

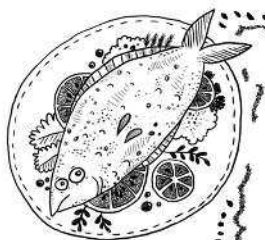
ЕНОТ



готовит



my recipe book



Еда называется:

Нужно раздобыть:

Начали!





Еда называется: **СУП**



Нужно раздобыть:

[illegible]

Начали!

[illegible]



ложка
стоит!





М-м-м... ГОТОВИМ:

Нужно закупить:



Поехали!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



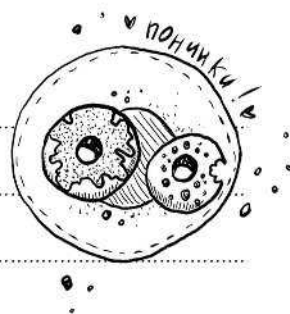
Рецепт:

Ингредиенты:

[illegible]

Приготовление:

[illegible]





Рецепт называется:

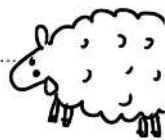
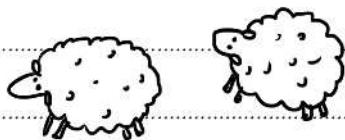
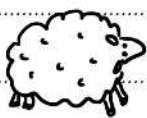
ШАШЛЫК «ДРУЖБА»

Ингредиенты:

Бе-е-е-е-е!

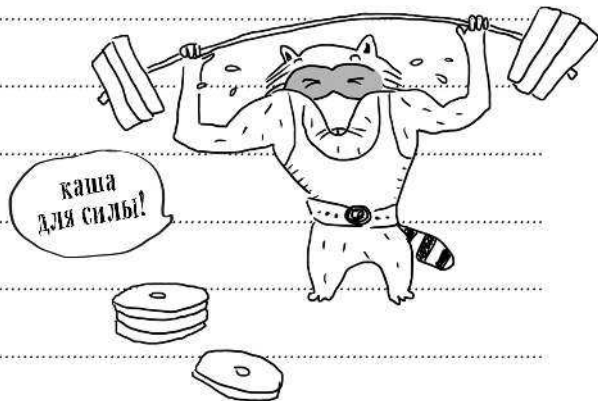


Как приготовить:





Рецепт называется:

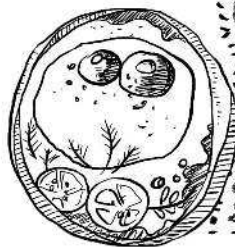




• 100 г зеркулесовых хлопьев
• 70 мл воды • 50 мл молока
• щепотка соли • щепотка сахара
• 2 гл. сушеной вишни • 2 кураги

- Воду и молоко налить в кастрюлю, добавить хлопья, посолить, добавить сахар
- Курагу и вишню заранее залить кипятком и оставить на 10 мин, затем воду слить и курагу нарезать небольшими кусочками, вишню можно оставить целиком
- Довести до кипения и убавить огонь до минимума
- Добавить нарезанную курагу и ягоды вишни
- Варить 4-5 минут

• Варить на одном молоке не советуем - оно убеждает, лучше развести его с водой.



Еда называется:

Нужно раздобыть:

Начали!



а где тут были
яйца?!

