

Кулинарная книга семейных рецептов

"Её величество - каша"



Каша: "Партизанская"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис-1 стакан

Гречка-1 стакан

Пшено-1 стакан

Вода-1 литр

Масло сл-ое -100 Грамм

Грибы - 400 Грамм

Лук репчатый-2 Штуки

Масло растительное-100мл

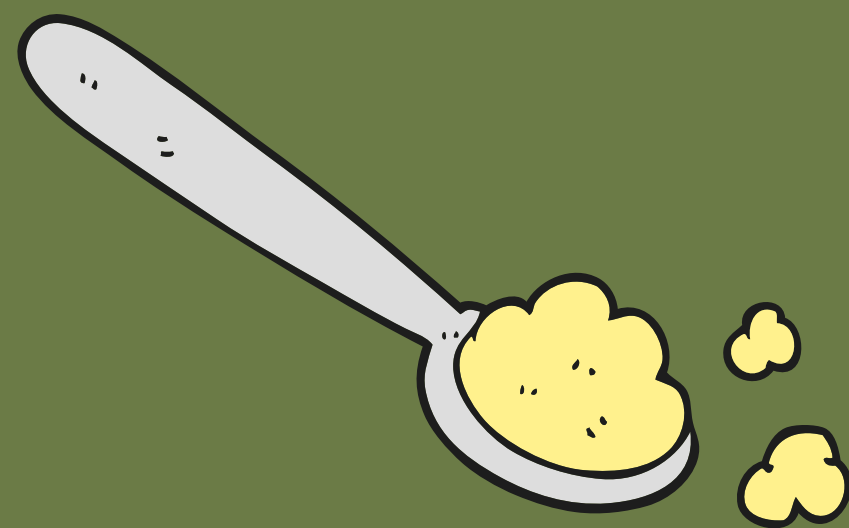
Соль, перец - по вкусу

Варим крупы, на медленном огне, добавляем сливочное масло. Лук и грибы обжариваем на растительном масле. В конце все смешиваем

вместе, готово.

Семья Сумороковых

Мама Дарья



Манник: "Особый"

Семья Лобачевых

Мама Елена

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Манная каша

Яйцо - 2 шт.

Творог - 500г.

Кефир - 1 стакан

Сахар - 2 ложки

Масло сл-ое - 20-30г..

Сбиваем все ингредиенты блендером до

однородной массы и выливаем в любую

ёмкость и ставим в духовку на 180 градусов на

30 минут.



Каша: "От Виктории"

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Геркулес - 1 ст.
Молоко - 2 ст
Чернослив
Банан
Цукаты

Варим геркулес в молоке 20-30 мину,
после чего в готовое блюдо добавляем
чернослив, банан и цукаты. Готово!



Семья Кот

Мама Анна



Каша: "Арина"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахар - 2 ложки

Соль - 1 щепотка

Молоко - 500мл

Тыква - 100гр

Масло сл-ое - 30-40гр

Пшено - 150гр

Тыкву немного потушить на медленном огне,
добавить сахар, после чего сверху засыпаем крупу
и заливаем молоком, добавляем соль и сахар.

Каша готова.

Семья Бабиных

Мама Галина



Каша: "По-купечески"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Греча - 1 стакан

Луковица - 1 шт

Морковь - 1 шт

Филе кур.гр. - 2 шт

Специи по вкусу

Обжариваем на растительном масле лук, морковь и куриное филе. Добавляем гречку и тушим около 1-1.5 часа, готово.

Семья Дробинных

Мама Олеся



Каша: "Семейная"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тыква - 1шт.

Молоко - 1л.

Ку-ная крупа - 200гр.

Сл-ое масло - 50-70г.

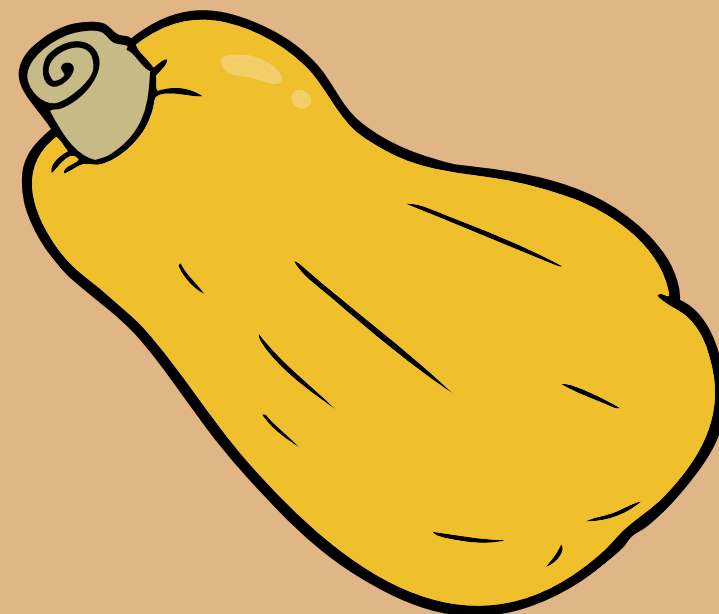
Соль

Сахар

Берём тыкву среднего размера режем, затем на измельчаем в блендере...тушим тыкву около часа добавив немного молока, добавляем щепотку соли, сахар по желанию по вкусу, 180 гр. Кукурузной крупы, масло сливочное, 1 литр молока и тушим еще около часа.

Семья Земляковых

Мама Татьяна



Каша: "Вкусная"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Крупа ячневая - 1 ст.

Молоко - 2ст.

Сахар

Соль

Фрукты

Варим ячневую крупу в молоке 15-20 минут,
добавляем соль сахар. Готовое блюдо
украшаем фруктами.

Семья Григорьевых

Мама Алёна



Каша: "С клубникой"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшено - 2ст.

Молоко - 500мл.

Сл-ое масло - 100гр.

Клубника

Соль

Сахар

Промываем крупу пшено 2ст., добавляем соль сахар по

вкусу, помещивая на медленном огне, добавляем масло

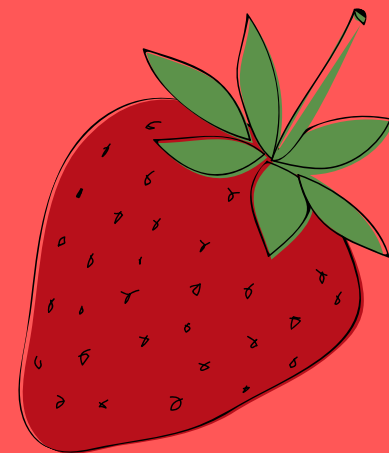
сливочное, после молоко снова помещиваем,

настаиваем, добавляем клубнику мороженную или

свежую.

Семья Шаталовых

Мама Яна



Каша: "По-Михалковски"

Семья Михалко

Мама Анна

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Овсянка - 1ст

Вода

Молоко - 1л.

Соль

Сахар

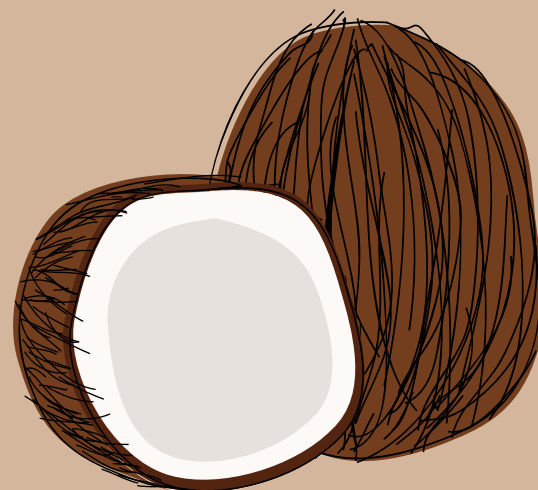
Ягоды

Кокосовая стружка

Варим овсянку около 20 минут. Вода и молоко

50/50. Добавляем соль, сахар, свежие ягоды,

кокосовую стружку и подаём на стол.



Каша: "Миндалька"

Семья Шевченко

Мама Ксения

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Манка - 1ст

Молоко

миндальное

1л.

Соль

Сахар

Варенье

Варим манку на миндальном молоке 15-20 минут.

К готовому блюду добавляем варенье.

Приятного аппетита



Каша: "Полевая"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Перловка - 1ст.

Тушенка - 1 банка

Лук - 1шт.

Раст-ое масло

Соль

Сахар

Обжариваем бекон и лук на

растительном масле, после чего

добавляем тушенку, перловку и тушим

1,5 часа. Блюдо готово!

Семья Ивановых

Мама Ольга

