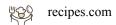




Харпер Келлі

Соковита страва зі свіжих морепродуктів, яка підкорює серця з першого ковтка.

Рис розкласти на норі. Додати лосось та інші начинки. Скрутити та нарізати. Подавати з соєвим соусом та імбиром.

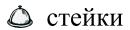


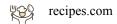


Харпер Келлі

Ароматне пекло, що виходить із пічі, інтригує та спокушає смакові рецептори.

Готуйте лазанью згідно з інструкціями на упаковці. Приготуйте фарш, сир, рікотту та соус болоньєзе. Шаруйте і пекіть у духовці.





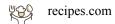


Люк Джеймс

Подих Франції у формі ніжності круасана, що розтоплюється у ваших устах.

Розкладіть рис на норі. Додайте лосось та інші начинки. Скрутіть та наріжте на шматочки. Подавайте з соєвим соусом та імбиром. Гречаний рис з овочами:



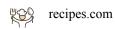




Люк Джеймс

Соковитий стейк з великим асортиментом прянощів, який танцює на смакових рецепторах.

Розкладіть рис на норі. Додайте лосось та інші начинки. Скрутіть та наріжте на шматочки. Подавайте з соєвим соусом та імбиром. Гречаний рис з овочами:





Харпер Келлі string

string

string

?????

r	
r	
r	
r	
string	4