

ТВОРЧЕСКИЕ ИДЕИ РЕБЯТ И РОДИТЕЛЕЙ







Застолье

Нулебяка с напустой

Для теста: 300 г муки, 2-3 ч. ложки масла, 1 стакан сметаны, 200 г маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г сметаны, 200 г сухих грибов, 100 г маргарина, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутку яйца, молотый перец.

Тесто раскатать на тонкие листы, выложить начинку, свернуть в рулет, нарезать на кусочки. Выложить на смазанный маслом противень, выпекать в духовке при температуре 200°C. Нулебяку подавать с сметаной и мелко нарезанными грибами, луком и яйцами.

Родина
Вадима К.



Романа
Антония Н.

Романа
Антония Н.











Primo
Mantovano II





