

Конкурсная работа  
« А мы с мамой - кулинары»

# «Картофель в горшочках с куриными желудками»



Работу выполнил : Почкин Алексей Михайлович  
ученик 3а класса  
МКОУ Комсомольская СШ №2

Руководитель - консультант: мама Кулакова Н.П.



# Ингредиенты:

Для приготовления блюда нам потребуются следующие продукты:

На 1 порцию:

- ▶ Картофель - 2 шт.
- ▶ Морковь -1 шт. (маленькая)
- ▶ Куриные желудки - 100г
- ▶ Растительное масло - 1ст.л.
- ▶ Соль, перец - по вкусу



# Процесс приготовления

- ▶ Картофель и морковь необходимо помыть и очистить.



- ▶ Картофель нарезаю кубиками, морковь натираю на средней терке



- ▶ Куриные желудки промываю, нарезаю на 2 части



- ▶ На дно горшочка наливаю 1 ст.л. растительного масла, складываю в горшочек куриные желудки, картофель, морковь.



- ▶ В горшочек наливаю 50 мл воды, соль и перчу по вкусу



- ▶ Ставлю горшочки в предварительно разогретую духовку на 50 мин. при температуре 200 градусов



- ▶ Через 50 мин. выключаю духовку и даю постоять горшочкам в духовке еще 15 мин. Затем можно подавать к столу.



Приятного аппетита!

