

Волшебный горшочек

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:21 - Последнее обновление 18.06.10 04:03



Ингредиенты

- Желудки куриные - 300 мл
- Картофель - 5 шт.
- Морковь - 2 шт
- Соль, специи по вкусу.

Волшебный горшочек

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:21 - Последнее обновление 18.06.10 04:03

- Лук - 2 шт.
- Время приготовления 1 час.



Лук

Тёркой Tupperware быстро и без слёз нарезаем лук полукольцами.

Тёрка Весёлый кулинар



Волшебный горшочек

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:21 - Последнее обновление 18.06.10 04:03

Морковь.

Трём морковь соломкой.



Картофель.

Картофель нарезаем на тёрке тонкими пластиками.



Горшочек.

Волшебный горшочек

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:21 - Последнее обновление 18.06.10 04:03

В горшочки раскладываем ингредиенты, солим, перчим, добавляем специи. Заливаем водой.

Продукты рассчитаны на 4 горшочка.



Делаем крышу.

Закрываем горшочек крышкой.

На крышку кладем лепёшку из дрожжевого теста.

Ставим горшочек в разогретую духовку.

Лепёшка испечётся быстро, поэтому когда она станет румяная, я снимаю её с крышки, а горшочек

Волшебный горшочек

Добавил(а) Ольга

14.04.09 17:21 - Последнее обновление 18.06.10 04:03



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:11}