

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЖДЁМ ПАПУ
на ужин

КРОК-МАДАМ С ГЛАЗУНЬЕЙ



ВВЕДЕНИЕ

Крок-Мадам с глазуньей — это традиционный французский сэндвич с ветчиной и сыром, дополненный жареным яйцом сверху.

Этот сэндвич является отличным выбором для сытного завтрака или обеда, сочетая в себе хрустящий хлеб, расплавленный сыр и нежное яйцо.

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 ломтиков белого хлеба
5 ст. ложек сливочного масла
5 ст. ложек муки
5 чашек молока
2.5 чашки тертого сыра Грюйер
(или другого твердого сыра)

10 ломтиков ветчины
Соль и перец по вкусу
5 яиц

Мускатный орех
Горчица (по желанию)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Сковорода
- Венчик
- Духовка или тостер
- Кастрюля
- Лопатка
- Противень

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: 550
Белки: 30 г

Жиры: 35 г
Углеводы: 25 г

Время приготовления

Подготовка: 15 минут
Готовка: 30 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Подготовьте все ингредиенты.

Разогрейте духовку до 180°C (если используете для тостов).

1. Бешамель соус: В небольшой кастрюле растопите 5 ст. ложек сливочного масла на среднем огне. Добавьте муку и готовьте, помешивая, в течение 1-2 минут до золотистого цвета. Постепенно влейте молоко, продолжая взбивать венчиком, чтобы избежать комочков. Варите, пока соус не загустеет, затем добавьте соль, перец и немного мускатного ореха по вкусу. Снимите с огня и добавьте половину тертого сыра, перемешайте до однородности.

2. Приготовление сэндвичей: Намажьте горчицу на один из ломтиков хлеба (по желанию). Положите ломтик ветчины и немного сыра на один ломтик хлеба, накройте вторым ломтиком. Повторите для остальных сэндвичей. На сковороде растопите немного сливочного масла и обжарьте сэндвичи с обеих сторон до золотистой корочки.

3. Выпекание: Переложите обжаренные сэндвичи на противень, покройте их соусом бешамель и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте в духовке в течение 5-10 минут до расплавления сыра и появления золотистой корочки.

4. Жарка яиц: На сковороде разогрейте немного масла и аккуратно разбейте яйца. Готовьте яйца до желаемой степени готовности, посолите и поперчите по вкусу. Выложите жареные яйца поверх каждого сэндвича.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

Подавайте сэндвичи горячими, разрежьте их пополам для удобства.

Дополнительно можно украсить зеленью или свежими овощами.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Используйте свежий хлеб для лучшей текстуры.
- Для более насыщенного вкуса можно использовать смесь сыров.
- Чтобы яйца не растекались, готовьте их на среднем огне и используйте кольцо для яиц.

ПОДАЧА

Подавайте Крок-Мадам с глазуньей с зеленым салатом или легкими овощами, а также с чашечкой кофе или чая для полноценного завтрака.

Примечания

Для вариации можно использовать другой вид сыра, например, Эмменталь или Чеддер. Если хотите, чтобы блюдо было менее калорийным, используйте цельнозерновой хлеб и уменьшите количество масла.

СОЛЯНКА



ВВЕДЕНИЕ

Солянка — это традиционный русский суп, насыщенный вкусом копченостей, соленых огурцов и томатов. Этот густой и ароматный суп идеально подходит для семейного обеда или ужина, согревая и радуя своим богатым вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г грудинки	50 г маслин
1 луковица	Веточки петрушки
2 ст. ложки с горкой томатной пасты	(для украшения и добавления в суп)
3 средних соленых огурца	2 зубчика чеснока
150 мл огуречного рассола	15 мл растительного масла
1,2 л воды	Сметана (для подачи)
200 г сервелата	Ломтики лимона (для украшения)
200 г копченого куриного мяса	Соль и перец по вкусу

ОБОРУДОВАНИЕ

- Сковорода
- Ложка для перемешивания
- Нож
- Кастрюля
- Разделочная доска

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: 320
Белки: 15 г

Жиры: 22 г
Углеводы: 18 г

Время приготовления

Подготовка: 15 минут
Готовка: 30 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Подготовка:

1. Грудинку нарежьте средним кубиком.
2. Лук очистите и нарежьте полукольцами.
3. Соленые огурцы мелко нарежьте.
4. Сервелат нарежьте средним кубиком.
5. Отделите копченое куриное мясо от кости и нарежьте средними кусочками.

Приготовление:

1. Грудинку обжарьте в кастрюле на растительном масле (15 мл) до золотистого цвета.
2. Добавьте лук к грудинке и обжаривайте до прозрачности.
3. Добавьте к луку и грудинке томатную пасту и пассеруйте 1 минуту на медленном огне.
4. Добавьте нарезанные соленые огурцы и влейте огуречный рассол. Перемешайте, влейте 1,2 л воды и доведите до кипения.
— Совет от шефа: Основа супа — грудинка, лук и огурцы, обжаренные в томатной пасте.
5. На разогретой сковороде обжарьте сервелат и копченое куриное мясо, затем добавьте их в кастрюлю.
6. Добавьте маслины в суп.
7. Мелко нарезанные веточки петрушки добавьте в суп, а листики оставьте для украшения.
8. В конце приготовления добавьте измельченный чеснок и варите ещё пару минут. Поперчите по вкусу.
9. Косточку от курицы, если использовали, удалите из супа.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

Переложите суп в порционные тарелки и подавайте со сметаной
Украсить ломтиками лимона, парой маслин и листиками петрушки.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Используйте качественные копчености для более насыщенного вкуса.
- Если суп получается слишком соленым, добавьте немного кипяченой воды.
- Для более насыщенного вкуса дайте супу настояться 10-15 минут.

ПОДАЧА

Подавать суп следует горячим, с добавлением сметаны и украшениями из ломтиков лимона, маслин и петрушки.

Примечания

Можно добавить каперсы для дополнительного аромата.
При подаче также можно добавить немного свежемолотого черного перца для аромата.

КУРИЦА В СЕНЕ

С ОВОЩАМИ И СОУСОМ
ТЕРИЯКИ-СМЕТАНА



ВВЕДЕНИЕ

Это блюдо сочетает в себе нежное куриное бедро, запеченное в пельменном тесте с ароматным сеном, и сладкие, маринованные овощи. Сервированное с оригинальным соусом на основе сметаны и терияки, это блюдо обещает стать центральным элементом любой трапезы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные бедра: 8 шт.
Лайм: 1 шт.
Чеснок: 2 зубчика
Сено: охапка
Пельменное тесто: 1 кг
Свекла: 2 шт.
Картофель: 2 шт.
Морковь: 2 шт.

Бальзамический соус: 50 г
Растительное масло: для жарки
Соль, перец: по вкусу
Орегано: свежий или сушеный
Сметана: 200 гр
Соус терияки: 2 ст. ложки
Цедра лайма: для соуса

ОБОРУДОВАНИЕ

- Противень
- Духовка

- Сковорода
- Миски для маринада и соуса

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: ≈700
Белки: 40 г

Жиры: 35 г
Углеводы: 45 г

Время приготовления

Подготовка: 30 минут
Готовка: 1 час

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Подготовка:

1. Маринад для курицы:

Куриные бедра очистите от костей, если желаете. Маринуйте бедра с соком и цедрой лайма, измельченным чесноком, солью и перцем.

2. Подготовка теста:

Разделите пельменное тесто на две равные части, раскатайте каждую в круглый пласт.

3. Подготовка овощей:

Свеклу, картофель и морковь тщательно вымойте, нарежьте дольками. Маринуйте овощи в смеси бальзамического соуса, растительного масла и орегано.

Приготовление:

Курица: Обжарьте маринованные бедра на сковороде до золотистой корочки.

Выложите бедра на сено на одном пласте теста, добавьте неочищенные зубчики чеснока. Накройте вторым пластом теста, украсьте веточками сена. Запекайте в духовке при 180°C на 15 минут или до золотистой корочки.

Овощи: Запекайте маринованные овощи в духовке до мягкости при той же температуре, около 30 минут.

Соус: Смешайте сметану, соус терияки и цедру лайма.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

Аккуратно откройте верхний слой теста при подаче на стол, чтобы гости могли видеть содержимое. Подавайте курицу в сене вместе с запеченными овощами и соусом сбоку. Блюдо украсьте свежими веточками орегано.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Пельменное тесто должно быть тонким, но достаточно прочным, чтобы удерживать наполнение. Сено должно быть чистым и сухим, чтобы избежать посторонних запахов при запекании.

ПОДАЧА

Подавать суп следует горячим, с добавлением сметаны и украшениями из ломтиков лимона, маслин и петрушки.

Примечания

Это блюдо сочетает в себе разные текстуры и вкусы, благодаря чему оно может стать изысканным дополнением к праздничному столу.

БРУСКЕТТА С КАПОНАТОЙ



ВВЕДЕНИЕ

Брускетта с капонатой — это итальянское блюдо, которое идеально подходит как закуска или легкий перекус.

Оно сочетает в себе хрустящий хлеб и овощное рагу, приправленное ароматным кетчупом и бальзамическим уксусом, что делает каждый кусочек необычайно вкусным.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Батон: 1 шт.
Перец болгарский: 2 шт.
Оливки без косточек: 1 банка
Красный лук: 1 головка
Чеснок: 2 зубчика

Кетчуп: 3 столовые ложки
Растительное масло: для жарки
Соус бальзамик: для украшения
Микрозелень: для украшения

ОБОРУДОВАНИЕ

- Сковорода
- Лопатка
- Разделочная доска
- Тостер или гриль
- Нож

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: 259
Белки: 5.7 г
Жиры: 9.29 г
Углеводы: 37.9 г

Время приготовления

Подготовка: 15 минут
Готовка: 15 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

1. Подготовка брускетты:

Нарезать батон на кусочки толщиной 2 см.
Обжарить хлебные ломтики на гриле или в тостере до золотистой хрустящей корочки.

2. Приготовление капонаты:

В сковороде на растительном масле обжарить нарезанные соломкой перец и лук до мягкости и легкого изменения цвета.

Добавить мелко нарезанный чеснок и обжарить до аромата.

Ввести в сковороду маслины, залить кетчупом и тушить все вместе 3-5 минут на медленном огне.

Снять сковороду с огня и дать овощному рагу остыть.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

Выложить остывшую капонату на подготовленные тосты.
Украсить брускетты микрозеленью и немного полить соусом бальзамик для добавления кисло-сладкого вкуса.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Для добавления пикантности можно ввести в капонату немного красного острого перца. Выбирайте качественный бальзамический соус для лучшего вкуса.

ПОДАЧА

Подавать суп следует горячим, с добавлением сметаны и украшениями из ломтиков лимона, маслин и петрушки.

Примечания

Брускетта с капонатой будет отлично смотреться на столе в качестве закуски на праздник или уютный семейный ужин. Это блюдо сочетает в себе простоту приготовления и изысканность вкуса, что делает его любимым выбором для многих.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ



ВВЕДЕНИЕ

Шарлотка — это традиционный русский десерт, который идеально подходит для уютного чаепития. Это простой яблочный пирог с воздушным бисквитом, который радует своим золотистым видом и ароматом свежих яблок.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки: 5-6 средних, нарезать дольками
Сахар: 1 стакан
Яйца: 4 шт.
Мука: 1 стакан

Разрыхлитель теста: 1 чайная ложка
Ванильный сахар: 1 пакетик
Корица: по желанию
Сливочное масло: для смазывания формы
Сахарная пудра: для украшения

ОБОРУДОВАНИЕ

- Форма для запекания
- Чаша для смешивания ингредиентов
- Нож
- Миксер или венчик
- Разделочная доска

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: 290
Белки: 5 г

Жиры: 5 г
Углеводы: 55 г

Время приготовления

Подготовка: 20 минут
Готовка: 50 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

1. Подготовка:

Предварительно разогрейте духовку до 180°C.

Смажьте форму для запекания сливочным маслом и посыпьте немного мукой или выстелите пергаментной бумагой.

Очистите яблоки, удалите сердцевину и нарежьте их дольками.

2. Приготовление теста:

В глубокой миске взбейте яйца с сахаром до светлой пышной массы.

Постепенно добавляйте просеянную муку с разрыхлителем и ванильным сахаром, аккуратно перемешивая лопаткой или миксером на медленной скорости до однородности. По желанию добавьте корицу для аромата.

3. Выпекание:

Выложите подготовленные яблоки равномерно на дно формы. Залейте яблоки тестом, разровняйте поверхность.

Поставьте форму в предварительно разогретую духовку и выпекайте около 50 минут до золотистого цвета.

Готовность шарлотки проверьте деревянной шпажкой — она должна выходить сухой.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

Подавайте шарлотку теплой или при комнатной температуре, нарезанной на порции. Отлично сочетается с мороженым или сливками.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Чтобы пирог получился особенно ароматным, выбирайте кислые сорта яблок, такие как Антоновка или Гренни Смит.

Перед подачей дайте пирогу немного остыть и посыпьте его сахарной пудрой.

ПОДАЧА

Подавать суп следует горячим, с добавлением сметаны и украшениями из ломтиков лимона, маслин и петрушки.

Примечания

Этот рецепт шарлотки прост в исполнении, но результат всегда радует вкусом и текстурой, делая его любимым десертом для семейных ужинов или чаепитий.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»



ВВЕДЕНИЕ

Пирожное «Картошка» — это классический десерт советских времён, который не требует выпечки и отличается простотой приготовления.

Это блюдо идеально подходит для вечернего чаепития или как угощение для детей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Печенье (песочное или сахарное): 250 г
Масло сливочное: 60 г
Сгущенное молоко: 100 г

Какао-порошок: 20 гр
Сахарная пудра: для обсыпки

ОБОРУДОВАНИЕ

- Блендер или пищевой процессор
- Миска для смешивания

- Холодильник
- Ложка или лопатка

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: ≈320
Белки: 3 г

Жиры: 15 г
Углеводы: 15 г

Время приготовления

Подготовка: 20 минут
Готовка: 20 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

1. Подготовка ингредиентов:

Печенье измельчите в блендере или пищевом процессоре до состояния мелкой крошки.

Сливочное масло растопите и остудите до комнатной температуры.

2. Смешивание компонентов:

В большой миске смешайте измельченное печенье, растопленное сливочное масло, сгущенное молоко и какао-порошок.

Тщательно перемешайте компоненты до получения однородной массы.

3. Формирование и охлаждение:

Из готовой массы формируйте небольшие овальные пирожные, имитирующие картофелины.

Обваляйте каждое пирожное в сахарной пудре или дополнительном какао-порошке для внешнего сходства с картошкой.

Уложите пирожные на блюдо и поместите в холодильник на 2 мин для охлаждения.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Печенье можно выбирать по вкусу: песочное придаст мягкость, а сахарное — более хрустящую текстуру.

ПОДАЧА

Подавайте пирожные «Картошка» охлажденными. Они прекрасно сочетаются с горячим чаем или кофе.

Примечания

Пирожное «Картошка» — это быстрый и вкусный способ порадовать себя и близких домашним угощением, которое напомнит о детстве и создаст атмосферу праздника без особых усилий.

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ



ВВЕДЕНИЕ

Пицца Пепперони — это классическое итальянское блюдо, которое популярно во всем мире.

Она отличается сочной колбасой пепперони, расплавленным сыром и ароматным томатным соусом, всё это на тонком или пышном тесте— на ваш выбор.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто для пиццы: 500 г
Соус для пиццы (томатный): 150 г
Сыр моцарелла: 300 г
Колбаса пепперони: 200 г

Оливковое масло: для смазывания
Орегано сушеный: 1 ч. ложка
Черный перец: по вкусу

ОБОРУДОВАНИЕ

- Пицца-камень или противень
- Ролик для нарезки пиццы
- Духовка
- Лопатка

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: 600
Белки: 25 г
Жиры: 30 г
Углеводы: 60 г

Время приготовления

Подготовка: 15 минут
Готовка: 20 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

1. Подготовка теста:

Если тесто домашнее, дайте ему постоять в теплом месте на 1-2 часа до увеличения в размере.

Разогрейте духовку до 250°C. Если используете пицца-камень, разместите его в духовке заранее, чтобы хорошо разогреть.

2. Формирование основы:

Раскатайте тесто в круг толщиной около 0,5 см на посыпанной мукой поверхности. Переложите тесто на противень или на предварительно разогретый пицца-камень.

Смажьте тесто томатным соусом, оставляя небольшие края. Равномерно распределите слои моцареллы и колбасы пепперони.

3. Выпекание:

Запекайте пиццу в предварительно разогретой духовке около 10-15 минут или до золотистой корочки и полного расплавления сыра.

Выньте пиццу из духовки, дайте немного остыть и нарежьте на порции.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

После выпечки посыпьте пиццу орегано и немного черного перца. Отлично сочетается с легкими салатами или свежими овощами.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Для дополнительного вкуса можно добавить несколько листьев базилика перед подачей. Использование пицца-камня поможет достичь идеально хрустящего дна.

ПОДАЧА

Подавайте пиццу Пепперони горячей, нарезанной на равные части.

Примечания

Пицца Пепперони — это вечная классика, которая никогда не выходит из моды и всегда вызывает восторг у всех, кто её пробует.

ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД



ВВЕДЕНИЕ

Освежающий цитрусовый лимонад — идеальный напиток для жаркого летнего дня.

Сочетание грейпфрута, апельсина и лимона создает богатый вкус, а добавление сахарного сиропа придает необходимую сладость.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Грейпфрут: 1 шт.
Апельсины: 2 шт.
Лимоны: 3 шт.
Сахар: 500 г

Вода: для сиропа и
дополнительно для разбавления

Лед: для подачи

ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля для сиропа
- Цитрусовая соковыжималка

- Терка или овощечистка для цедры

- Блендер
- Сито

Пищевая ценность (на порцию)

Калории: ≈200

Углеводы: 50 г

Время приготовления

Подготовка: 20 минут
Готовка: 40 минут

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

1. Приготовление сахарного сиропа:

В маленькой кастрюле перемешайте 500 г сахара с равным количеством горячей воды чтобы получился сироп.

2. Подготовка цитрусовых:

С помощью зубастой овощечистки аккуратно снимите цедру с грейпфрута, апельсинов и лимонов, стараясь не затрагивать белую горькую часть.

Выжмите сок из всех фруктов с помощью соковыжималки.

В блендере измельчите цедру с 0,5 л кипятка, чтобы получилась однородная масса.

3. Смешивание и подача:

Через сито процедите измельченную цедру в сахарный сироп, добавьте выжатый сок.

Разбавьте лимонад чистой водой до желаемой крепости и сладости.

УКАЗАНИЯ ПО ПОДАЧЕ БЛЮДА

Охладите лимонад в холодильнике или добавьте лед при подаче.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Для большей ароматности можно добавить в сироп несколько листиков мяты или базилика. Если предпочитаете менее сладкий напиток, уменьшите количество сахара или увеличьте количество воды при разбавлении.

ПОДАЧА

Подавайте лимонад охлажденным, украшенным дольками лимона или апельсина и мятой. Подойдет для семейного обеда или как прохладительный напиток на вечеринке.

Примечания

Этот цитрусовый лимонад не только вкусен, но и заряжен витаминами, что делает его здоровым и освежающим выбором для любого времени года.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СЛОЖНОСТЬ

☐☐☐☐☐

КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

СЛОЖНОСТЬ

☐ ☐ ☐ ☐ ☐



КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СЛОЖНОСТЬ

☐☐☐☐☐

КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

СЛОЖНОСТЬ

☐ ☐ ☐ ☐ ☐



КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СЛОЖНОСТЬ

☐☐☐☐☐

КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

СЛОЖНОСТЬ



КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СЛОЖНОСТЬ

☐☐☐☐☐

КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

СЛОЖНОСТЬ



КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СЛОЖНОСТЬ

☐☐☐☐☐

КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



ЗАМЕТКИ

СЛОЖНОСТЬ

☐ ☐ ☐ ☐ ☐



КОЛИЧЕСТВО
ПОРЦИЙ



ВРЕМЯ
ПОДГОТОВКИ



ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ТЕМПЕРАТУРА



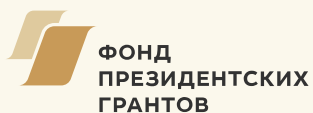
ЗАМЕТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЖДЁМ ПАПУ на ужин

Проект «Ждём папу на ужин» реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.



Тираж 20 шт., г. Тюмень 2025 год.