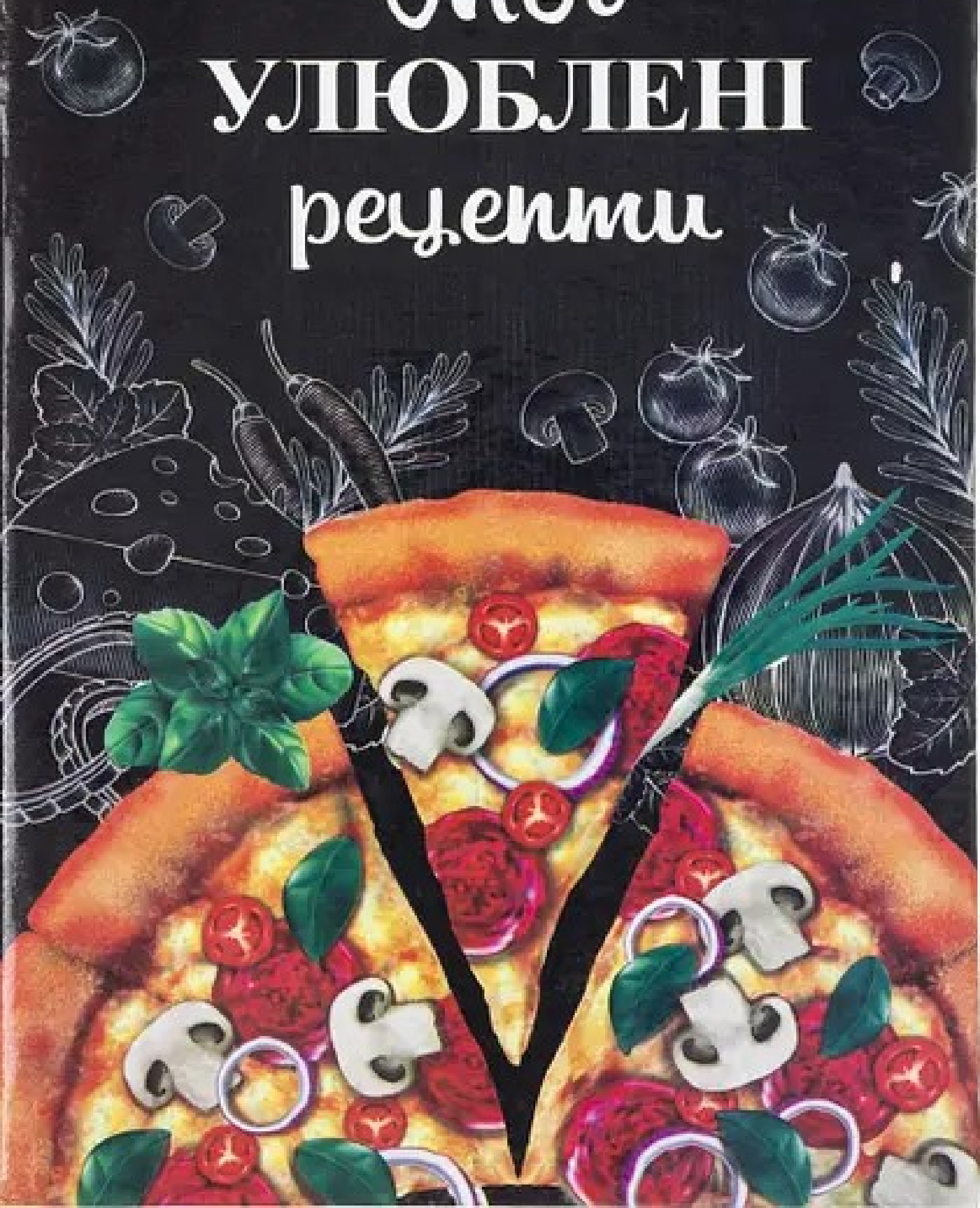


Мої УЛЮБЛЕНІ рецепти





Іван Ivanenko

Штрудель

Запашний штрудель із курятиною та грибами — ситна версія популярної страви, яку подарували світу австрійці. Соковита пропечена начинка, загорнута в тонке хрустке тісто: цей апетитний пиріг — ідеальний до обіду чи на перекус. Класичний штрудель готують із витяжного тіста на основі пшеничного борошна, вершкового масла та води, яке спочатку витримують у холоді, а потім ретельно розкачують. Та якщо вам потрібна швидка альтернатива, скористайтеся зручною заготовкою ТМ «Рудь». З нашим листковим тістом приготування буде легким і приємним, а випічка — смачною і ніжною.

Для приготування начинки чудово підійдуть шампіньйони та куряча грудка. А твердий сир подарує страві апетитні вершкові нотки. Гриби та цибулю нарізаємо, солимо і смажимо на розігрітій сковороді з олією до золотистого кольору. Даємо охолонути. Куряче філе відварюємо в підсоленій воді, нарізаємо невеликими кубиками та додаємо до грибів. Сир натираємо на грубій тертці, перемішуємо з грибами та курятиною. Додаємо сметану. Розморожуємо тісто за інструкцією на упаковці. Гриби та цибулю нарізаємо, солимо і смажимо на розігрітій сковороді з олією до золотистого кольору. Даємо охолонути. Куряче філе відварюємо в підсоленій воді, нарізаємо невеликими кубиками та додаємо до грибів. Сир натираємо на грубій тертці, перемішуємо з грибами та курятиною. Додаємо сметану. Готовий штрудель найкраще смакує зі свіжими овочами, зеленню або соусом зі сметани, часнику та кропу. Розморожуємо тісто за інструкцією на упаковці. Тісто тонко розкачуємо. Вздовж однієї сторони викладаємо начинку.



Іван Ivanenko

Штрудель

Запашний штрудель із курятиною та грибами — ситна версія популярної страви, яку подарували світу австрійці. Соковита пропечена начинка, загорнута в тонке хрустке тісто: цей апетитний пиріг — ідеальний до обіду чи на перекус. Класичний штрудель готують із витяжного тіста на основі пшеничного борошна, вершкового масла та води, яке спочатку витримують у холоді, а потім ретельно розкачують. Та якщо вам потрібна швидка альтернатива, скористайтеся зручною заготовкою ТМ «Рудь». З нашим листковим тістом приготування буде легким і приємним, а випічка — смачною і ніжною.

Для приготування начинки чудово підійдуть шампіньйони та куряча грудка. А твердий сир подарує страві апетитні вершкові нотки. Гриби та цибулю нарізаємо, солимо і смажимо на розігрітій сковороді з олією до золотистого кольору. Даємо охолонути. Куряче філе відварюємо в підсоленій воді, нарізаємо невеликими кубиками та додаємо до грибів. Сир натираємо на грубій тертці, перемішуємо з грибами та курятиною. Додаємо сметану. Розморожуємо тісто за інструкцією на упаковці. Гриби та цибулю нарізаємо, солимо і смажимо на розігрітій сковороді з олією до золотистого кольору. Даємо охолонути. Куряче філе відварюємо в підсоленій воді, нарізаємо невеликими кубиками та додаємо до грибів. Сир натираємо на грубій тертці, перемішуємо з грибами та курятиною. Додаємо сметану. Готовий штрудель найкраще смакує зі свіжими овочами, зеленню або соусом зі сметани, часнику та кропу. Розморожуємо тісто за інструкцією на упаковці. Тісто тонко розкачуємо. Вздовж однієї сторони викладаємо начинку.



Іван Ivanenko

Штрудель

Запашний штрудель із курятиною та грибами — ситна версія популярної страви, яку подарували світу австрійці. Соковита пропечена начинка, загорнута в тонке хрустке тісто: цей апетитний пиріг — ідеальний до обіду чи на перекус. Класичний штрудель готують із витяжного тіста на основі пшеничного борошна, вершкового масла та води, яке спочатку витримують у холоді, а потім ретельно розкачують. Та якщо вам потрібна швидка альтернатива, скористайтеся зручною заготовкою ТМ «Рудь». З нашим листковим тістом приготування буде легким і приємним, а випічка — смачною і ніжною.

Для приготування начинки чудово підійдуть шампіньйони та куряча грудка. А твердий сир подарує страві апетитні вершкові нотки. Гриби та цибулю нарізаємо, солимо і смажимо на розігрітій сковороді з олією до золотистого кольору. Даємо охолонути. Куряче філе відварюємо в підсоленій воді, нарізаємо невеликими кубиками та додаємо до грибів. Сир натираємо на грубій тертці, перемішуємо з грибами та курятиною. Додаємо сметану. Розморожуємо тісто за інструкцією на упаковці. Гриби та цибулю нарізаємо, солимо і смажимо на розігрітій сковороді з олією до золотистого кольору. Даємо охолонути. Куряче філе відварюємо в підсоленій воді, нарізаємо невеликими кубиками та додаємо до грибів. Сир натираємо на грубій тертці, перемішуємо з грибами та курятиною. Додаємо сметану. Готовий штрудель найкраще смакує зі свіжими овочами, зеленню або соусом зі сметани, часнику та кропу. Розморожуємо тісто за інструкцією на упаковці. Тісто тонко розкачуємо. Вздовж однієї сторони викладаємо начинку.

Зміст

Штрудель.....1

Штрудель.....2

Штрудель.....3