр.
  - Сливки – 200 мл.
  - Мед – 2 ст. ложки
  - Лед – 3 кубика
  - Киви – 1 шт.
- Рецепт

1. Банан пореезать
2. Все ингредиенты взбить в блендере
3. Коктейль разлить в стаканы и украсить киви

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ