

Екатерина Лебедева

#INSTAGRAM на завтрак!



Екатерина Лебедева

#INSTAGRAM на завтрак!

«Издательские решения»

Лебедева Е.

#INSTAGRAM на завтрак! / Е. Лебедева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-532267-8

Как быть, когда не получается красиво приготовить и оформить блюда? Наша книга научит Вас примерам и рецептам блюд, благодаря которым Вы утолите голод, значительно сэкономите время, а также сделаете красивое фото в instagram. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-00-532267-8

© Лебедева Е.
© Издательские решения

Содержание

Закуска в лаваше	6
Бутерброды с копченым лососем и творогом	7
БЛИНЧИКИ	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

#INSTAGRAM на завтрак!

Екатерина Лебедева

© Екатерина Лебедева, 2021

ISBN 978-5-0053-2267-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Как быть, когда не получается красиво приготовить и оформить блюда? Наша книга научит Вас примерам и рецептам блюд, благодаря которым Вы утолите голод, значительно сэкономите время, а также сделаете красивое фото в instagram) Приятного аппетита!



Закуска в лаваше



Армянский лаваш, 160 г свежих помидоров, 90 г репчатого лука, 90 г свежих огурцов, 160 г ветчины, 90 г отварных шампиньонов, 90 г сыра, 190 г майонеза, по желанию любая зелень.

Мелко нарезаем помидоры, огурцы, шампиньоны, мясо, зелень и лук. Перемешиваем с половиной майонеза. Затем, заворачиваем массу в лаваш (конвертиком), а сверху посыпаем тертым сыром с оставшимся майонезом и начинаем запекать в микроволновке до расплавления сыра. Готово!

Бутерброды с копченым лососем и творогом



100 г мягкого творога, 1 ст. ложка лука шалота, 1 ст. ложка зелени укропа, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 кусочка нарезанного багета, 180 г копченого лосося, щепотка молотого черного перца и веточки укропа для украшения.

Приготовим творожную смесь, в маленькой миске смешаем творог, лук-шалот, укроп, лимонный сок. Далее намазываем этой смесью заранее нарезанный багет. Сверху разложить копченый лосось, нарезанный тонкими ломтиками, посыпать черным перцем. Перед подачей на стол можете положить на каждый бутерброд одну чайную ложку красной икры и украсить веточками укропа (по желанию).

БЛИНЧИКИ



Масло сливочное – для смазывания, молоко – 200 мл, мука – 100 г, сахар – 1 ст. л., вода – 75 мл, масло растительное – 1 ст. л., соль – щепотка, яйцо – 1 шт.

Подготовьте муку для классических блинов. Ее следует просеять с солью просеять в миску. Сделать в центре углубление, вбить в него яйцо и размешать, собирая муку с краев к центру. Смешать молоко с водой и сахаром. Продолжая размешивать, постепенно добавить в муку получившуюся смесь. Перемешивать тесто для блинов до тех пор, пока не исчезнут все комки и тесто не начнет напоминать по консистенции жидкую сметану. Добавить растительное масло и взбить тесто венчиком или миксером.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.