

Рассольник со сметанной



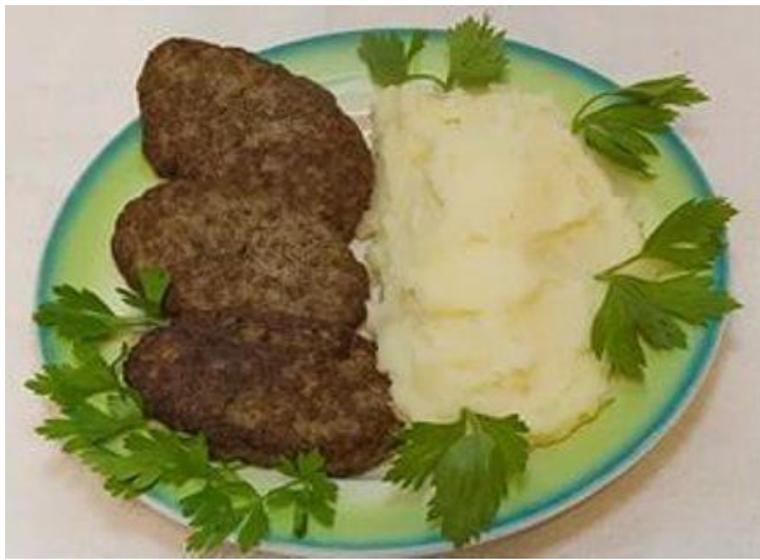
Ингредиенты:

- ◆ Бульон мясной/ куриный;
- ◆ Картофель;
- ◆ Крупа перловая;
- ◆ Огурцы соленые;
- ◆ Морковь;
- ◆ Лук репчатый;
- ◆ Сметана;
- ◆ Масло растительное
- ◆ Соль йодированная.

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный брусочками, варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки солят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения.

Оладьи из печени по-кунцевски



Ингредиенты:

- ◆ Печень говяжья;
- ◆ Морковь;
- ◆ Мука пшеничная;
- ◆ Яйца куриные;
- ◆ Масло растительное
- ◆ Соль йодированная.

Технология приготовления: печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Обжаривают с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С.

Гарнир: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

Отпускают с гарниром и соусом.

Биточки (котлеты) картофельные запеченные



Ингредиенты:

- ◆ Картофель;
- ◆ Яйца куриные;
- ◆ Масло сливочное;
- ◆ Масло растительное;
- ◆ Мука пшеничная;
- ◆ Соль йодированная.

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в подсоленной воде, отвар сливают, картофель подсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлаждённый до температуры 50-60°C, добавляют смесь яйца, растопленное масло сливочное. Массу перемешивают и формируют котлеты (биточки), панируют в муке, выкладывают на функциональную ёмкость, смазанную маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C до образования золотистой корочки 15-20 мин.

Шанежка с картофелем



Ингредиенты:

- ◆ Картофель;
- ◆ Яйца куриные;
- ◆ Мука пшеничная;
- ◆ Сахар;
- ◆ Дрожжи прессованные/ сушеные;
- ◆ Масло сливочное;
- ◆ Масло растительное;
- ◆ Молоко;
- ◆ Сметана для смазки;
- ◆ Соль йодированная.

Технология приготовления:

Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто делят на куски массой 53 и 62 г и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные жиром. Оставляют для расстойки на 30-40 минут. После расстойки на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично-сметанной смесью и выпекают при температуре 230-240⁰ С в течение 10 минут. Готовые шанежки смазывают сливочным маслом. Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя масло.