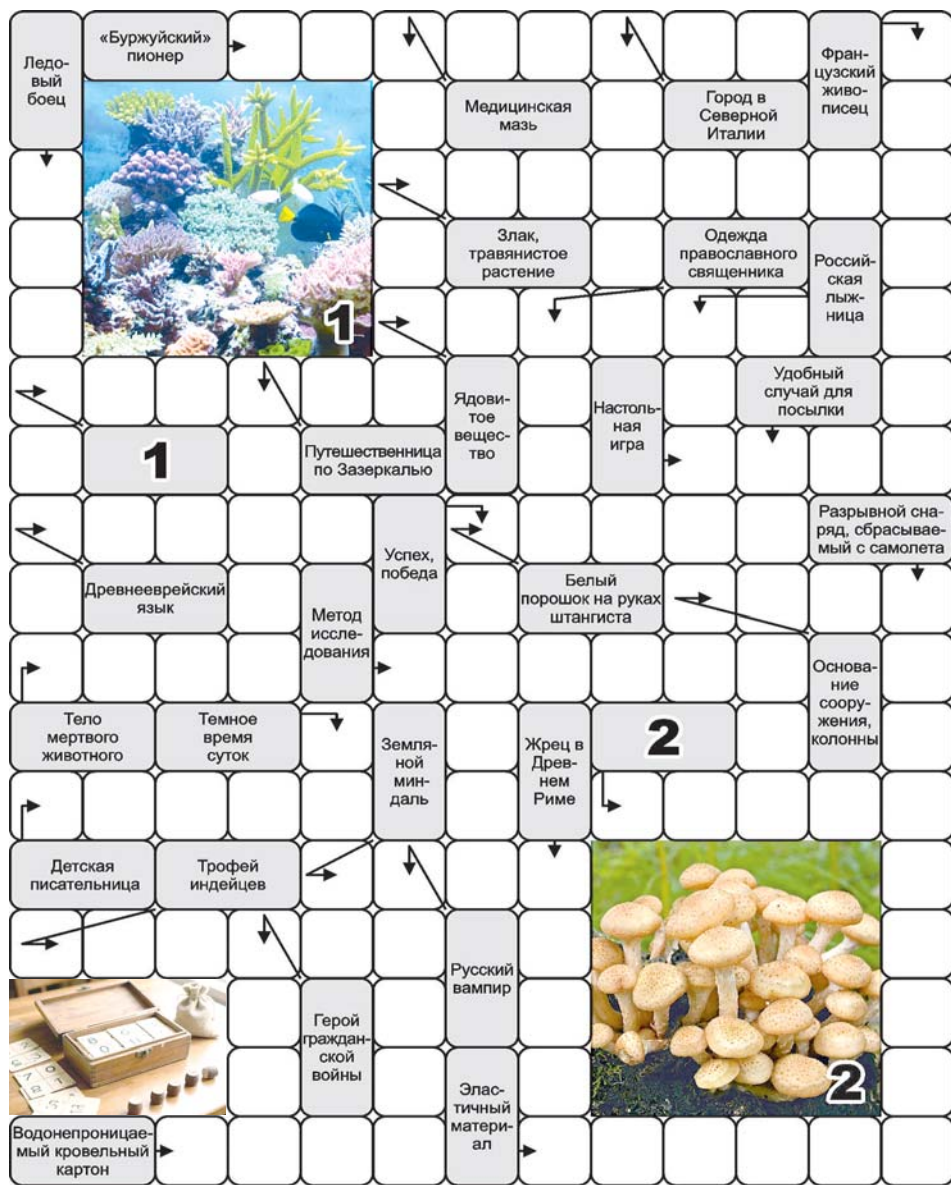


НА ДОСУГЕ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
СВЕТЛАНА ЛАЗАРЕВА

ФОТОСКАНВОРД



ОТВЕТЫ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ГАЗЕТЫ

ЭТО ВКУСНО

ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С ПЕЧЕНЬЮ

Вкуснейший пирог. Всегда получается пышный и не сырой внутри. Этот пирог можно делать и с другими видами начинки: курица с сыром, рыба, жареные с луком грибы, творог, ягоды.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

Яйца — 4 шт.

Сметана — 150 г (5 ст. л.)

Майонез — 80 г (3 ст. л.)

Мука — 150 г

Разрыхлитель — 15 г

Соль — 1/3 ч. л.

Для начинки:

Куриная печенка — 400 г

Лавровый лист — 1 шт.

Перец душистый 4–5 шт.

Лук средний — 3 шт.

Растительное масло — 3–4 ст. л.

Яйца перепелиные — 18–20 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду добавьте соль, душистый перец и лавровый лист. Аккуратно опустите кусочки куриной печени. Перемешайте, снова доведите до кипения и варите ровно 12 минут с момента закипания. Слегка подсоленная вода сделает печенку вкуснее в начинке.

Достаньте печенку и полностью остудите. Лук нарежьте и обжарьте на растительном масле на небольшом огне до слегка золотистого цвета. Остывшую печенку пропустите через мясорубку или натрите на мелкой терке и смешайте с луком.

Отварите перепелиные яйца и остудите.

Для теста взбейте яйца. Добавьте сметану, майонез и соль, перемешайте венчи-



ком. Сыпьте просеянную муку и разрыхлитель, снова перемешайте.

Смажьте форму маслом и налейте немного теста. Выложите начинку из печени и лука, а сверху — отваренные перепелиные яйца. Их также можно нарезать и смешать с начинкой. Залейте оставшимся тестом и посыпьте кунжутом.

Выпекайте в разогретой до 180°C духовке около 35 минут.

Если вы хотите, чтобы пирог был идеально красив в разрезе, стоит немного усложнить приготовление: вылить на противень нижнюю половину теста и поставить в духовку минут на 10–15, а затем уже выложить начинку, залить верхнюю часть теста и отправить в духовку до готовности.

Дайте пирогу немного остыть, затем достаньте из формы.

Приятного аппетита!

T.ME/MIN2RU

ГОРОСКОП С 2 ПО 8 НОЯБРЯ

ОВЕН

21.III – 20.IV



Веселая неделя. Масса работы, требующей быстрой реакции, инициативы и смелых решений. Дома тоже не скучно. В конце недели — внезапно прихворнувшие родители и нагрянувшие гости.

ТЕЛЕЦ

21.IV – 21.V



Неплохо бы позаботиться о финансах. Попробуйте потребовать у начальства прибавку к зарплате. В середине недели придется взяться за дополнительную работу. Не забывайте о здоровье!

БЛИЗНЕЦЫ

22.V – 21.VI



Советуем набраться терпения. Вы сейчас слишком эмоциональны. Огорчения на работе могут привести к ссорам в семье. К выходным всё уладится. Близкие не припомнят вам вашего гадкого поведения.

РАК

22.VI – 22.VII



Необычайно удачная неделя. Принесёт плоды предприятие, на которое вы уже плюнули. Может выгореть дело любой сложности. Благоприятное время для перехода на другое место работы.

ЛЕВ

23.VII – 21.VIII



Вы будете за версту чутать прибыль и не упустите своего счастливого шанса. Повышенные гонорары за вашу работу вам обеспечены. Особенную удачу обещает любовная охота. Не промахнитесь!

ДЕВА

22.VIII – 23.IX



У вас появится шанс улучшить финансовое положение. Улучшится самочувствие. Только вот вы сами не будете собой особенно довольны. Звезды обещают проявить, к чему приведут перемены.

ВЕСЫ

24.IX – 23.X



Находитесь в полной гармонии с собой, можете спокойно думать и принимать решения. Работу, которую вы начнёте в начале недели при помощи друзей, завершите к её концу. Родные потребуют поддержки.

СКОРПИОН

24.X – 22.XI



Смена ролей. В начале недели вы — уступчивые, сентиментальные родители. В середине недели — бессловесные подчинённые. А вот в конце недели — страстные любовники и верные друзья.

СТРЕЛЕЦ

23.XI – 22.XII



Не пытайтесь назначать деловые встречи на вторник — они не состоятся. Не нужно вмешиваться в дела друзей — они обидятся. В выходные поговорите с любимыми — отказа не будет ни в чём.

КОЗЕРОГ

23.XII – 20.I



Отдыха не предвидится, но и перенапрягаться не придётся. Немного домашних забот: субботний шопинг принесёт удовольствие. Лёгкий флирт... Всё легко, незатейливо — это именно то, что вам сейчас нужно.

ВОДОЛЕЙ

21.I – 19.II



Неделя ссор, недоразумений и обид. Близкие воспримут вашу страсть к работе, как нежелание общаться. Выходные — не лучшие дни для общения с родителями. Лучше займитесь детьми.

РЫБЫ

20.II – 20.III



Очень удачная неделя с точки зрения получения и вложения финансов, но очень неудачная для работы — всё из рук валится. Для спокойных семейных отношений важны внимание и уравновешенность.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

WWW.KALININGRADKA-KOROLYOY.RU

KALININGRADKA1931

ГОРОД КОРОЛЁВ • ГАЗЕТА «КАЛИНИНГРАДСКАЯ ПРАВДА»

КАЛИНИНГРАДКА

Учредитель и издатель —
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«МЕДИА ГРУППА «ВИЗАНТИЯ».
(ОГРН 1227700542937).

Главный редактор БОРЧИК Т.Б.
Выходит 1 раз в неделю.

Газета зарегистрирована
Управлением Роскомнадзора
по Центральному федеральному округу.
Регистрационный номер и дата принятия
решения о регистрации: серия
ПИ № ТУ50-02804 от 04 июня 2019 г.

Отпечатано
в ООО «Типография «КП - Москва»
Адрес: 141407, Московская обл., г.о. Химки,
г. Химки, Нагорное шоссе, стр. 2, к. 9
Печать офсетная. Объём 4 п.л.

Распространяется по городу бесплатно.
Имеется платная подписка через
Почту России.
Индекс издания ПМ 273
Время подписания газеты в печать
по графику и фактически в 12.00.
Зак. 3688

АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ:
141075, Московская область, г.о. Королёв,
пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2,
помещение №049

АДРЕС РЕДАКЦИИ:
141075, Московская область, г.о. Королёв,
пр-т Космонавтов, д. 4 «Г», этаж 2,
помещение №049

☎ 8 (495) 123-3223
kaliningradskaya.pravda@mail.ru



Тираж 20 000 экз.
Тираж сертифицирован
Национальной
тиражной службой.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикаций. При перепечатке ссылка на газету «Калининградская правда» с 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.



TV-SOFT.COM