***Меню***

***Коллективная работа учеников 4 «З» класса***

**Салат «Цезарь»**



Для приготовления салата цезарь с курицей нужны ингредиенты:

1. Листья салата – 1 пучок
2. Куриная грудинка – 1 упаковка, около 500 грамм.
3. Сухари – покупаем пачку сухариков, желательно брать вкус «Салями», или тот который вам больше нравится.
4. Куриные яйца – отвариваем куриные яйца в количестве 2 штуки.
5. Сыр – предпочтительней брать твердый сорт сыра, 100 грамм.
6. Помидоры – твердые сорта, 2-3 помидоры среднего размера.
7. Соус – специально приготовленный соус.

 Приготовление:

1. Сервируем салат на хрустальном плоском блюде – салат цезарь будет выглядеть очень красиво и празднично.

2. На блюдо выложить в виде горки следующие продукты:

* Листья салата красиво выложить на блюдо – поливаем небольшим количеством соуса
* Сверху высыпаем часть сухарей
* Курицу отвариваем, режем небольшими кубиками – выложить сверху на сухари, обильно полить соусом
* Листья салата немного измельчить, выложить сверху
* Сверху ложиться вторая часть сухариков
* Сыр порезать на небольшие кубики, выложить на сухарики – обильно полить соусом.

3. Отваренные яйца натираем на мелкой терке, посыпаем сверху – яйца служат украшением.

4. Помидоры порезать небольшими дольками, выложить сверху для украшения салата.

Для того чтобы салат цезарь с курицей приобрел незабываемые вкусовые качества, нужно правильно подобрать соус для салата цезарь.

*Ингредиенты:*

1. Оливковое масло – 1 столовая ложка

2. Чеснок – 3 зубчика для обычного вкуса и 5 зубчиков для любителей остренького

3. Горчица – 1 чайная ложка

4. Майонез – 1 чайная ложка.

Чеснок пропустить через чесночницу (должна получиться кашица). Все продукты тщательно перемешать. Соус готов.

**Салат «Изысканный»**



Для рецепта потребуется:

* вареное или копченое куриное мясо - 150г
* вареная ветчина - 150г
* маринованные огурцы - 2-3 шт.
* маринованные шампиньоны - 100г
* сыр - 100г
* картофель (вареный) - 1 шт.
* помидор - 1 шт.
* зеленый салат
* майонез - 2 ст.л.
* сметана - 1 ст.л.
* готовая горчица - 1 ч.л.
* чеснок - 1 зубчик
* черный перец - щепотка

соль - по вкусу.

С окрочка (или грудки) снять кожицу. Мясо срезать с костей. Куриное мясо, ветчину и сыр нарезать тонкой соломкой. (Сыр можно натереть на очень крупной терке). Грибы мелко порезать.

У вареных яиц отделить белки от желтков. Белки нарезать соломкой. В миску положить желтки, размять их. Добавить майонез, сметану, горчицу, перец и продавленный через пресс чеснок. Хорошо перемешать.

Салат вымыть и дать ему стечь. Выстелить листьями салата глубокий салатник. На листья салата выложить слой порезанного дольками помидора. Ветчину, курицу и сыр перемешать и положить горкой на помидоры. Сверху салат залить сметанно-майонезным соусом.

**Яблоки в духовке**



Ингредиенты:

* [Яблоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2192) — 1 кг
* [Мед](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1080) (натуральный) — 10 ч. л.
* [Изюм](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/682) (без косточек) — 70 г
* [Орехи грецкие](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2396) — 10 шт

Вымыть яблоки, вырезать из них сердцевину. Важно, чтобы надрез не проходил насквозь. Извлечь по возможности семена.

Положить мед

Добавить грецкие орехи (измельченные) и изюм.
Выпекать яблоки в духовке при температуре 160-180 градусов около 30 минут.

|  |
| --- |
|  |

Приятного аппетита! Когда нет поста, можно начинять яблоки творогом с медом и изюмом.

**Компот «Яблоко и персик»**

 

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Персики тщательно вымыть, высушить, освободить от косточек и нарезать дольками. Яблоки также тщательно вымыть, высушить, вырезать сердцевину и нарезать дольками (четвертинками или половинками – кому как хочется). Выложить все ингредиенты в кастрюлю, добавляем сахар (100 гр. на 1 литр или по вкусу), доводим до кипения.