

№15

Жанр:Рецепты(кулинарные)

Место находки:Алтайский край,город Барнаул

Время находки:11:00

Время написания:12.01.2017

Авторство:персональное(пол:женский,возраст:38лет,образование:высшее,социальное положение:домохозяйка,семейное положение:замужем)

Адресат:индивидуально ориентированный

Взаимоотношения коммуникантов: родственные(мать-дочь)

Собрала: Валерия Дмитриевна

Группа:

Дата сбора:10.04.2017

Подпись.

месо  
гриб  
сук - 1  
морковь - 1  
сир - 50г  
сметана - 20г  
мука - 12г  
вода - 0.5 стак  
Месо обжарить в масле 10 минут  
гриб нарезать, обжарить сук и морк.  
сир помешать + сметана + вода  
В кастрюлю положить мясо, гриби  
гриб с овощами, залить соусом.  
Запекать при 200°C - 40 минут.

---

месо  
морковь - 1 шт  
сук - 1 шт  
картофель - 450г  
сметана - 150г  
масло - 2 стл  
Морковь и сук, нарезать круж. обжарить  
сметаной сук, залить соев. морк. обжарить  
пару минут. Все вместе.  
Картофель нарезать и обжарить сиром  
от морк. и лука. Месо также обжарить  
до готовности.  
Каждо уложить мясо, сверху картофель и  
сук с морковкой  
запекать 30 мин. (если мясо морк. соев.)  
В духовке на 15 минут.  
Через полчаса, в кастрюлю положить  
пару соток сметаны и в духовке  
на основанное 15 мин.