

# ЕНОТ



## готовит



КНИГА  
ДЛЯ ЗАПИСИ  
РЕЦЕПТОВ

---

---

---

---



my recipe book









ЛОЖКА  
СТОИТ!

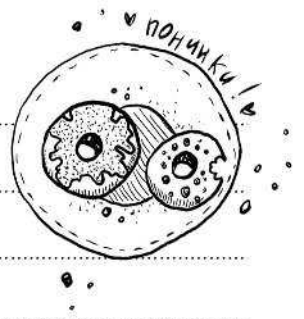




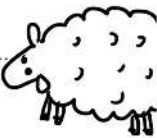
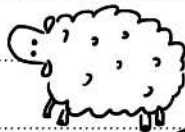
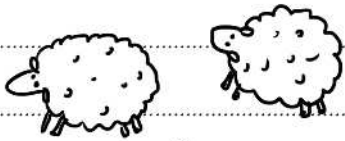
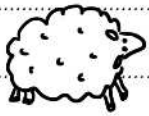


Много  
не бывает!







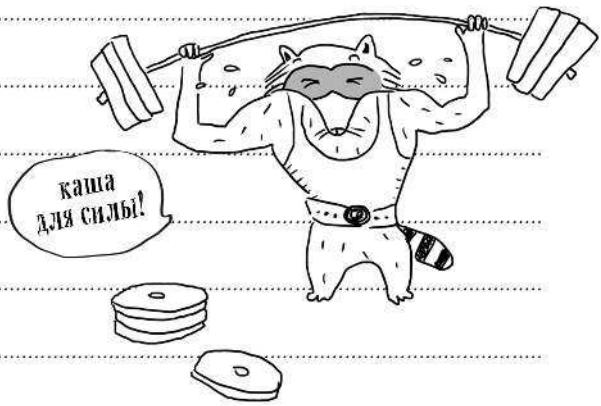


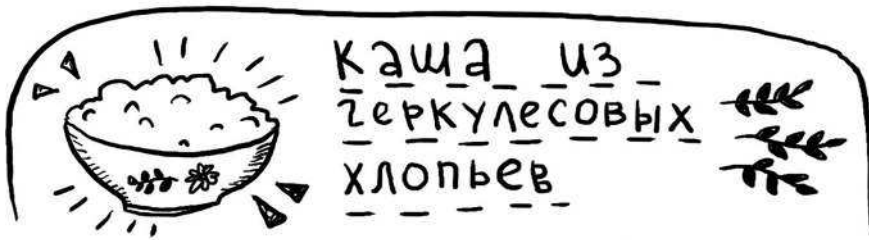


Рецепт называется:

---

---





• 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





а где тут были  
яйца?!

