

СОДЕРЖАНИЕ

Картофельная бабка с мясом.....	4
Лапшевник с говядиной.....	6
Запеканка с пангасиусом и сыром.....	8
Рыба, запеченная с грибами.....	10
Запеканка с окунем.....	12
Запеканка овощная с сыром.....	14
Картофельная запеканка с фаршем.....	16
Рыбная запеканка.....	17
Лазанья.....	18
Запеканка рисовая.....	20
Пудинг из тыквы и яблок.....	22
Лапшевник с творогом.....	24
Запеканка из тыквы.....	26



Творожная запеканка с консервированными персиками	28
Творожная запеканка-суфле	30
Творожная запеканка	32
Запеканка манная с морковью	34
Творожная запеканка с яблоками.....	36
Творожная запеканка с шоколадом.....	38
Нежная творожная запеканка.....	40
Крупеник.....	41
Творожный пудинг с цукатами.....	42
Рисовый пудинг	43
Запеканка из рисовой каши	44
Запеканка с манкой и яблоками.....	46



Картофельная бабка с мясом

1,2 кг картофеля
400 г свинины (корейка,
окорок)
2 средние луковицы
70 мл сливок 10%-ной
жирности

1 ст. л. муки
2 ст. л. растительного масла
соль — по вкусу
200 г сметаны для подачи

- 1 Вымыть мясо, обсушить, зачистить от пленок и жил. Нарезать поперек волокон брусочками.
- 2 Нарезать репчатый лук тонкими полукольцами.
- 3 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Влить растительное масло, обжаривать мясо в течение 5 мин. Добавить лук. Жарить мясо с луком до истечения времени.
- 4 Натереть очищенный картофель на мелкой терке. Добавить муку к картофелю.
- 5 Влить сливки, посолить, перемешать.
- 6 Добавить обжаренное с луком мясо к картофельной массе.
- 7 Выбрать режим «Выпечка». Налить растительное масло; выложить массу, разровнять. Смазать поверхность 1 ст. л. сметаны. Готовить 45 мин. Подавать готовую бабку со сметаной.

