

Компот из свежих ягод



Рецептура: НА 1 литр воды, берем 200 грамм ягод любых и 130 грамм сахара. Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.



Сырники из творога

Рецептура: На 500 грамм творога, 100 грамм сахара, 2 яйца, 200 грамм муки. В протертый творог добавляют $\frac{2}{3}$ муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см. нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220°C в течение 15-20 минут. Отпускают с вареньем или сгущенным МОЛОКОМ.



Винегрет овощной

Рецептура: Картофель 2шт, морковь 2шт, свекла 2шт, огурец соленый 1шт, лук репчатый 1шт, капуста квашеная 1ст. ложка, растительное масло 1ч. ложка.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавлять 50 г зеленого горошка.



Каша молочная "Дружба"

Рецептура: Крупы рисовой 30 грамм, крупы пшенной 20 грамм, молоко питьевое 350 грамм, сахара 10 грамм, сливочное масло 10грамм, соль по вкусу.

Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду, перемешивают, варят 10-15 мин, заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, сахар, перемешивают и варят до готовности, периодически помешивая.

Кашу можно готовить на цельном молоке.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.





Рыба тушеная в томате с овощами

Рецептура: Минтай или Горбуша 100 грамм, воды 20 грамм, морковь 40 грамм, лук репчатый 15 грамм, томатное пюре 5 грамм, сахар 5 грамм, масло растительное 10 грамм, соль по вкусу.

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

