



Ника Захарова

# 10 Самых востребованных рецептов блюд в России.

Вы удивитесь, какие блюда наиболее востребованы



**Ника Захарова**  
**10 самых востребованных**  
**рецептов блюд в России**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8329648](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8329648)*

*ISBN 978-5-4474-0164-1*

**Аннотация**

Ежедневно люди запрашивают десятки и сотни рецептов различных блюд в интернете. В этой книге представлены 10 наиболее востребованных рецептов! Не думайте, что готовить завтра!

# Содержание

Салат Греческий	5
Торт Наполеон	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

# Ника Захарова

## 10 самых востребованных рецептов блюд в России

*Вы удивитесь, какие рецепты блюд очень востребованы в России*

Не думай, что приготовить завтра.

Итак, изучив тему, мы представляем вам 10 самых востребованных и вкусных рецептов в России. Это рецепты блюд, которые запрашиваются десятками тысяч в интернет и стоят в первой десятке по количеству запросов.

Все виды слоеного теста, вкуснейший торт «Наполеон», салаты и многое другое.

# Салат Греческий



**На 1 месте: Салат Греческий.**

## **Ингредиенты:**

1 пучок листьев салата

1 головка красного лука, тонко нарезанного

Маслины без косточек (сколько вам надо)

1 зеленый перец, нарезанный кубиками

1 красный перец, нарезанный кубиками

2 больших помидора, нарезанных кубиками

1 огурец, нарезанный кубиками

1 упаковка нарезанного рассыпчатого сыра Фета

6 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. сушеного орегано

1 сочный лимон

Молотый черный перец по вкусу

### **Приготовление**

1. В большой салатнице смешайте листья салата, лук, оливки, сладкий перец, помидоры огурец и сыр.

2. Смешайте оливковое масло, орегано, лимонный сок и черный перец. Полейте заправкой салат и подавайте. Приятного аппетита!

# Торт Наполеон



**Второе место: Торт Наполеон.**

Время приготовления 90 мин. Потрясающий 15-ти слой-  
ный торт.

**Ингредиенты**

**Для теста:**

2 яйца

200 г сметаны

200 г сливочного масла

1/4 ч. л. соли

1/3 ч. л. соды погасить уксусом

# 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.