



# Приготовление воскресного семейного обеда

Выполнила: Храмова  
Валерия  
ученица 6в

# Меню нашего обеда



**Первое блюдо:** Гороховый суп.

**Второе блюдо из рыбы:** Лосось в фольге запеченный в духовке.

**Второе блюдо из мяса:** жареные куриные ножки.

**Гарнир:** Картофельное пюре.

**Салат:** «Цезарь с курицей».

**Десерт:** Пирожное картошка.



## Продукты (на 8 порций)

Масло сливочное  
(размягчённое) - 100 г

Сгущенное молоко - 100 г

Какао-порошок - 2 ст.  
ложки + для посыпания  
пирожных

Сухари ванильные - 300 г

Орехи грецкие (или  
любые другие)  
измельчённые - 0,5  
стакана

Молоко - 1 стакан

Пудра сахарная, для  
украшения (по желанию)  
- 3 ст. ложки



**Последовательность  
приготовления десерта:  
«Пирожного картошка».**

В миску с приготовленной массой добавить сухари.

Затем добавить орехи.

Тщательно всё перемешать. Влить остывшее кипяченое молоко.

Еще раз всё хорошо перемешать.



Из полученной массы сделать шарики, размером с мандарин.

Пошаговый фото рецепт Пирожное "Картошка"

Пирожные "Картошка" обвалить в какао.

Подготовить продукты.

Поместить в холодильник примерно на 1 час. Затем можно

посыпать пирожные сахарной пудрой.

Молоко вскипятить, остудить.

Приятного аппетита!

В миску выложить мягкое сливочное масло, добавить сгущенное молоко.

Взбить масло со сгущенкой до однородной массы.

Добавить порошок какао.

Хорошо перемешать.

Ванильные сухари натереть на терке или пропустить через мясорубку.

Орехи порубить ножом

Из полученной массы сделать шарики, размером с мандарин, или продолговатую "картошку".

Пирожные "Картошка" обвалять в какао.

Поместить в холодильник примерно на 1 час. Затем можно посыпать пирожные сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

