



Представляем Вашему
вниманию



Штрудли с капустой и мясом (немецкое блюдо)

Участник: Нейфельд Татьяна (4
года)

БДОУ «Детский сад №112»

Группа 15

Куратор: Говоруха Алена
Константиновна





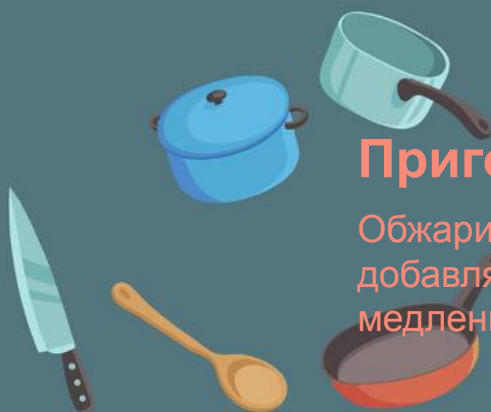
ИНГРИДИЕНТЫ



- Для теста:
- Яйцо – 2 шт
- Мука -2 стакана
- Кефир – 1 стакан
- Растительное масло – 1 ст.ложка (в тесто)
- Растительное масло – 2 ст.ложки (на тесто)
- Разрыхлитель – 10гр
- Дрожжи сухие - 1 ч. Ложка
- Сахар – 0,5 ч.ложка (5гр)
- Соль – 1 щепотка (5гр)

- Для блюда:
- Говядина – 800 гр
- Лук – 1-2 головки
- Капуста квашеная – от 500 до 700гр
- Капуста свежая – 300 гр
- Морковь – 1 шт.
- Помидор – 2 шт
- Масло растительное – для жарки
- Соль и специи по вкусу





Приготовление мяса с капустой

Обжариваем лук с мясом до золотистой корочки, потом добавляем водички 1 стакан, накрываем крышкой и на медленном огне хорошо тушим в течении 1 часа



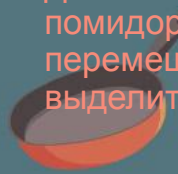
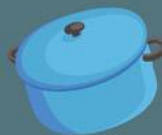
ГОТОВИМ ТЕСТО

Разбиваем яйца, добавляем соль, кефир. Всё тщательно перемешиваем. Затем добавляем сухие дрожжи, сахар, разрыхлитель. Перемешиваем и оставляем на 5 минут. Добавляем масло и сухие продукты разрыхлитель, муку. Замешиваем тесто. Тесто должно получиться мягким. Оставляем тесто расстаиваться примерно на 1 час.



Тушим овощи

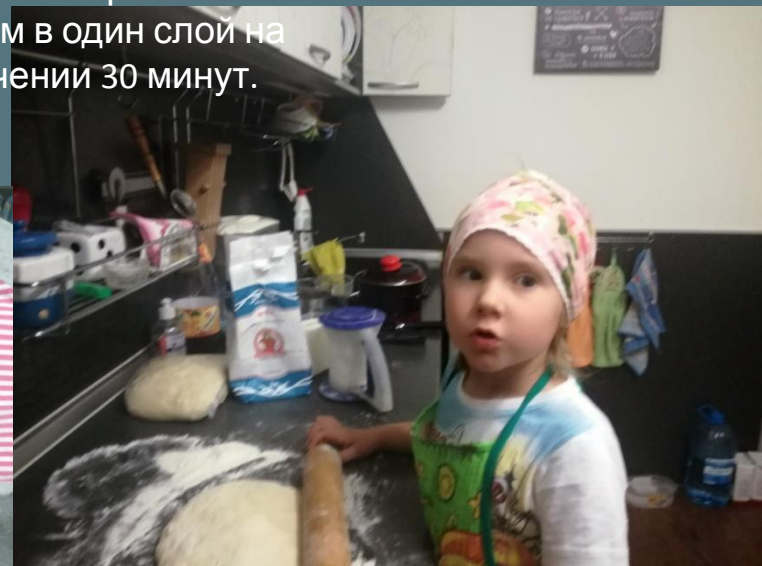
Добавляем слоями капусту квашеную, капусту свежую, морковь, помидоры. Подсаливаем, добавляем специи и все тщательно перемешиваем. Накрываем крышкой и даем возможность овощам выделить сок, тушим в течении 10 минут.





Готовим Штрудли

Раскатываем тесто скалкой в большой пласт. Поливаем маслом тесто, распределяя по всей поверхности пласта. Закатываем тесто в плотный рулет, защипывая края. Нарезаем на пластики в 3-4 см. Укладываем в один слой на капусту, накрываем крышкой и тушим в течении 30 минут.





Сытное и питательное
блюдо готово!!!

ПРОСИМ К
СТОЛУ!

