

# Мой творческий проект

Автор: Антропянская Мария

# Технология приготовления песочного печенья «Минутка»

- **Ингредиенты для "Печенье "Минутка"":**

- Масло — 200 г
- Сыр плавленый (упаковка 100 г) — 2 шт
- Мука — 1 стак.
- Сахар (по вкусу)
- Сначала натрём на мелкой тёрке сырки.
- К сыркам добавим охлаждённое и натёртое на крупной тёрке масло.
- и стакан (250 г) просеянной муки
- Замесим тесто
- Раскатаем тесто на присыпанном мукой столе. Формочкой вырежем печеньюшки
- Выложим печеньюшки на противень и слегка присыпем их сахарком.  
Если хочется, чтобы печенье было несладким, можно слегка присыпать солью и кунжутом или тмином, или другими специями на Ваш вкус.  
Я, кроме сахара, некоторые печеньюшки посыпала корицей
- Выпекаем в духовке, разогретой до 180-190 градусов 15-20 минут, пока не зарумянятся.

Даём немного остыть и наливаем чаёк.



# Фото печенье «Минутка»



# Рецепт борща

- **Ингредиенты для "Борщ":**
- Мясо (либо мякоть с небольшим жирком, либо мозговая косточка с мясом) — 400 г
- Картофель (зависит от кастрюли. У меня средняя) — 5 шт
- Свекла — 3 шт
- Морковь — 3 шт
- Капуста белокочанная — 1 вилок
- Помидор (большой) — 1 шт
- Уксус — 2 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- Соль
- Укроп
- Чеснок
-



# Приготовление

- мясо поставить вариться
- Когда мясо сварится, добавить очищенный картофель
- Минут через 5 добавить нашинкованную капусту. Крышку прикрыть не полностью.
- Сковороду разогреть, налить немного растительного масла. Выложить натёртые на КРУПНОЙ терке морковь и свёклу. Сразу влить 2 ст. л. уксуса (если используется эссенция, то нужно разбавить) и 1 ст. л. сахара. Перемешать, накрыть крышкой и оставить тушиться минут на 15. ВАЖНО! Именно тушиться, а не жариться. Если свёкла не очень сочная, добавить пару ложек бульона. В конце положить тёртый на тёрке помидор
- Когда капуста и картофель практически будут готовы, выложить к ним тушёные морковь и свёклу. Всё перемешать. Оставить томиться на ОЧЕНЬ МЕДЛЕННОМ огне для насыщения ■

# Приготовление

- ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ БОРЩ НЕ ЗАКИПЕЛ, ИНАЧЕ ТЕРЯЮТСЯ И ВКУС И ЦВЕТ.
- Готовый борщ посыпать рубленым укропом и чесноком.  
Накрыть крышкой и дать ещё немного настояться.

● Готовый борщ разлить по тарелкам, по желанию добавить сметаны.

Приятного аппетита!



# Традиционное новогоднее блюдо

- Традиционное новогоднее блюдо-это бесспорно Оливье. Никакой новогодний праздник не обходится без этого салата.