

ДАРЬЯ КЕСЯ

# ВКУСНОТИЦА КАКАЯ!

**ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ КУЛИНАРОВ**



Издательство АСТ  
Москва



КЛАДЕЗЬ

# Содержание



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Манная каша .....               | 5  |
| Омлет .....                     | 6  |
| Яичница.....                    | 9  |
| Бутерброды с красной рыбой..... | 10 |
| Классические сырники.....       | 13 |
| Творожная запеканка .....       | 14 |
| Солёные сырники .....           | 17 |
| Блины на молоке.....            | 18 |

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Хачапури.....         | 21 |
| Ленивые пирожки ..... | 22 |
| Пицца на кефире ..... | 25 |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Сырный суп.....            | 26 |
| Куриный суп с рисом .....  | 29 |
| Куриный суп с лапшой ..... | 30 |
| Суп с фрикадельками.....   | 33 |
| Молочный суп .....         | 34 |
| Ленивые вареники .....     | 37 |
| Пельмени.....              | 38 |



|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Картофельное пюре .....        | 41 |
| Макароны с сыром .....         | 42 |
| Рубленые куриные котлеты ..... | 45 |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Винегрет .....          | 46 |
| Картофельный салат..... | 49 |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Хот-дого .....          | 50 |
| Бургер с колбасой ..... | 53 |
| Сосиски в тесте.....    | 54 |
| Слойки с яблоком .....  | 57 |
| Пончики.....            | 58 |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Морс.....               | 61 |
| Молочный коктейль ..... | 62 |



## ПАМЯТКА КУЛИНАРНЫХ СОКРАЩЕНИЙ

- 1 кг – 1 килограмм
- 1 г – 1 грамм
- 1 л – 1 литр
- 1 мл – 1 миллилитр
- 1 ст. – 1 стакан
- 1 ст. л. – 1 столовая ложка
- 1 ч. л. – 1 чайная ложка
- °С – градусы по Цельсию  
(температура)

УТВАРЬ



кастрюля  
с тефлоновым  
покрытием,  
ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко — 400 мл
- Вода — 100–150 мл
- Сливочное масло — 20–25 г
- Манная крупа — 4–5 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль —  $\frac{1}{4}$  ч. л.



- Вливаем молоко и воду в кастрюлю.
- Всыпаем манную крупу, тщательно перемешиваем (следим, чтобы не было комочков) и оставляем на 15–20 минут.
- После снова перемешиваем кашу, солим и добавляем сахар.
- Ставим кастрюлю на малый огонь и продолжаем помешивать кашу. Можно довести огонь до среднего. Доводим до кипения (следим, чтобы каша не «убежала») и варим ещё 5–6 минут.
- В готовую кашу добавляем масло и перемешиваем до полного растворения.



# Манная каша



# Омлет

