**Рецепты от родителей**

**ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК СО СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ**

 **Лук зеленый — 1 пучок,**

 **укроп — 1 пучок,**

**яйца (варёные) — 1-2 шт.,**

 **майонез — 1 ст. ложка,**

 **сметана — 3 ст. ложки,**

 **зеленый салат — 4-5 листика.**

**Зеленый лук и укроп промываем, даём стечь воде, затем нарезаем. В салатницу на листья зеленого салата выкладываем лук с укропом, поливаем сметаной с майонезом, оформляем дольками яйца, сваренного вкрутую.**

 **САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ТВОРОГОМ И УКРОПОМ**

**Творог — 200 г,**

 **лук зеленый — 50 г,**

**укроп резаный — 2 ст. ложки,**

**сметана — 1/2 стакана,**

 **зеленый салат — 4-5 листиков,**

**соль.**

**Протертый нежирный творог смешиваем со сметаной, мелко нарезанными укропом и зеленым луком, подсаливаем. При подаче в салатницу или тарелку положить несколько листиков салата, на них горкой творог, смешанный с зеленью и луком, сверху поливаем сметаной.**

**салат из лука и граната**

**1. Гранат очень аккуратно разрезать на 4 части. Из одной четверти выжать сок. Из двух четвертинок достать зерна.**

**2. Лук очистить, две луковицы мелко нарезать, из оставшейся вырезать «розеточки». Нарезанный лук два-три раза промыть в горячей воде и слегка посолить. Полить выжатым гранатовым соком, затем смешать с гранатовыми зернами.**

**3. Из оставшейся части граната достать зерна и наполнить ими «розеточки» из лука. Украсить салат. Можно подать к плову, шашлыку или к другим мясным блюдам.**