Борщ

В Киевской Руси борщ готовили из съедобных листьев борщевика — отсюда название Позднее стали варить со свёклой а с XIX века добавлять картошку

винины или говядины на кости

вода

Бульон будет вкуснее, если использовать именно мясо на кости Вымойте и почистите свёклу морковь и лук Свёклу натрите на крупной тёрке а морковь на средней Лук нарежьте небольшими кубиками

Сырники

Сырники домашние — блюдо по-особому теплое вызывающее самые приятные ассоциации Некоторые спрашивают почему их называют именно так ведь главный ингредиент блюда вовсе не сыр а творог

Творог

Сахар

Соль

Приготовьте тесто для домашних сырников В миску с творогом добавьте обычный и ванильный сахар а также соль. Перемешайте На стол подайте горячими дополнив сметаной сгущенным молоком вареньем или джемом

Паста

Для приготовления традиционного соуса карбонара используется панчетта или гуанчиале а также ароматный сыр пекорино романо из овечьего молока

Спагетти

Бекон

Сливки

Отварите спагетти в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке до состояния аль денте

Отварите фетучини в подсоленной воде до состояния аль денте согласно инструкции на упаковке

Суши

Домашние роллы любит мой муж и любит он когда я их делаю вот такими большими Из этого количества ингредиентов получается много роллов

Рис

Сыр

Соус

Первым делом займемся рисом рис хорошо промыть пока вода не станет прозрачной На серединку выкладываем поочередно рыбу Выкладываем роллы на тарелку