



Подводим итоги конкурса!

Дорогие читатели!

Благодарим всех участников нашего конкурса, приславших рецепты вкусных и полезных блюд для малышей. С удовольствием представляем вам работы победителей.

Вот имена трех победителей:

Ольга Храпова (г. Липецк)

Валентина Горенко (г. Волгоград)

Елизавета Преснова (г. Москва)

Эти участники получат приз – кухонный комбайн Magimix Compact 3200.

Кухонный комбайн Magimix Compact 3200 имеет три рабочие емкости для непрерывной работы. Профессиональный мощный двигатель сам подстраивает скорость для удобства и простоты использования и работает бесшумно. При минимуме аксессуаров – максимум возможностей: 26 функций, включая функцию блендера и мясорубки. Предусмотрена коробка для хранения аксессуаров.



Вегетарианские щи из китайской капусты

Ольга Храпова (г. Липецк)

1 небольшой кочан китайской капусты, 1 морковь, 1 небольшая репка, 1 луковица, корень петрушки, 1 помидор, 2 кислых яблока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Нарезанные кубиками морковь, репу, корень петрушки, лук, помидор потушить на сковороде со сливочным маслом. В кипящую воду (1,5 л) положить мелко нашинкованную китайскую капусту, овощную заправку и варить 10 минут. Добавить очищенные от кожуры, мелко нарезанные яблоки, посолить и варить еще 8–10 минут. Подавать со сметаной.

Бефстроганов из отварного мяса

Валентина Горенко (г. Волгоград)

500 г отварной телятины, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 300 мл молока, 2 ст. ложки сметаны, 50 г сливочного масла, ½ ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Отварную телятину нарезать брусочками толщиной 1 см, лук нашинковать. На сковороде растопить сливочное масло, потушить лук, добавить мясо, соль, присыпать мукой, потушить 2–3 минуты. Добавить молоко, сметану и сахар, все тщательно перемешать и тушить под крышкой 8–10 минут. Подавать с картофельным пюре или отварным рисом.

Сладкие оладьи из кабачков

Елизавета Преснова (г. Москва)

500 г кабачков, 1 яйцо, 50 г сахара, 50 мл молока, 100 г пшеничной муки, сливочное масло для жарки.

Кабачки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, натереть на мелкой терке и отжать образовавшийся сок. Добавить молоко, желток, сахар, муку и замесить тесто. Затем ввести в тесто взбитый яичный белок и осторожно перемешать. На разогретую сковороду с растопленным маслом столовой ложкой выкладывать тесто и жарить оладьи с двух сторон до образования тонкой поджаристой корочки. Подавать на стол со сметаной или с любым вареньем или джемом.