

Содержание

- Гренки с голландским сыром **4**
- Гренки из белого хлеба,
жаренные на масле **4**
- Запеченное канапе
с оливками и сыром **6**
- Тартинки с телятиной
и пармезаном **6**
- Манная каша на клюквенном
морсе **8**
- Каша с тыквой постная **10**
- Творожный салат с редькой **12**
- Пудинг из риса **12**
- Соус из яблок для сладких
каш и блюд с сахаром **14**
- Превосходный соус с ромом
к пудингам **14**
- Яичница со свежими
шампиньонами **16**
- Ячневая каша **16**
- Вареники с черникой **18**
- Оладьи из картофеля **20**
- Оладьи из моркови **20**
- Крендельки к чаю **22**
- Пирожное «Деликатесное» **22**
- Бутерброды со шпротами **24**
- Круассаны **24**
- Шарлотка из черного хлеба **26**
- Праздничный яблочный пирог **28**
- Шоколадный пирог **30**
- Блинчики обыкновенные **32**
- Скороспелые гурьевские блины **32**
- Салат «Витаминный» **34**
- Салат «Летний» **34**
- Пирожки из остатков жаркого **36**
- Язык телячий **38**
- Тыква запеченная **38**
- Говядина, жаренная с яичницей **40**
- Тушеные яблоки к жареной рыбе **42**
- Лобио с яйцом **42**
- Запеканка из баранины с рисом **44**
- Горячий шоколад **46**
- Кисель яблочный **46**

Гренки *с голландским сыром*

- 1 черствая булка
- 2 яичных желтка
- 100 мл молока
- 2 ст. ложки тертого высушенного голландского сыра
- 1 ст. ложка подсолнечного масла

С булки срезать корку, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Яйца разбить и отделить желтки от белков. Желтки смешать с молоком. Положить в массу гренки, размешать аккуратно, чтобы не раскрошить хлеб.

Смазать маслом сковороду, выложить на нее гренки и посыпать сверху сыром. Сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф, нагретый до среднего жара. Дать подрумяниться.

Подавать к супам на отдельной тарелке или опускать в суповую миску.

Гренки из белого хлеба, *жаренные на масле*

- 1,5 городской булки или 12–15 сухарей
- 0,5 стакана молока
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 3 ч. ложки сахара
- 1 стакан любого варенья
- сахар, молотая корица по вкусу

Городскую булку нарезать ломтиками в палец толщиной, подсушить в тостере или на сухой сковороде на слабом огне или взять сухари. Размочить в теплом молоке, чтобы ломтики разбухли, выложить на сито или дуршлаг, чтобы стекло лишнее молоко.

Яйца смешать с сахаром и корицей. Каждый ломтик обмакнуть в эту смесь и поджарить на масле с двух сторон.

К гренкам подать сахар с корицей или варенье.



Запеченное канапе *с оливками и сыром*

- 250 г сыра (любого твердого сорта)
- 250 г колбасы салями
- 100 г оливок

Сыр и салями нарезать мелкими кубиками, на деревянные шпажки нанизать по очереди кусочки сыра, салями и оливки.

Разогреть духовой шкаф до 200 °С, запекать в нем сырный шашлык в течение 5 мин. Вместо салями можно использовать любой вид колбасы.

Готовое запеченное канапе с оливками и сыром разложить на плоском блюде, украсить веточками зелени. Подавать вместе с томатной пастой или кетчупом.

Для разнообразия на бутербродные шпажки между кусочками сыра, колбасы и оливками можно нанизать маслины, кубики огурца, красного сладкого перца или консервированного ананаса.

Тартинки *с телятиной и пармезаном*

- 0,5 батона белого хлеба
- 600 г телятины
- 2 ст. ложки тертого сыра пармезан
- 1,5 ст. ложки масла

Телятину очистить от жилок, промыть, положить в кастрюлю, залить водой, варить 2–2,5 ч.

Батон нарезать ломтиками. Смазать с обеих сторон маслом каждый ломтик, сверху положить тонкий ломтик телятины, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и поставить в горячий духовой шкаф, чтобы подрумянились.

