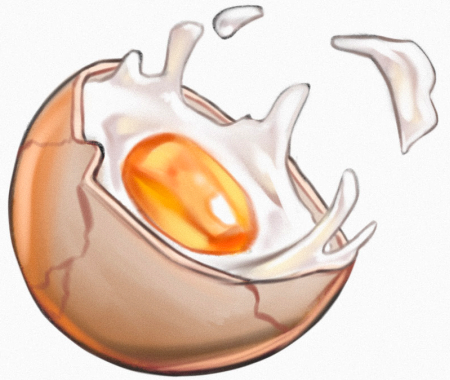


Содержание

Яичница с беконом	
Тосты с омлетом.....	
Бутерброды Молли с солониной	
Фаршированные яйца.....	
Французский луковый суп.....	
Гороховый суп.....	
Запеченные куриные ножки с картошкой	
Жаркое.....	
Паста болоньезе	
Фрикадельки.....	
Бургеры.....	
Тыквенное печенье.....	
Шоколадный торт на день рождения Гарри.....	
Печенье Хагрида.....	
Лимонный пирог миссис Уизли	
Пирог с курицей и ветчиной	
Лимонный шербет.....	
Десерт «Слава Никербокера»	
Крамбл с ревенем.....	
Эгг-ног	
Горячий шоколад.....	
Лимонад	
Шипучий апельсиновый сок Оттера	
Жидкая удача «Феликс Фелицис»	
Оборотное зелье.....	







Яичница с беконом

ПРИГОТОВАЕНИЕ:

- Попроси взрослого поставить сковороду на плиту и разогреть её на среднем огне. Аккуратно выложи на сковороду ломтики бекона.
- Обжаривайте бекон вместе с родителем: иногда переворачивайте, чтобы он стал румяным и хрустящим по краям. Когда бекон нагревается, он начинает «шипеть», и жир плавится — так он становится вкусным и хрустящим.
- С помощью лопатки переложи готовый бекон на тарелку — будь аккуратен, сковорода горячая! Если жира слишком много, попроси взрослого слить часть, а сковороду верните обратно на плиту.
- Аккуратно сделай трещину в яйце при помощи столового прибора или слегка стукнув яйцо о бортик тарелки. Над сковородой раздели скорлупу в месте, где образовалась трещина, и вылей яйцо в сковороду. Можешь попросить родителя показать, как это правильно сделать, а потом попробуй самостоятельно!
- Сделай то же самое со вторым яйцом. Обжаривайте яйца до готовности белка и желтка (он может быть всмятку, то есть немного жидким, или крутым — полностью твёрдым). Посоли и поперчи яичницу по вкусу. В самом конце под присмотром взрослого положи хрустящий бекон обратно на сковороду и чуть-чуть разогрей вместе со взрослым.
- Подавай блюдо горячим — так оно вкуснее! — и вместе с овощами, если захочется.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ 120 г бекона (6 ломтиков)
- ◆ 2 яйца
- ◆ соль и чёрный перец по вкусу
- ◆ овощи и зелень по желанию





Тосты с омлетом

ПРИГОТОВАНИЕ:

- Разбей яйца в глубокую миску. Влей молоко и добавь соль. Тщательно перемешай смесь вилкой или венчиком, чтобы желтки и белки полностью соединились. Хорошо перемешанное яйцо делает омлет ровным и нежным.
- Попроси взрослого разогреть сковороду и налить на неё растительное масло. Осторожно вылей яично-молочную смесь на сковороду. Готовьте омлет на медленном огне, чтобы он прожаривался мягко и не подгорел.
- Положи ломтики хлеба прямо поверх омлета рядом друг с другом.
- Накрой сковороду крышкой и готовьте на слабом огне 4–5 минут, пока омлет начнёт «схватываться» — становится плотным сверху. Хлеб впитает немного омлета, и тосты получаются особенно вкусными и сочными.
- Сними крышку и попроси помочь аккуратно перевернуть омлет вместе с хлебом. Снова накрой сковороду крышкой и готовьте ещё 3 минуты на слабом огне, чтобы вторая сторона тоже стала золотистой.
- Когда омлет будет почти готов, выложи на один кусочек хлеба ветчину. Лопаткой или вилкой накрой ветчину второй половиной омлета с хлебом (сложи как книжку). Готовь ещё 1–2 минуты.
 - Подавай такой омлет с ломтиками свежих помидоров и огурцов. В будущем можешь придумать свою начинку, например, добавить сыр!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ◆ 200 мл молока
- ◆ 2 ломтика ветчины
- ◆ 2 ломтика тостового хлеба
- ◆ 2 яйца
- ◆ 2 ст. л. растительного масла
- ◆ щепотка соли
- ◆ помидоры, огурцы для подачи



