По субботам мы готовим все вместе. Расскажем об одном таком дне. Мама варит солянку. Это нелегко, но получается вкусно и много. Рецепт такой:

* на 800 гр. говяжьих рёбрышек 5 литров воды;
* 4 крупные моркови натереть на тёрке + 600 гр. мелко нарезанных солёных огурцов + 200 гр. томатной пасты тушить 2 часа на медленном огне;
* 150 гр. копчёной колбасы мелко нарезать и обжарить;
* крупную луковицу мелко нарезать и обжарить;
* 5 картофелин;
* 150 гр. маслин мелко нарезать;
* соль по вкусу.

В готовую солянку добавить мелко нарезанный укроп.

Злата помогает делать творожную запеканку – намазывает её сметаной и клубничным вареньем. А делается наша запеканка так:



* 4 яйца, белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену;
* постепенно добавить 1 стакан сахара;
* продолжая взбивать добавить желтки. 1 чайную ложку соды, погашенной в 100 гр. сметаны, 1 стакан манки и 900 гр. творога;
* выпекать при температуре 180-200 градусов 45 минут.

Папа делает салат "Юнга", потому что он делается быстро и не надо ничего варить, кроме яиц. Он сам его придумал ☺

Нам понадобятся:

* 4 варёных яйца;
* Банка консервов "Сайра";
* Упаковка крабовых палочек;
* Упаковка кириешек;
* Мелко нарезанная крупная луковица;
* Майонез.

Пока яйца варятся, всё остальное уже в салатнице. Потом добавляем яйца и майонез. Солить не нужно, продукты уже содержат соль.



Все довольны тем, что получилось ☺

