

ХАЛАДНІК



УСЁ ЗМЯШАЦЬ, АСТУДЗІЦЬ, ПАДАВАЦЬ СА СМЯТАНАЙ, ПЕЧАНАЙ БУЛЬБАЙ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

БАБКА



3) УСЁ ЗМЯШАЦЬ, ДАДАЦЬ МУКУ, СОЛЬ, ПЕРАЦ, ЯЙКА

1 СТ.Л. ПАДАВАЦЬ ГАРЧАЙ СА СМЯТАНАЙ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

КУЦЦА



3) МАК 100Г ЗАЛІЦЬ КІПНЕМ НА 15 ХВ. ЗАПРАВІЦЬ КАШУ МАСЛАМ І СЫТОЙ З МАКАМ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

КЛЁЦКІ



КРУХМАЛ, ЯКІ АСЕЎ, ЗМЯШАЦЬ З БУЛЬБАЙ, ДАДАЦЬ ЯЙКА, 2 СТ.Л. МУКІ

СКАТАЦЬ КЛЁЦКІ, ВАРЫЦЬ ЧАСТКАМІ У САЛЕНАЙ ВАДЗЕ 10 ХВІЛІН

АБСМАЖЫЦЬ НА ТОПЛЕНЫМ МАСЛЕ 3 КМЕНАМ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

НАЛІСНІКІ

1) МАЛАКО 3 ЯЙКІ

2,5-3 ШКЛЯНКІ

СОЛЬ

ЦУКАР

МУКА

0,5 ст. л.

1,5 шклянкі

РАЗВЕСЦІ ПРАДУКТЫ У АДНОЙ ШКЛЯНЦЫ МАЛАКА, ЗАТЫМ ДАДАЦЬ ЯГО РЭШТУ

2) СПЯЧЫ ТОНКІЯ БЛІНЫ

3) ТВАРОГ (400г)

ПРАЦЕРЦІ, ЗМЯШАЦЬ З ЦУКАРАМ І СМЯТАНАЙ

4) НАМАЗАЦЬ БЛІНЫ НАЧЫНКАЙ,

20 ХВІЛІН
100°C

СКРУЦІЦЬ, ЗМЯСЦІЦЬ ІХ У ФОРМУ І ПЕРАКЛАСЦІ КАВАЛАЧКАМІ МАСЛА, ЗАПЯЧЫ ПАДАЦЬ ГАРАЧЫМІ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

ДРАНІКІ

БУЛЬБУ ДРОБНА НАДЗЕРЦІ, ЗЛЁГКУ АДЦІСНУЦЬ ЛІШКІ СОКА



ДАДАЦЬ: СМЯТАНЫ

1 ст. л. МУКІ

2 ст. л. СОЛЬ

СМАЖЫЦЬ НА АЛЕІ З ДВУХ БАКОЎ



ЕСЦІ ГАРАЧЫМІ АДРАЗУ З ПАТЭЛЬНІ СА СМЯТАНАЙ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

ГРЭЧКА З ГРЫБАМІ

1) СУШАНЫЯ 60г ГРЫБЫ

ЗАМАЧЫЦЬ НАНАЧ, ПАСАЛІЦЬ, ЗВАРЫЦЬ, ПАРЭЗАЦЬ

2) 2 ЦЫБУЛІНЫ

АБСМАЖЫЦЬ ДАДАЦЬ ГРЫБЫ, ЧАСТКУ АДВАРУ З-ПАД ІХ, ПАТУШЫЦЬ, ЗАПРАВІЦЬ СМЯТАНАЙ 3 ст. л.

3) 50кв. 170°C

ГРЭЧКУ ПАДПРАЖЫЦЬ, ПРАМЫЦЬ, ПАСАЛІЦЬ, ЗГАТАВАЦЬ У ГАРШКУ

ВАДЫ КРУП

ПАКЛАСЦІ Ё КАШУ МАСЛА І ГРЫБЫ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

АГУРКІ З МЁДАМ

МЁД

АГУРКІ

ХЛЕБ ЖЫТНІ

СВЕЖЫЯ, САЛЁНЫЯ АБО МАЛАСОЛЬНЫЯ



ПРОСТАЯ БЕЛАРУСКАЯ ЕЖА

Italian food

ВНИМАНИЕ!!!

Именно для ВАС!!!

**Сегодня выполнен
специальный заказ**
(по просьбам посетителей нашего
кафе-столовой)

**Филе курицы
под сыром**

Спешите и Вы заполнить бланк и
возможно ваш заказ станет «Блюдом дня

Грузинская кухня

Понедельник	<p style="text-align: center;">Хачапури</p> <p>Лепёшка с различными начинками - сыром, рыбой, мясом. Для приготовления хачапури используется бездрожжевое пресное тесто с добавлением мацони (в адаптированных рецептах этот напиток можно заменить кефиром).</p>
Вторник	<p style="text-align: center;">Шашлык</p> <p>Мясо, нарезанное на небольшие кусочки, приправленное специями (соль, перец и др.), лук порезанный полукольцами. Грузинский шашлык из свинины (Мцвади).</p>
Среда	<p style="text-align: center;">Люля-кибаб по грузински (кабаби)</p> <p>Люля-кибаб приготовлен из молотого мяса с добавлением лука. Всю смесь нанизывают на шампуры и жарят на мангале. Ароматный, зажаренный до румяной корочки, полный мясных соков.</p>
Четверг	<p style="text-align: center;">Лобио (овощная смесь)</p> <p>Для классического лобио по-грузински используется красная фасоль, и различные добавки и специи: хмели-сунели, чеснок, красный острый перец, грецкие орехи и др.</p>
Пятница	<p style="text-align: center;">Шашлык</p> <p>Мясо, нарезанное на небольшие кусочки, приправленное специями (соль, перец и др.), лук порезанный полукольцами. Маринованная курица с добавлением сахара и соевого соуса.</p>

Итальянская кухня

Понедельник	<p style="text-align: center;">Макароны с болоньезе</p> <p style="text-align: center;">Фриттата</p> <p><u>макароны с соусом болоньезе:</u> мясной фарш, лук, морковь, специи, сливки.</p> <p><u>фриттата</u> — итальянский омлет, с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса.</p>
Вторник	<p style="text-align: center;">Равиоли</p> <p style="text-align: center;">(итальянские «пельмени»)</p> <p>Полусдобное пресное тесто, начинка: куриный фарш, смешанный с рубленным мясом курицы, сдобренный сыром и зеленью петрушки.</p>
Среда	<p style="text-align: center;">Пицца</p> <p>Тесто дрожжевое с оливковым маслом, начинка различная.</p>
Четверг	<p style="text-align: center;">Ризотто</p> <p>Итальянский «плов», где к основе из отварного риса прибавляют разные вкусовые добавки (измельчённое мясо, сыр, овощи - помидоры, бобы и др.</p>
пятница	<p style="text-align: center;">Ризи э бизи</p> <p>Венецианское блюдо, рис с зеленым горошком</p>

