

Муниципальное Бюджетное  
Дошкольное Образовательное  
Учреждение «Детский сад № 103  
«Русалочка» г. Воркуты

Любимые  
блюда  
наших  
детей.



**САЛАТ «ЗИМНИЙ»** - картофель, морковь, варят в отдельности, очищают, нарезают небольшими кубиками, соединяют с нарезанными на мелкие кубики соленым огурцом, рубленым луком, солят, заправляют маслом.



## «РАССОЛЬНИК» СО СМЕТАНОЙ С ГОВЯДИНОЙ –

Перебранную и хорошо промытую перловую крупу всыпать в котел, залить кипятком или бульоном, закрыть котел крышкой, поставить на плитку и распарить крупу в течение 40-60 минут. Картофель нарезать брусочками, лук репчатый, морковь нашинковать. Лук, морковь пассировать на масле. Огурцы очистить от кожицы и, нарезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек соломкой. В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40-50 минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить пассерованные лук, морковь, зелень, а затем огурцы, лавровый лист. В конце варки заправить сметаной.



**ЗРАЗЫ «МЯСНЫЕ», ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ,  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ** – мясо, освобожденное от жира и  
сухожилий, пропустить через мясорубку, соединить с  
замоченным в молоке белым хлебом и вновь пропустить  
через мясорубку. Все хорошо выбить. Вварят рассыпчатую  
гречневую кашу, охлаждают, смешивают с  
пассированным луком и зеленью. Мясной фарш  
выкладывают на мокрую салфетку, разминают в виде  
лепешки, в середине кладут столовую ложку каши,  
соединяют края, придают овальную форму, панируют в  
сухарях и запекают в духовом шкафу. При выдаче полить  
маслом.



**ТВОРОЖНЫЕ ПАЛОЧКИ С ИЗЮМОМ** - творог пропустить через мясорубку, добавляют в него сахар, яйца, соль, часть муки, изюм и хорошо перемешивают. Из приготовленной массы формируют палочки по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке и обжаривают на масле до золотистого цвета с обеих сторон. При выдаче поливают соусом.



**РОГАЛИК С БРУСНИКОЙ** - дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатывают толщиной в 1-1.5 см., нарезают треугольниками. На широкую сторону каждого треугольника кладут начинку и заворачивают рогалик. Выкладывают на смазанный маслом противень, дают подняться, выпекают в духовке.

