

Проверенные рецепты

Блины

На 24-25 шт среднего размера

- Молоко - 1000 г
- Яйца куриные - 5 шт
- Сахар - 70 г
- Соль - 5 г
- Масло подсолнечное - 65 г
- Мука - 400 г

Процесс приготовления

1. Смешиваем в чашке яйца, молоко, сахар, соль, масло до однородности
2. Добавляем муку
3. Пробиваем блендером или смешиваем венчиком до однородности, что бы не было комочков.
4. Даем тесту постоять в тепле минут 5 и можно готовить на сильно разогретой сковороде



Легкий салат

На 3-4 порции

- Помидоры - 460 г
- Огурцы - 200 г
- Капуста Кейл - 75 г
- Авокадо - 100-120 г
- Куриная грудка отварная - 100 г
- Майонез - 40 г
- Соль - 5 г

- Сушеный чеснок - 2-3 г
- Сушеный лук - 2-3 г

Процесс приготовления

1. Нарезаем помидоры на дольки
2. Нарезаем огурцы на полукружки
3. Листья капусты нарезаем произвольно, но что бы они были в салате довольно крупными
4. Куриную грудку нарезаем на кубики
5. Авокадо нарезаем на кубики
6. Смешиваем все продукты и заправку в большой миске и даем постоять минут 5.



Необычный салат

На 2 порции

- Помидоры - 350 г
- Салат «Айсберг» - 300 г
- Кукуруза консервированная - 70 г
- Адыгейский сыр - 100 г
- Мята свежая - 10 г
- Сметана 15% - 70 г
- Майонез - 20 г
- Горчица - 10 г
- Соль - 3-4 г

Процесс приготовления

1. Нарезаем помидоры на дольки
2. Салат нарезаем произвольно
3. Сыр нарезаем на кубики
4. Мяту очень мелко нужно нарезать
5. Смешиваем все продукты и заправку в большой миске и даем постоять минут 5.

Оладьи(панкейки) идеальные

На 18 шт

- Молоко - 200 г
- Яйца куриные - 2 шт
- Сахар - 35 г
- Соль - 1 г
- Разрыхлитель - 5-6 г
- Мука - 200 г

На 90 шт

- Молоко - 1000 г
- Яйца куриные - 10 шт
- Сахар - 170 г
- Соль - 5 г
- Разрыхлитель - 30 г
- Мука - 1000 г

Процесс приготовления

1. Смешиваем в чашке яйца, молоко, сахар, соль до однородности
2. Добавляем муку и разрыхлитель
3. Смешиваем венчиком до однородности, что бы не было комочков.
4. Даем тесту постоять в тепле минут 5 и можно готовить на сильно разогретой сковороде

From:

<https://wiki.fellk.ru/dokuwiki/> - **Игорь FellK**

Permanent link:

<https://wiki.fellk.ru/dokuwiki/doku.php/recepty/recipes?rev=1719563621>

Last update: **2024/06/28 08:33**

