

Едим Дома

КНИГА

для записи рецептов

МБДОУ № 175



СОДЕРЖАНИЕ

**Круассаны из слоеного теста с
яблоком
«Кусочек счастья»
4 стр.**



**Рыбные биточки
«Ужин рыбака»
6 стр.**



**Домашние котлетки
«Искушение для гурманов»
8 стр.**



**Творожный чизкейк
«Маленькая Венеция»
10 стр.**



**Фаршированный перчик
«Мясные бочонки»
13 стр.**



**Сладкий десерт
«Лакомка»
15 стр.**



**Домашний пирог
«Новогодняя елочка»
16 стр.**



**Домашние котлетки
«Мясные ежики»
18 стр.**



**Омлет в духовке
«Доброе утро»
20 стр.**



**Домашнее мороженое
«Банановый рай»
22 стр.**



**Мясные ежики с печеными
овощами
«Вкусняшка»
23 стр.**



Круассаны из слоеного теста с яблоком «Кусочек счастья»

(Автор: Лопытько М.Ю., вторая младшая группа)

Время приготовления 30 мин.

Вам понадобится:



- Тесто слоеное – 500 гр.
- Яблоко – 1 шт.
- Сахар – 3 ст. л.
- Крахмал – 1 ст. л.
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мука пшеничная – 20 гр.
- Сахарная пудра 1 ст. л.

Взять слоеное тесто,
посыпать его мукой. Также
посыпать скалку и руки,
чтобы тесто не прилипло



Скалкой немного раскатать тесто

Разрезать тесто на
треугольники и еще
немного раскатать скалкой





Добавляем потертое на терке
яблоко и посыпаем немного
сахаром

Сворачивает круассан от
большого края к
маленькому



Раскладываем круассаны на
противень на пергаментную
бумагу и отправляем готовые
круассаны в духовку, разогретую
до 180 С на 15 мин.

Вот такие аппетитные
круассаны получились.
Приятного аппетита



Рыбные биточки **«Ужин рыбака»**

(Автор: Кочеткова М.Ю., вторая младшая группа)

Время приготовления 50 мин.



Вам понадобится:

- **Филе рыбы – 800 гр.**
- **Лук – 2 средних луковицы**
- **Яйцо куриное 1 шт.**
- **Манная крупа – 50 гр.**
- **Молоко – 50 гр.**
- **Соль и перец по вкусу**

Рыбу и лук пропускаем через мясорубку



Добавляем манную крупу, молоко, яйцо и специи. Даем фаршу настояться

Формируем биточки. Жарим на среднем огне до золотистой корочки





Для подливы:

- 3 средних моркови
- 1 луковица
- 2 ст. л. Муки
- 2 ст. л. Томатной пасты

Морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета



Добавить томатную пасту, соль, муку, слегка обжарить до густоты. Затем влить стакан кипятка, перемешать и снять с огня. Биточки подавать с любым гарниром



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!

Домашние котлетки «Искушение для гурманов»

(Автор: Поливаева В.И., вторая младшая группа)

Время приготовления 60 мин.



Вам понадобится:

- Фарш домашний 500 гр.
- Молоко – 2 ст.
- Хлеб пшеничный – ½ булки
- Яйцо куриное 1 шт.
- Крупа манная – ½ ст.
- Соль и специи по вкусу

В фарш (свинина, говядина)
добавить яйцо куриное



Тщательно перемешать
ингредиенты

Размягчить хлеб в молоке



Размягченный хлеб добавить в
фарш



Сформировать котлетки. Каждую котлетку обвалить в манке

Готовые котлеты выложить на противень на пергаментную бумагу



Выпекать котлеты в духовке при 180 С 30 мин.



Готовое блюдо можно подавать с любым гарниром, например, картофельное пюре. Приятного аппетита!!!



Творожный чизкейк «Маленькая Венеция»

(Автор: Поливаева В.И., вторая младшая группа)

Время приготовления 40 мин.

Вам понадобится:

Для теста:

- Сливочное масло - 80 гр.
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар 2 ст. л.
- Сода - 1/2 ч.л.
- Мука

Для начинки:

- Творог - 500 гр.
- Сметана - 100 гр.
- Сахар - 100 гр.
- Желтки - 3 шт.
- Манная крупа - 1 ст. л.

Для суфле:

- Белки - 3 шт.
- Сахарная пудра – 3 ст.л.



Приготовить ингредиенты



В миску разбить яйцо

Добавить сахар





Добавить муку, соду,
размягченное сливочное масло.

Аккуратно замесить тесто



Полученное тесто распределить на
пергаментную бумагу тонким
слоем по всему основанию
противня



Для начинки смешать
творог, сметану, сахар,
желток и манную крупу



Все хорошенько взбить блендером



Полученную массу
аккуратно выложить в
противень по верх теста





Для суфле, в миску положить
белки

Хорошо взбить венчиком до
воздушной пены, добавить
сахарную пудру и взбить до
пиков



Выкладываем готовую смесь на
противень по верх начинки



Отправляем в духовку
выпекаться на 15 – 20 мин.
при 140 С



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!!!**

Фаршированный перчик «Мясные бочонки»

(Автор: Панова И.С., старшая группа)

Время приготовления 60 мин.



Вам понадобится:

- Мясной фарш – 500 гр.
- Рис – 150 гр.
- Болгарский перец – 4 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.

Для начала необходимо
промыть рис



Затем поставить на плиту
отваривать на медленном огне до
полуготовности

Тем временем мелко
порубить репчатый лук и
натереть на крупной терке
морковь





Соединяем фарш, тертую морковь, измельченный лук и отваренный рис. Начиняем болгарский перец получившейся смесью

Готовые начиненные перчики укладывает в форму для запекания и отправляем в духовку при 180 С на 30-40 мин.



Готовые перчики можно подавать с любыми овощами. В нашем случае это салат со свежими огурцами



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!!!**



Сладкий десерт «Лакомка»

(Автор: Панова И.С., старшая группа)
Время приготовления 20 мин.



Вам понадобится:

- Банан – 2 шт.
- Молочный шоколад – 1 плитка
- Измельченные орехи по вкусу

Бананы очищаем от кожуры



Разрезаем пополам

Проливаем растопленным на водяной бане молочным шоколадом, посыпаем измельченными орехами



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!!!**

Домашний пирог «Новогодняя ёлочка»

(Автор: Липаева Е.Е. вторая младшая группа)
Время приготовления 45 мин.

Вам понадобится:

- Слоёное тесто дрожжевое - 500г.
- Вареная сгущенка (у нас она домашняя) - 300г.
- Куриное яйцо - 1ш.
- Кондитерская посыпка для украшения пирога (сахарная пудра, кокосовая, цветная стружка).
- Мука-50г.



И так, берем наше тесто и раскатываем его на два одинаковых куска, посыпая мукой (чтобы не липло к поверхности и к скалке).



Мы раскатали наше тесто, затем мы берем и вырезаем две одинаковых формы ёлочки.

Следом мы наши две формы ёлочки смазываем сгущенкой (можно взять повидло). Это наша начинка.





Когда мы намазали наши формы начинкой, мы берем и складываем обе формы друг с другом и режим на нашей ёлочке полоски.

После того как мы нарезали вот такие полоски, мы их заворачиваем. На два раза достаточно.



Мы завернули наши полоски, после чего обязательно смазываем яйцом нашу ёлочку.



Отправляем в разогретый духовой шкаф на 15-20 минут, при температуре 180градусов.

После того как мы вытащили нашу елочку из духовки мы украшаем ее сахарной пудрой через сито и посыпаем кокосовой стружкой, по краям можно положить фрукты (груша, яблоко или банан).

Наша «НОВОГОДНЯЯ ЁЛОЧКА» готова.



Домашние котлетки «Мясные ежики»

(Автор: Шевкунова Е.В., старшая группа)

Время приготовления 60 мин.

Вам понадобится:



- Фарш говяжий - 500 г
- Рис - 1 стакан
- Яйцо куриное - 1 шт.
- Сметана - 200 г
- Томатная паста - 1 ст.л.
- Перец - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Масло растительное - сколько уйдет

Ингредиенты для мясных
"Ежиков" очень простые.



Рис помыть и отварить до полу
готовности.

Смешать рис и фарш.



Фарш посолить, поперчить и
добавить куриное яйцо.



Все хорошо перемешать.

Разогреть сковороду, налить 5-6 ст. ложек растительного масла. Слепить из фарша котлетки, выложить на сковороду и пожарить на среднем огне по 3-4 минуты с каждой стороны.



Сложить котлетки в казан.

Сделать соус. Перемешать сметану, томатную пасту, добавить полстакана воды, посолить и перемешать.



Залить мясные "Ежики" соусом. Томить мясные "Ежики" под закрытой крышкой на самом маленьком огне 30 минут.

Омлет в духовке

«Доброе утро»

(Автор: Николаева Н.Г., подготовительная группа)

Время приготовления 30 мин.



Вам понадобится:

- Яйца - 6 шт.
- Молоко - 300 мл
- Соль - 1/2 ч. л.
- Масло сливочное (для смазывания формы) - 10-15 г

Формочки щедро смазываем сливочным маслом.



В среднем на 1 куриное яйцо среднего размера берется 50 мл молока. Я готовлю омлет на 6 яиц и беру 300 мл молока. Соединяем яйца с молоком.

Добавляем соль.



Перемешиваем венчиком или вилкой до однородности. Использовать миксер нельзя, просто хорошо перемешайте яйца с молоком.



Разливаем омлетную смесь по формочкам. Форма должна быть заполнена омлетной смесью не менее, чем на 2/3 высоты, тогда омлет получится высоким и пышным. Так что учитывайте соотношение размера формы и количества яиц.

Готовим омлет в духовке, разогретой до 200 градусов, 30 минут. Во время запекания омлета духовку не открывать!



Пышный омлет с молоком готов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Домашнее мороженое «Банановый рай»

(Автор: Николаева Н.Г., подготовительная группа)

Время приготовления 15 мин.



Бананы нужно очистить от кожуры, нарезать кружочками и заморозить. (Кстати, так я избегаю выбрасывать спелые бананы, которые мои домашние игнорируют.) Поместить замороженные кусочки банана в чашу блендера.



Измельчить всё до однородного состояния.



Вам понадобится:

- Бананы – 2 шт.
- Молоко – 100 мл.



Добавить немного молока



Можно добавить в банановое мороженое измельченные орешки или шоколад.
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Мясные ежики с печеными овощами «Вкусняшка»

(Автор: Чистякова Н.С., подготовительная группа)

Время приготовления 60 мин.

Вам понадобится:

На 15 ежей:

- 15 перепелиных яиц;
- 1,5 кг фарша;
- 1 куриное яйцо;
- 1 луковица, соль по вкусу;
- 6 картофелин,
- 500г замороженных овощей;

Для украшения:

- вермишель «Паутинка»,
- перец горошком,
- листья салата.



Для нашего блюда
необходимы перепелиные
яйца



Также необходимо подготовить фарш. Это может быть как магазинный так и свой домашний (на ваш вкус). Луковица и яйцо для формирования фарша

Для украшения наших ежей
необходима вермишель
«паутинка» перец горошком и
листья салата





Яйца перепелиные необходимо
отварить

Затем их хорошо почистить
от скорлупы



Готовим фарш: Соединяем фарш,
яйцо, измельчённый лук, солим и
смешиваем.

Далее перепелиные яйца
заворачиваем в фарш.
Формируем Ежиков. Делаем
иголочки, глазки и носик.





Готовим овощи: измельчаем картофель, смешиваем с замороженными овощами, солим по вкусу, добавляем оливковое масло. Выкладываем на противень Ежей и засыпаем овощами.

Готовим при температуре 180 градусов 35 минут.

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!!!**

