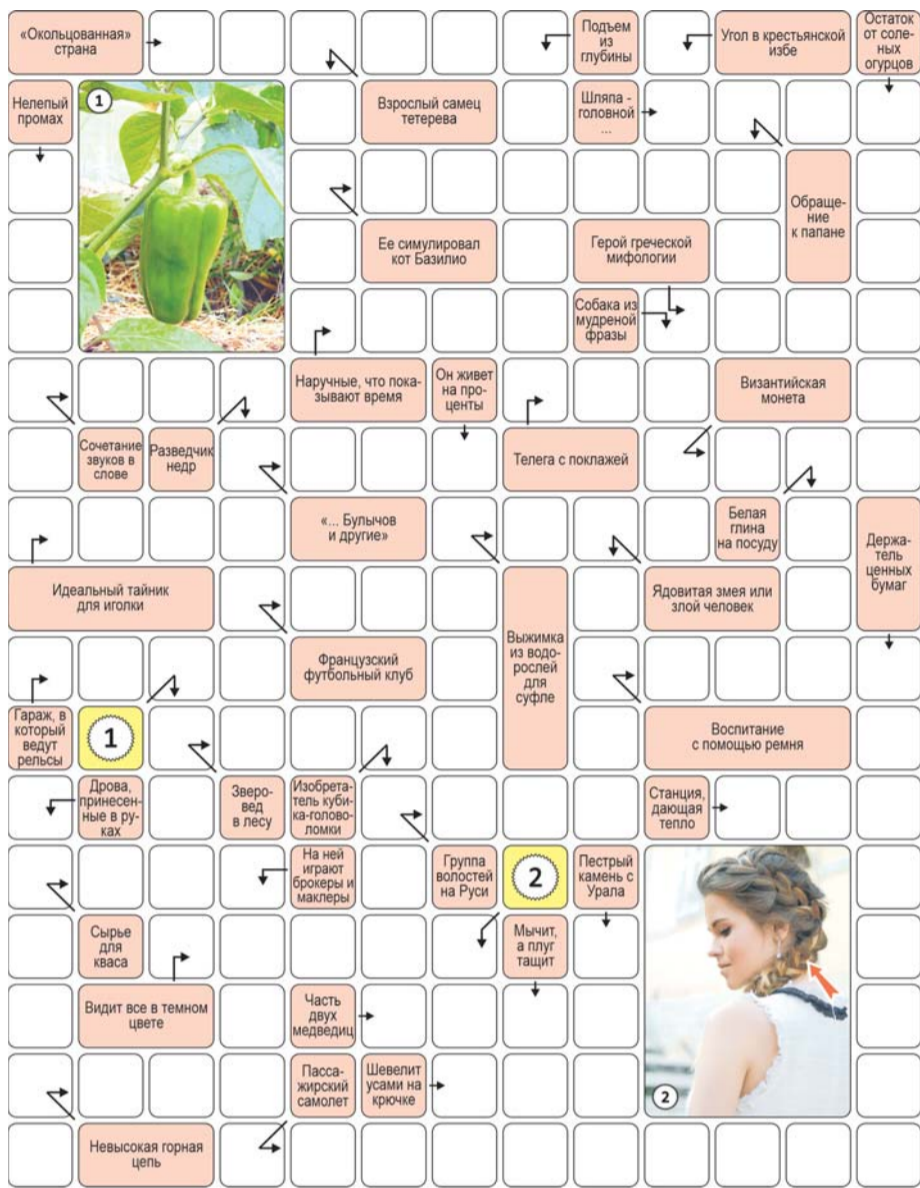


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ЭТО ВКУСНО

СМЕТАННЫЕ ЛЕПЁШКИ
С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

Быстрый простой вариант бездрожжевого теста на сметане. Лепёшки готовятся на сковороде. Начинка может быть любая – можно за один раз сделать два варианта: один мясной, а другой овощной.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто
Сметана – 300 г
Яйцо куриное – 2 шт.
Масло растительное – 2 ст. л. (в тесто+немного для обжарки начинки)
Мука пшеничная – 600 г (550 г в тесто+50 г для посыпки)

Соль – 1 ч. л.
Сода – 1/2 ч. л.
Мясная начинка
Лук репчатый – 1 шт.
Колбаса – 100 г
Бекон – 100 г
Сыр сулугуни – 150 г
Перец чёрный – по вкусу

Овощная начинка
Лук репчатый – 1 шт.
Кабачок – 1 шт.
Помидор (небольшие) – 2 шт.
Сыр сулугуни – 150 г
Соль – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Готовим тесто. В большой миске смешиваем сметану, яйца, растительное масло, добавляем соль и соду. Постепенно всыпаем муку и замешиваем эластичное тесто. Накрываем его полотенцем и убираем на 15–20 минут в холодильник.

Готовим начинки.
Сыр – сразу весь натираем на крупной тёрке, раскладываем по половине в 2 миски.

Для мясной начинки – обжариваем лук, нарезанный четвертинками, до золотистого цве-



та. Мелко нарезаем бекон и колбасу, добавляем к луку, перчим. Начинку можно не солить, т. к. и сыр, и колбаса, и бекон солёные – ориентируйтесь на свой вкус. Всё обжариваем до золотистого цвета.

Для овощной начинки – обжариваем мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавляем кабачок, нарезанный кубиком. Затем мелко нарезанные помидоры. Солим и перчим. Обжариваем до готовности.

Тесто достаём из холодильника, делим на 8 частей. Раскатываем каждую часть, выкладываем четверть мясной начинки, сверху сыр. Формируем лепёшку и обжариваем с двух сторон на сухой сковороде до готовности.

Так же делаем лепёшки с овощной начинкой. Но после формирования их лучше сразу отправлять на сковороду, чтобы жидкость, которая в кабачках, не повредила тесто.

Вот такая стопочка вкусных, ароматных лепёшек у вас получится!

Приятного аппетита!

HTTPS://WWW.POVARENOK.RU/

ГОРОСКОП С 8 ПО 15 ФЕВРАЛЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Наблюдательность должна стать для Овнов константой, если они хотят получить видимый рост и усвоить рецепт приготовления коктейля успеха. Тренируйте профессиональный нюх.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Стремление к балансу и гармонизации всех процессов приобретает черты навязчивого перфекционизма. Для того, чтобы не заикнуться на гипотетических достижениях, Тельцам стоит перевести взор на очарование последнего месяца зимы.

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Отсутствие постоянства следует рассматривать как новую форму постоянства. Именно поэтому, полагаясь на возможность корректировки и постоянный анализ, Близнецам стоит начать развивать манёвренность мысли.

РАК

22.VI – 22.VII



Иллюзорность бытия не должна мешать ясности в целесообразности собственных действий. Раки сильны как никогда. Подобраться к звезде поможет конструктивный анализ ситуации и использование сильных качеств характера.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Сила космического информационного потока сбивает с ног, однако дарит Львам колоссальное поле возможностей. Кроме потенциала идей, данная сила чревата последствиями в виде неврозов и беспокойств.

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



Новостная повестка требует от Дев актуальности личного контекста. В самом центре коммуникационной карусели – личность и её потребности. При отсутствии галактической уверенности в себе вероятен провал.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



При правильной балансировке сил Весы быстро и уверенно добьются поставленных тактических целей. Обладая полётом творческой мысли и бурной фантазией, они могут смело браться за самые сложные задачи.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Скорпионы орбитально притягательные натуры, которые способны заражать окружающих своими идеями, быстро обретают популярность. Даже если проект сумасброден и сыроват, всё равно всегда найдутся последователи.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Правильная динамика полёта поможет Стрельцам отсечь пустую иллюзию и выдать логичную и изящную форму. Очевиден успех во всех новых начинаниях. Единомышленники и друзья поддержат.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



У истоков нынешнего успеха стоит главное качество Козерогов – взвешивая плановость. Всем кажется, что они просто плывут по течению, однако они целенаправленно идут к космическим целям.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



В поиске новых дополнительных ресурсов Водолеи углубятся в творческий аспект и чувственную компоненту. Не выносящие эмоционального вакуума, представители данного знака зодиака рвутся к новым ощущениям.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Глотком свежего воздуха для Рыб станет альтернативный взгляд на привычные вещи. Очарованные новыми смыслами, они могут ещё очень долго ехать на топливе интереса и личных переживаний текущего момента.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLOYOV.RU

KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»

КАЛИНИНГРАДКА

Средство массовой информации сетевое издание «ГОРОД КОРОЛЁВ – ГАЗЕТА КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА» зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации СМИ: ЭЛ № ФС77-77235 от 25 ноября 2019 года.

Главный редактор: **БОРЧИК Т.Б.**
Учредитель: **ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ».** (ОГРН 1227700542937).

Адрес редакции: 141075, Московская область, г. Королёв, пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2, помещение №017.
Контакты редакции: +7 (495) 123-3223
kaliningradska.prawda@mail.ru

Информация на сайте kaliningradka-korolyov.ru (http://kaliningradka-korolyov.ru/) защищена авторскими правами. Вы не имеете право копировать или распространять упомянутую информацию без письменного разрешения ООО «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ»». Авторские права на все документы, находящиеся на этом сайте, принадлежат ООО «МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ»». Частичное цитирование возможно только при условии гиперссылки на сайт kaliningradka-korolyov.ru (http://kaliningradka-korolyov.ru/). Гиперссылка должна размещаться непосредственно в тексте, воспроизводящем оригинальный материал kaliningradka-korolyov.ru (http://kaliningradka-korolyov.ru/). Редакция не несёт ответственности за информацию и мнения, высказанные в комментариях читателей и новостных материалах, составленных на основе сообщений читателей.



Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикаций. При перепечатке ссылка на газету «Калининградская правда» г. Королёва обязательна. За достоверность содержания объявлений и рекламы отвечает рекламодатель. Редакция рукописи не рецензирует и не возвращает.

За точность приведённых фактов, цитат, цифр, собственных имён и других данных, а также за публикацию сведений, не подлежащих оглашению, ответственность несёт автор материала. © – публикуется на правах рекламы. Редакция имеет право отказать в публикации материала без объяснения причины.

