

12+

Ольга Пахомова
Выпечка
со вкусом

Готовим вкусно
и быстро

Ольга Пахомова

**Выпечка со вкусом.
Готовим вкусно и быстро**

«Издательские решения»

Пахомова О.

Выпечка со вкусом. Готовим вкусно и быстро / О. Пахомова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-595531-9

Каждый из нас любит готовить, творить что-то новое и необычное, и это получается так красиво. А сколько удовольствия приносит готовка и выпечка, так вот давайте готовить вместе со мной вкусно и быстро...

ISBN 978-5-00-595531-9

© Пахомова О.
© Издательские решения

Содержание

Оладьи с грибами луком и сыром	6
Пицца	7
Морковные оладья на кефире	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Выпечка со вкусом Готовим вкусно и быстро

Ольга Пахомова

© Ольга Пахомова, 2025

ISBN 978-5-0059-5531-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Оладьи с грибами луком и сыром

1. Грибы шампиньоны – 200 грамм.
2. Лук перья.
3. Мука пшеничная – 200 грамм.
4. Яйца – 3 штуки.
5. Сыр тёртый – 150 грамм.
6. Разрыхлитель теста – 1 чайная ложка.
7. Соль по вкусу.
8. Молоко – 200 миллилитров.

Способ приготовления.

Грибы помыть очистить и обжарить на сковороде 5 минут, далее нарезать лук и добавить к грибам.

Яйца муку и сыр перемешать, затем добавить разрыхлитель теста, тем самым к полученной массе добавить грибы с луком.

Всё это тщательно перемешать, обжаривать на сковороде 5 минут с двух сторон до золотистой корочки.

Пицца

1. Яйца – 2 штуки.
2. Мука – 9 столовых ложек.
3. Сметана – 4 столовые ложки.
4. Майонез – 4 столовые ложки.
5. Кетчуп.
6. Колбаса.
7. Сыр тёртый сверху.

Способ приготовления.

Яйца смешать с мукой, затем добавить сметану и майонез всё перемешать.

Далее полученную смесь, выкладываем на сковородку намазанную маслом.

Сверху смазываем, кетчупом выкладываем колбасу и посыпаем тёртым сыром.

Готовить 10- 15 минут на не большом огне.

Морковные оладья на кефире

1. Морковь – 2 штуки.

2. Кефир – 1 стакан.

3. Мука – 200 грамм.

4. Соль по вкусу.

Способ приготовления.

Морковь помыть и очистить натереть, на крупной тёрке добавить к ней муку кефир и соль по вкусу, перемешать, чтобы не было комочков.

Обжаривать на сковороде 5 минут до готовности.

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.