**Рецепт «Спагетти по-итальянски»**

**от Поздняковой Виктории (итальянская кухня)**

**Ингредиенты:**

* - 300 г спагетти
* - 250 г помидоров
* - 1 пучок базилика
* - 2 маленьких зубчика чеснока
* - 1 небольшой жёлтый перец
* - оливковое масло
* - 50 г сыра пармезана

**Способ приготовления**

* Мелко нарезать перец
* Нарезать помидоры
* Мелко нарезать чеснок
* Поджарить чеснок на сковородке
* Добавить перец к чесноку и немножко

прожарить

* Сварить спагетти
* К прожаренному чесноку и перцу

добавить вареные спагетти

* Добавить помидоры и немного потушить
* Натереть сыр пармезан на средней терке
* Готовое спагетти по-итальянски

посыпать натертым пармезаном

**Рецепт «Спагетти по-итальянски»**

**от Поздняковой Виктории (итальянская кухня)**

**Ингредиенты:**

* - 300 г спагетти
* - 250 г помидоров
* - 1 пучок базилика
* - 2 маленьких зубчика чеснока
* - 1 небольшой жёлтый перец
* - оливковое масло
* - 50 г сыра пармезана

**Способ приготовления**

* Мелко нарезать перец
* Нарезать помидоры
* Мелко нарезать чеснок
* Поджарить чеснок на сковородке
* Добавить перец к чесноку и немножко

прожарить

* Сварить спагетти
* К прожаренному чесноку и перцу

добавить вареные спагетти

* Добавить помидоры и немного потушить
* Натереть сыр пармезан на средней терке
* Готовое спагетти по-итальянски

посыпать натертым пармезаном

# Рецепт десерта «Нежные колечки»

# от Федоткиной Анастасии (индийская кухня)

## Ингредиенты:

* 1 банка ананасов (кольцами);
* 500г слоеного теста;
* сахарная пудра;
* 1 яйцо;
* 1 ст. ложка молока (3,2% жирности)

**Способ приготовления**

* Тесто раскатать, нарезать полосками шириной 1,5 см, обернуть им кольца ананасов.
* Выложить кольца на противень, застеленный пергаментной бумагой.
* Взбить яйцо, добавить молоко. Смазать данной смесью колечки.
* Отправить кольца в предварительно разогретый духовой шкаф на 15-20 минут, при температуре 200 градусов.
* Выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

# Рецепт десерта «Нежные колечки»

# от Федоткиной Анастасии (индийская кухня)

## Ингредиенты:

* 1 банка ананасов (кольцами);
* 500г слоеного теста;
* сахарная пудра;
* 1 яйцо;
* 1 ст. ложка молока (3,2% жирности)

**Способ приготовления**

* Тесто раскатать, нарезать полосками шириной 1,5 см, обернуть им кольца ананасов.
* Выложить кольца на противень, застеленный пергаментной бумагой.
* Взбить яйцо, добавить молоко. Смазать данной смесью колечки.
* Отправить кольца в предварительно разогретый духовой шкаф на 15-20 минут, при температуре 200 градусов.
* Выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

# Рецепт «Капустный салат

# с черносливом и грецкими орехами»

**от Серпуховой Марии (американская кухня)**

**Ингридиенты:6**

|  |  |
| --- | --- |
| Капуста белокочанная | ½ штуки |
| Морковь | 1 штука |
| Чернослив без косточек | 100 г |
| Орехи грецкие очищенные | 100 г |
| Лайм | 1 штука |
| Майонез | 2 столовые ложки |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Способ приготовления**

**1** Чернослив вымыть и замочить в теплой воде на 10 минут. Капусту очистить от верхних грубых листьев, разрезать пополам и удалить кочерыжку. Листья тонко нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке.

**2** Смешать капусту с морковью, полить соком лайма, посолить и как следует, с силой перетереть.

**3** Чернослив отбросить на дуршлаг, нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить в крупную крошку. Добавить в капусту чернослив, орехи и цедру лайма. Перемешать и поставить в холодильник на 20 минут. Перед подачей заправить майонезом.

# Рецепт «Капустный салат

# с черносливом и грецкими орехами»

**от Серпуховой Марии (американская кухня)**

**Ингридиенты:6**

|  |  |
| --- | --- |
| Капуста белокочанная | ½ штуки |
| Морковь | 1 штука |
| Чернослив без косточек | 100 г |
| Орехи грецкие очищенные | 100 г |
| Лайм | 1 штука |
| Майонез | 2 столовые ложки |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Способ приготовления**

**1** Чернослив вымыть и замочить в теплой воде на 10 минут. Капусту очистить от верхних грубых листьев, разрезать пополам и удалить кочерыжку. Листья тонко нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке.

**2** Смешать капусту с морковью, полить соком лайма, посолить и как следует, с силой перетереть.

**3** Чернослив отбросить на дуршлаг, нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить в крупную крошку. Добавить в капусту чернослив, орехи и цедру лайма. Перемешать и поставить в холодильник на 20 минут. Перед подачей заправить майонезом.