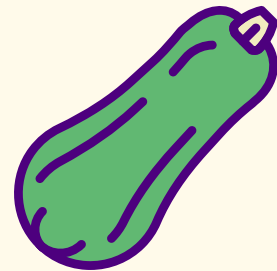


Рецепты "Лучших Друзей"



КАБАЧКИ СО СПЕЦИЯМИ

от Жени



Ингредиенты:

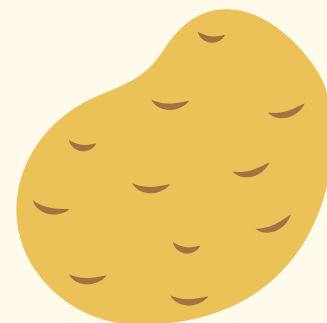
- кабачок
- соль
- перец
- специи по вкусу

1. Целый кабачок нарезать кружочками
2. Посолить и поперчить
3. Поставить в микроволновку на 3 минуты



СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

от Сережи



Ингредиенты:

- картофель
- морковь
- лук
- мясо говядина на кости.

1. Варить мясо 1 час
2. Потом положить картофель, лавровый лист, 4 горошины черного перца, посолить и варить еще 1 час.
3. Лук и морковь обжарить на сковороде и добавить в суп.
4. Добавить сушеные травы и варить 5 минут.



СОЛЯНКА С ГРИБАМИ

от Сережи



Ингредиенты:

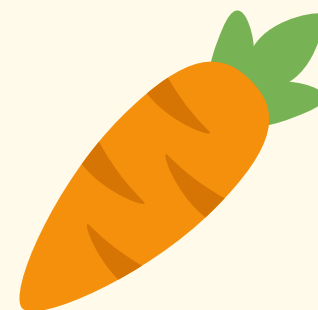
- капуста
- морковь
- лук
- грибы
- томаты



1. Обжарить лук, морковь и грибы.
2. Положить капусту, посолить и обжарить на среднем огне.
3. Добавить томаты и черный перец
4. Потушить все вместе на медленном огне.

МОРКОВНЫЙ САЛАТ

от Лизы



Ингредиенты:

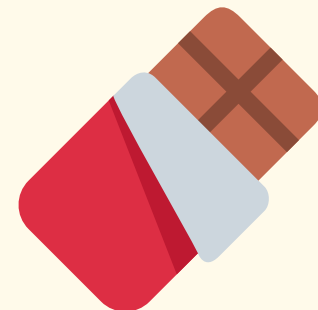
- 2-3 зубчика чеснока
- 3 морковки
- соль
- перец
- майонез или сметана

1. Натереть морковку на мелкой тёрке в миску
2. Мелко порезать чеснок и добавить его в морковку
3. Добавить соль и перец по вкусу
4. Положить в миску 3 столовые ложки майонеза или сметаны
5. Тщательно перемешать



ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА

от Вани



Ингредиенты:

- 600гр песочного печенья(хорошо подходит Юбилейное)
- пачка масла сливочного 180- 200гр
- банка сгущенки с сахаром
- 50гр. какао-порошок (без сахара)
- можно добавить грецкие орехи 50гр



1. Печенье измельчить в крошку(можно руками, либо блендером),
2. Добавить все оставшиеся ингредиенты и хорошо перемешать до однородной массы.
3. Из получившегося скатать колбаски любой толщины и поместить в холодильник на 2 часа.
4. Достать, порезать на кружочки и подать на стол.

ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

от Максима

БОНУС



Ингредиенты:

- лапша быстрого приготовления



1. Мелко измельчить лапшу
2. Добавить приправы
3. Залить водой горячей на 5-6 минут
4. Для желаня можно добавить острый соус или пасту