

РЕЦЕПТ

Запеканка творожная с фруктами

- творог - 1 кг
- яйца - 2 шт.
- сахар - 4 ст. ложки
- крупа манная - 5–6 ст. ложек
- банан - 1 шт.

Творог соедините с яйцами и сахаром, затем всыпьте манную крупу, перемешайте. Банан нарежьте кружочками, добавьте их в тесто. Полученную массу выложите в форму, смазанную маслом, и запекайте в духовке 40 мин. Подавайте запеканку горячей, со сметаной.

Салат из зелёного горошка

- консервированный зелёный горошек - 1 стакан
- сладкий перец (с удаленной сердцевиной) - 1 шт.
- огурец - 1 шт.
- растительное масло - 1 ст. ложка

Зелёный горошек смешайте с нарезанным сладким перцем и мелко нарезанным огурцом. Приправьте растительным маслом.

Греческий салат

- Помидоры - 2 шт.
- Огурцы - 1 шт.
- Перец сладкий - 1 шт.
- Оливки - 10–12 шт.
- Брынза - 200 г
- Оливковое масло - 1 ст. ложка

Помидоры, огурцы, перец, брынзу порежьте кубиками, добавьте целые оливки без косточек, заправьте оливковым маслом.