



Сувенирная КУХНЯ



Маленькие мечты - большие результаты!

Каждая маленькая девочка мечтает стать отличной хозяйкой! У многих из нас в детстве была игрушечная кухня, на которой мы готовили званые вечера для гостей, угощали импровизированными обедами своих домочадцев и радовались нашим «маленьким» достижениям. И как приятно, когда наши детские мечты воплощаются в реальность.

Буквально на днях в своей реальности оказалась и я, когда моя маленькая дочка незаметно для меня выросла и смогла приготовить для меня сюрприз, который я увидела за завтраком. Это был её первый самостоятельный кулинарный опыт. Очень вкусный опыт под названием «Каприз для мамы».

Войдя в кухню, я увидела на столе торт. Аккуратно выложенный слой за слоем, с ароматной начинкой и источающий поразительно манящий аромат. Я была просто поражена вкусом, именно поэтому хочу поделиться с вами рецептом, который «по секрету» мне достался от моей маленькой хозяйки.

Ароматный и сытный пирог из кабачков – настоящая палочка-выручалочка для каждой из нас. Его можно съесть на завтрак, обед или ужин, подать гостям, взять с собой на работу в качестве перекуса или на пикник. Мало того, пирог с кабачком легко и недорого приготовить в любое время года! Убедитесь в этом сами.

НАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

- кабачок;
- 3 куриных яйца;
- мука;
- специи по вкусу;
- майонез;
- чеснок;
- помидор;
- сыр твёрдых сортов;
- зелень.

Кабачки промыть, очистить от шкурки. Если для приготовления используются молоденькие овощи, то чистить их нет необходимости. Натереть на крупной тёрке в отдельную миску. Слегка отжать их от жидкости. Кусочек твёрдого сыра также потереть. Зелень измельчить. Помидор вымыть и порезать тонкими колечками.

Готовим тесто для быстрого пирога с начинкой из кабачков. В широкой ёмкости смешать яйца с кабачками. Посолить и перемешать до однородного состояния. Добавить мелко порезанную зелень и размешать. Просеять муку и добавить к кабачковой массе постепенно. Хорошо размешать полученную массу. Можно добавить чайную ложку разрыхлителя или гашёной соды. Тогда кабачковый пирог получится пышным. Подготовить форму для выпечки. Застелить дно пекарской бумагой, посыпать панировочными сухарями. Если нет сухариков, можно слегка присыпать мукой или манкой. Вылить в форму тесто с кабачками. Сверху выложить колечки помидоров и посыпать тёртым сыром.

Поставить в предварительно разогретую до 190 градусов духовку. Выпекать заливной пирог с кабачками и сыром 30 минут. Выключить духовку и оставить выпечку ещё на 15 минут подходить. Подавать на стол в тёплом виде.

**Приятного аппетита!!!
Творите и создавайте!!!**

**ЕКАТЕРИНА ЛОГИНОВА,
ВЕДУЩИЙ СПЕЦИАЛИСТ
КОМПАНИИ
РПК «ПИ-АЙ-ВИ»,
МОСКВА
WWW.P-I-V.RU**



КОЛЛЕКЦИЯ КОРПОРАТИВНЫХ
ШОКОЛАДНЫХ ПОДАРКОВ



CONFAEL.RU
8 (800) 600-53-53



Быстрый салатик с руколой и креветками

Бежим, спешим, торопимся... Перекусываем на ходу – на завтрак бутерброд, яичница, сосиска. На обед – быстрый бизнес-ланч или Милти-Шмилти :). На ужин уже можно позволить себе чего-нибудь изысканного, но уже ночь, и нужно снова что-то на скорую руку. Вот и приходит на помощь быстрый и довольно лёгкий рецепт салатика с руколой и креветками «Pam&Prawn». Время приготовления 30 минут. Калорийность неизвестна. Вкус – на «отлично».

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- руккола, упаковка;
- шампиньоны – 200 г;
- креветки королевские без головы – 200 г;
- сыр пармезан (можно местный) – 50 г;
- помидоры черри – 100 г;
- кедровые орешки – 1 ст. ложка с горкой;
- масло оливковое – 3 ст. ложки;
- соус соевый – 2 ст. ложки;
- перец чёрный (из мельницы или ступки).

Итак, поехали: шинкуем шампиньоны – обжариваем, чистим креветки – обжариваем, нарезаем помидоры. Смешиваем в пропорции 3/2 оливковое масло и соевый соус. Соединяем шампиньоны, креветки, помидоры, руколу, добавляем соус – аккуратно перемешиваем, нарезаем пармезан тонкими прозрачными ломтиками (можно потереть на крупной тёрке), добавляем к салату. Посыпаем кедровыми орешками...

Приятного аппетита!

**МАКСИМ ГАГАРКИН,
ДИРЕКТОР
ПО РАЗВИТИЮ
«PROMOLINE GROUP»
(БРЕНДЫ I'MLEATHER,
GOLDENSTICKER,
PRODAY), МОСКВА
WWW.PROMOLINE.RU**

