**Рецепт «Картошка в горшочках»**

от Мантровой Виктории (русская кухня)

**Ингредиенты:**

* 1 кг мяса (филе говядины или свинины, можно курицы)
* 1 кг картофеля
* 200 г моркови
* 200 г лука
* 5 ст.л. томатной пасты или кетчупа
* растительное масло
* соль
* перец

**Способ приготовления**

Лук мелко покрошить.

Морковь натереть на крупной терке.

Мясо нарезать небольшими кусочками.

На растительном масле обжарить лук.

Добавить морковь, немного обжарить.

Добавить мясо, посолить, поперчить, немного обжарить.

Добавить томатную пасту, жарить около 20 минут, убрать с огня.

Картофель почистить, нарезать брусочками или кубиками.

Обжарить картофель на растительном масле до полуготовности, посолить.

В горшочки выложить картофель.

Сверху выложить мясо.

Накрыть крышечкой и поставить в духовку.   
Тушить до готовности при температуре 180 граусов

**Рецепт «Картошка в горшочках»**

от Мантровой Виктории (русская кухня)

**Ингредиенты:**

* 1 кг мяса (филе говядины или свинины, можно курицы)
* 1 кг картофеля
* 200 г моркови
* 200 г лука
* 5 ст.л. томатной пасты или кетчупа
* растительное масло
* соль
* перец

**Способ приготовления**

Лук мелко покрошить.

Морковь натереть на крупной терке.

Мясо нарезать небольшими кусочками.

На растительном масле обжарить лук.

Добавить морковь, немного обжарить.

Добавить мясо, посолить, поперчить, немного обжарить.

Добавить томатную пасту, жарить около 20 минут, убрать с огня.

Картофель почистить, нарезать брусочками или кубиками.

Обжарить картофель на растительном масле до полуготовности, посолить.

В горшочки выложить картофель.

Сверху выложить мясо.

Накрыть крышечкой и поставить в духовку.   
Тушить до готовности при температуре 180 граусов

**Рецепт «Роллы из свежего огурца**

**с красной икрой»**

от Шишиной Алины (японская кухня)

**Ингредиенты**

* 300 г отварного риса
* 3 огурца
* 150 г красной икры
* 50 г зелени
* соевым соусом, васаби, маринованным имбирем

**Способ приготовления**

1. Огурец порезать вдоль на тонкие пластинки и свернуть их в роллы.
2. Наполнить роллы до 2/3 рисом (влажными руками).
3. Сверху выложить красную икру.
4. Уложить на тарелку.
5. Украсить зеленью укропа или петрушки.
6. Подавать с соевым соусом, васаби,

маринованным имбирем.

**Рецепт «Роллы из свежего огурца**

**с красной икрой»**

от Шишиной Алины (японская кухня)

**Ингредиенты**

* 300 г отварного риса
* 3 огурца
* 150 г красной икры
* 50 г зелени
* соевым соусом, васаби, маринованным имбирем

**Способ приготовления**

1. Огурец порезать вдоль на тонкие пластинки и свернуть их в роллы.
2. Наполнить роллы до 2/3 рисом (влажными руками).
3. Сверху выложить красную икру.
4. Уложить на тарелку.
5. Украсить зеленью укропа или петрушки.
6. Подавать с соевым соусом, васаби, маринованным имбирем.

**Рецепт «Мексиканский десерт»**

от Сыпченко Елены (мексиканская кухня)

**Ингредиенты**

Желток яичный -3шт.

Сахар - 2ст. л.

Крахмал -2ст. л.

Молоко - 2стак.

Вермишель - 200г.

Сливки - 4 ст. л.

**Способ приготовления**

Хорошенько взбейте желтки с сахаром. Крахмал разведите в стакане холодного молока и добавьте его ко взбитым сливкам с сахаром желтками. Вскипятите оставшееся молоко и осторожно, понемногу влейте его в яичную массу, продолжайте всё это взбивать на водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет. Прикройте крышкой, сделайте огонь минимальным и оставьте на водяной бане ещё 20 минут. Масса должна получится воздушной. Сварите вермишель, слейте, положите в салатницу, залейте взбитыми сливками, а затем горячей пудинговой массой. Когда блюдо остынет, поставьте в холодильник на 2 - 3 часа. Перед подачей на стол украсить ягодами.

**Рецепт «Мексиканский десерт»**

от Сыпченко Елены (мексиканская кухня)

**Ингредиенты**

Желток яичный -3шт.

Сахар - 2ст. л.

Крахмал -2ст. л.

Молоко - 2стак.

Вермишель - 200г.

Сливки - 4 ст. л.

**Способ приготовления**

Хорошенько взбейте желтки с сахаром. Крахмал разведите в стакане холодного молока и добавьте его ко взбитым сливкам с сахаром желтками. Вскипятите оставшееся молоко и осторожно, понемногу влейте его в яичную массу, продолжайте всё это взбивать на водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет. Прикройте крышкой, сделайте огонь минимальным и оставьте на водяной бане ещё 20 минут. Масса должна получится воздушной. Сварите вермишель, слейте, положите в салатницу, залейте взбитыми сливками, а затем горячей пудинговой массой. Когда блюдо остынет, поставьте в холодильник на 2 - 3 часа. Перед подачей на стол украсить ягодами.