

Сырники



Ингредиенты:

Творог - 400 г

Мука - 60 г

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 1 ст. л.

Мука - для панировки

Масло - для жарки

Приготовление:

Залог вкусных сырников - это качественный натуральный творог.

Для приготовления сырников как в детском саду подготовим продукты по списку.

Перемешиваем до однородной массы. Затем выкладываем массу на поверхность, густо присыпанную мукой, и формируем рулет. Нарезаем на порции толщиной 1,5 сантиметра. Хорошо обваливаем сырники в муке со всех сторон, придавая им круглую или немного овальную форму. Обваливать в муке

Противень хорошо смазываем растительным маслом и выкладываем на него сырники. Переложить сырники на противень. Ставим в предварительно разогретую(!) до 210 градусов духовку и выпекаем минут по 5-7 с каждой стороны.

Смотрим: когда сырники начнут

набухать и подрумянятся снизу, переворачиваем на то же время. Главное, не передержать, чтобы они не получились сухими. На салфетку выкладывать не пришлось, так как лишнего жира на них не оказалось.

Приятного аппетита!

МБДОУ ЦРР – ДС № 15 «БЕРЕЗКА»
пгт. Ильского
МО Северский район

«Любимые блюда детей в ДОУ



п. Ильский
ул. Партизанская, 161
Тел: 8-(861-66) 69- 5-32

2021 год

Уважаемые родители!

У наших детей есть любимые блюда, которые готовят наши повара. Мы хотим поделиться с Вами рецептами.

Творожная запеканка



Ингредиенты:

Творог - 500 грамм
Яйцо - 1 шт.
Молоко - 200 мл
Манка - 50 грамм
Сахар - 1,5 ст.л.
Масло - 10 грамм

Приготовление:

Для приготовления творожной запеканки как в детском саду возьмем творог, яйцо, сахар, манку и молоко. Смешаем эти продукты.

Чтобы получилась гладкая, однородная масса, лучше пробить дополнительно блендером, либо предварительно протереть творог через сито (если он не пастообразный). Пробили смесь блендером. Форму для выпечки смазываем

сливочным маслом, выливаем в нее творожную смесь.

Запекаем в разогретой до 220 градусов духовке около 20 минут, до румяной корочки. Запеканка как в детском саду готова.

Приятного аппетита!

Картофельная запеканка с фаршем



Ингредиенты:

Для готового блюда, весом 1 кг (вес нетто):

Картофель - 595 г
Говядина (I категории) - 378 г
Лук - 50 г
Яйцо 1С - 50 г
Молоко - 220 г
Масло растительное - 10 г
Масло сливочное - 20 г
Соль пищевая йодированная - 5 г

Приготовление:

Картофель очистить и отварить до готовности. Солить на этом этапе не обязательно. Говядину залить холодной водой и поставить варить. После закипания снять пену и варить при слабом кипении 20

минут. Добавить в кастрюлю очищенный репчатый лук целиком и дальше варить до готовности мяса. С отварного картофеля полностью слить всю воду и размять его. Слегка остудить. Добавить сырое яйцо и тщательно все размешать. Теперь картофельное пюре можно посолить. Отварное мясо и лук вынуть из кастрюли и все вместе прокрутить на мясорубке. Если получается суховато, то влить немного бульона, в котором варилось мясо. Обязательно посолить готовый фарш. Подготовить форму для запеканки.

Смазать форму растительным маслом и выложить часть картофельного пюре. Разровнять его в форме. Поверх картофельного пюре выложить подготовленный фарш. И далее - завершающий слой картофельного пюре. Поверхность запеканки смазать растопленным сливочным маслом. Поставить в разогретую до 220-230 градусов духовку и запекать 20 минут до легкого зарумянивания. По технологической карте высота запеканки не должна превышать 4-5 см.

Готовую запеканку достать из духовки и дать ей немного остыть до теплого состояния, чтобы она стабилизировалась. Затем ее можно аккуратно перевернуть на блюдо и нарезать на порции. Или же доставать порционные кусочки прямо из формы. Картофельная запеканка с фаршем, как в детском саду, готова. Подать ее можно со сметаной, томатным соусом, растопленным сливочным маслом.

Приятного аппетита!