Instruction:

Искам да сготвя нещо хубаво. Имам налични следните продукти: яйца, пудра захар, масло, кисело мляко, брашно, бакпулвер ( пакетче), ванилия, кристална захар, сладко

The Real answer is:

Може да приготвиш Дамски каприз: Белтъците се отделят от жълтъците. Разбиват се жълтъците с пудрата захар, маслото се разтопява и се добавя към получената смес. Добавят се и киселото мляко, брашното, ванилията и бакпулвера. Разбива се добре, изсипва се в тавичка или формички и се пече до порозовяване. Когато основата е готова се намазва със сладко по избор. Белтъците се разбиват със захарта и този крем се намазва върху сладкото. Запича се леко.

The Generated answer is:

Execution time: 47.139244079589844

Може да приготвиш Мъфини с кристална захар и сладко: Яйцата се разбиват със захарта. Добавят се киселото мляко, разтопеното масло и брашното с бакпулвера. Разбърква се добре и се добавя ванилията. 100 г от сместа се използват за сладкото, а останалата се разпределя в 12 купички. Пекат се в предварително загрята фурна на 180С за около 20 минути. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с кристална захар. 10 минути след като се извадят от фурната се поръсват с сладко. 10 минути след това се поръсват с кристална захар отново. 10 минути след това се поръсват с сладко. 10 минути след това се поръсват с кристална захар отново. 10 минути след това се поръсват с сладко. 10 минути след това се поръсват с кристална захар отново. 10 минути след това се поръсват с сладко. 10 минути след това се поръсват с кристална захар отново. 10 минути след това се поръсват с сладко. 10 минути след това се поръсват с кристална захар отново. 10 минути след това се поръсват с сладко. 10 ми

=================================================

Instruction:

Искам да сготвя нещо хубаво. Имам налични следните продукти: масло, бисквити ( пакета), какао, канела, пудра захар, сок от компот от вишни, вишни от вишновка или компот

The Real answer is:

Може да приготвиш Бонбони \*Пияни вишни\*: Маслото се разтопява, бисквитите се натрошават и от всички продукти се омесва тесто. С намокрени ръце се взема по малко от него, оформят се топчета с големина на орех и във всяко се поставя по 1 вишна от вишновка. Поставят се в хладилник за 1 нощ да се стегнат.

The Generated answer is:

Execution time: 47.0990993976593

Може да приготвиш Бисквитена торта с вишни: Бисквитите се натрошават на ситно и се смесват с какаото и канелата. Маслото се разтопява на водна баня и се смесва с бисквитите. Сместа се разстила в подходяща тава и се оставя да стегне в хладилник. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява с вишни от вишновка или компот. 10 минути преди сервиране се поръсва с пудра захар и се украсява

=================================================

Instruction:

Искам да сготвя нещо хубаво. Имам налични следните продукти: За соленото тесто за Гужер:

The Real answer is:

Може да приготвиш Гужер с пълнеж от гъби: За соленото тесто за Гужер:

The Generated answer is:

Execution time: 48.64487075805664

Може да приготвиш Гужер с пиле и гъби: Соленото тесто за Гужер: 1. Смесете брашното, солта и бакпулвера. 2. Разделете тестото на 2 части. 3. Разточете всяка част на кръг с диаметър 20 см. 4. Нарежете на 8 парчета всяко кръгче. 5. Наредете парчетата в тава с хартия за печене. 6. Покрийте с другата част от тестото. 7. Печете в предварително загрята фурна на 200С градуса за 10 минути. 8. След като изстинат ги поръсете с брашно и ги разточете на кръгове с диаметър 20 см. 9. Наредете ги в тава с хартия за печене. 10. Покрийте ги с другата част от тестото. 11. Печете в предварително загрята фурна на 200С градуса за 10 минути. 12. След като изстинат ги поръсете с брашно и ги разточете на кръгове с диаметър 20 см. 13. Наредете ги в тава с хартия за печене. 14. Покрийте ги с другата част от тестото. 15. Печете в предварително загрята фурна на 200С градуса за 10 минути. 16. След като изстинат ги поръсете с брашно и ги разточете на кръгове с диаметър 20 см.

=================================================

Instruction:

Гладен съм. Какво мога да си сготвя със: червена леща, булгур, стръка пресен босилек, доматено пюре, сол, за овалване по избор сирене Пармезан, счукани ядки или сусам

The Real answer is:

Начин на приготвяне на Студени топчета от булгур и босилек: Лещата се сварява в 2 и 1/2 ч.ч. вода, с малко сол, до разкашкване (15-20 минути). Сваля се от котлона и в нея се прибавя булгура, захлупва се с капак и се оставя за час да набъбне. След това се отваря и ако сместа е много суха се добавя малко вода, ако е много влажна се оставя да се изцеди в гевгир. Трябва да се получи мека и леко влажна смес, от която да могат да се оформят топчета. В сместа се добавят доматеното пюре, босилекът, посолява се на вкус и се разбърква добре. Оформят се малки топченца, които се овалват в настърган пармезан, счукани ядки или сусам. Нареждат се в кутия или чиния, захлупват се и се оставят поне за 1 час в хладилник преди сервиране.

The Generated answer is:

Execution time: 47.039669036865234

Начин на приготвяне на Кюфтета от червена леща и булгур: Лещата се сварява в подсолена вода и се оставя да изстине. Булгурът се вари в 4 ч.ч. вода и се изсипва в гевгир. Към него се добавят лещата, доматеното пюре, сол и босилекът. Сместа се разбърква добре и се оставя да изстине. След това се оформят кюфтета, които се овалват в подходяща за таката смес. Поставят се в тава и се пекат в предварително загрята фурна на 200 С за около 20 минути. 10 минути преди да се извадят от фурната се овалват в подходяща за таката смес. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с ядки или сусам. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с пармезан. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с пармезан. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с пармезан. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с пармезан. 10 минути преди да се извадят от фурната се поръсват с пармезан. 10 минути преди да се из

=================================================

Instruction:

Искам да сготвя нещо хубаво. Имам налични следните продукти: пилешко филе, черен пипер, сол, брашно, олио, яйца

The Real answer is:

Може да приготвиш Панирано пилешко филе: Нарязваме филето на малки, тънки около 5 мм правоъгълничета и ги поръсваме с черния пипер и солта. Изливаме олиото в тиган и загряваме на слаб огън. Овалваме филето в брашното и панираме в разбърканите яйца. Пържим ги до златисто.

The Generated answer is:

Execution time: 48.129321813583374

Може да приготвиш Панирано пилешко филе: Филето се овалва в брашно и се изпържва в гореща мазнина. Яйцата се разбиват и се изпържва в тях. По желание може да се поръси с черен пипер. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния и се поръсва с магданоз. 10-15 минути преди сервиране се поставя в чиния

=================================================

Instruction:

Гладен съм. Какво мога да си сготвя със: масло или маргарин, захар, яйца, брашно, бакпулвер, прясно мляко, ябълки, бадеми, лешници или орехи, канела

The Real answer is:

Начин на приготвяне на Гофрети с ябълки: Маслото или маргаринът се разбива със захарта до побеляване. Добавя се канелата и последователно яйцата, като се бърка непрекъснато. Постепенно се сипва брашното, което е размесено добре с бакпулвера. Добавят се прясното мляко, настърганите или нарязани на малки кубчета ябълки и натрошените ядки. Всички продукти се разбъркват много добре. В предварително загрята форма за гофрети се сипва от сместа и се изпича. Поднасят се по желание с пудра захар, желе или сладко.

The Generated answer is:

Execution time: 47.312840700149536

Начин на приготвяне на Ябълков кейк с бадеми и лешници: Маслото и захарта се разтопяват на средна температура. Прибавят се яйцата и се разбърква добре. Брашното се смесва с бакпулвера и се прибавя към яйцата. Млякото се слага да заври и се прибавя към яйцата. Прибавят се ябълките, бадемите, лешниците и канелата. Разбърква се добре и се изсипва в намаслена тава. Пече се в предварително загрята фурна на 180 С за около 40 минути. 10 минути преди да се извади от фурната се поръсва с пудра захар. 10 минути след като се извади от фурната се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се поръсва с пудра захар. 10 минути след това се

=================================================

Instruction:

Гладен съм. Какво мога да си сготвя със: цели пилешки бутчета, картофи, моркови, глава лук, олио, чесън на прах, сол

The Real answer is:

Начин на приготвяне на Пилешки бутчета с картофи в плик: Бутчетата се почистват и измиват. Зеленчуците се обелват и нарязват. Всичко се слага плик за печене, добавят се олио, чесън на прах и сол. Пликът се завързва и се разклаща добре. Слага се в тава със сипана на дъното вода. Пече се на 200С градуса, около час и половина.

The Generated answer is:

Execution time: 47.993144035339355

Начин на приготвяне на Пилешки бутчета с картофи и моркови: Бутчетата се овкусяват със сол и чесън на прах и се слагат в тава. Картофите се нарязват на едри кубчета и морковите на кръгчета. Лукът се нарязва на ситно. Всичко се слага около бутчетата и се полива с олиото. Пече се в умерена фурна до готовност на бутчетата и картофите. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз. 10 минути преди да се свали от фурната се поръсва с магданоз.

=================================================

Instruction:

Искам да сготвя нещо хубаво. Имам налични следните продукти: пилешки бутчета, масло, зехтин, глава лук, скилидки чесън, червени чушки, гъби, големи домати, зелени маслини (без костилки), бяло вино, царевично нишесте, течна сметана, сол, черен или бял пипер

The Real answer is:

Може да приготвиш Пилешки бутчета със зелени маслини: Загрява се маслото и зехтина, и се запържват бутчетата от всички страни до златисто, вадят се и се оставят на топло. В същата мазнина се слагат пасираният чесън, чушките на полумесеци, гъбите на филийки и се задушават до омекване, след което се добавят обелените и почистени от семки домати нарязани на ситно, бялото вино и се връща пилето. Овкусява се с подправките и се задушава приблизително 50 минути на тих огън до пълна готовност на продуктите. Нишестето се разтваря в 2 с.л. студена вода и се добавя при непрекъснато бъркане, след което се връща на котлона докато сосът се сгъсти. Сметаната и маслините се добавят преди сервиране.

The Generated answer is:

Execution time: 45.249979734420776

Може да приготвиш Пилешки бутчета с гъби и зеленчуци: Бутчетата се овкусяват със сол и пипер и се запържват в маслото и зехтина за 5 минути. Добавят се нарязаният на ситно лук и чесъна и се задушава още 5 минути. Добавят се чушките, гъбите и доматите, нарязани на кубчета и се задушава още 10 минути. Налива се виното и се оставя да ври на слаб огън около 10 минути. След това се добавя нишестето и сметаната и се оставя да ври още 5 минути. Накрая се добавят маслините и се оставя да ври още 2-3 минути. По желание може да се добави и 1 с.л. бульон. 10 минути преди сервиране се поръсва с черен пипер. 10 минути преди сервиране се поръсва с бял пипер. 5 минути преди сервиране се поръсва с магданоз. 5 минути преди сервиране се поръсва с магданоз. 5 минути преди сервиране се поръсва с магданоз. 5 минути преди сервиране се поръс

=================================================

Instruction:

Гладен съм. Какво мога да си сготвя със: бяло пилешко месо, свинско филе, тънка наденица, тиквичка, патладжан, червена чушка, зелена чушка, жълта чушка, стрък праз лук, черен пипер, сол, зехтин, бяло вино

The Real answer is:

Начин на приготвяне на Месо със зеленчуци в уок Ники: Слагаме уока на котлона и прибавяме последователно свинското, пилешкото, наденицата и бялото вино. Захлупваме и задушаваме 20 минути, като разбъркваме от време на време. Изваждаме месото от тигана с решетъчна лъжица. В тигана слагаме зехтина и последователно добавяме нарязаните на ивици патладжан, червена, зелена, жълта чушка, тиквичката, сол и черен пипер. Задушаваме 20 минути и прибавяме месото и стръка праз, нарязан на колелца. Задушаваме всичко заедно 5 минути.

The Generated answer is:

Execution time: 46.21626281738281

Начин на приготвяне на Пържене на 4 вида месо: Месото се нарязва на хапки и се овкусява с черен пипер и сол. Запържва се в зехтина за около 5 минути. 1. Почистваме и измиваме зеленчуците. 2. Наденицата се нарязва на ленти и се овкусява с черен пипер и сол. 3. В тавичка се редуват месо, наденица, зеленчуци и пак месо. 4. Заливаме с виното и зехтина. Пече се на 200С градуса около 40 минути. 5. След като е готово се поръсва с черен пипер. 6. Сервираме с гарнитура от ориз и салата. 7. По желание може да се сложи кашкавал и да се запече до готовност на кашкавала. 8. По желание може да се сложи сол и черен пипер на вкус. 9. По желание може да се сложи 1-2 с.л. вода и да се запече до готовност на кашкавала. 10. По желание може да се сложи 1-2 с.л. олио и да се запече до готовност на кашкавала. 11. По желание може да се сложи 1-2 с.л. олио и да се запече до готовност на кашкавала. 12. По желание може

=================================================

Instruction:

Искам да сготвя нещо хубаво. Имам налични следните продукти: масло, браш­но, силен бульон, тънък резен сланина, морков, малка глава лук, доматено пюре, червено вино, дафинов лист, няколко зърна черен пипер, сол

The Real answer is:

Може да приготвиш Сос по Испански със зеленчуци: Брашното се запържва в маслото до тъмножълто оцветява­не. Разрежда се с 2 ч.ч. студен бульон и се вари на тих огън, като се разбърква с дървена лъжица. Сланината се нарязва на дребни парчета, запържва се и като се зачерви, към нея се добавят нарязаните на дребно морков и лук, и подправ­ките. Пържат се до леко зачервяване. Мазнината от пърженето се отцежда и се смесва с виното. Маслено-винената смес ври, докато остане наполовина, и към нея се прибавят сосът и зелен­чуците. Сместа ври 30 минути на тих огън, като се отстранява пяната и се разбърква. Добавят се останалият бульон и доматеното пю­ре, подправя се на вкус със сол и се прецежда през тензух. До изстиването му сосът се разбърква от време на време.

The Generated answer is:

Execution time: 46.35281252861023

Може да приготвиш Супа с сланина и червено вино: Брашното се запържва в маслото до порозовяване, разрежда се с бульона и се оставя да ври 10 минути. Прибавят се ситно нарязаните сланина, лук и морков, сол и черен пипер на вкус. След 15 минути се прибавя доматеното пюре, разредено с 1/2 ч.ч. (100 мл) вода. Супата се вари още 10 минути и се поднася с резен лимон. По желание може да се добави 1 с.л. захар. 10 минути преди края на варенето се слагат виното и дафиновия лист. 10 минути преди поднасянето се сваля от огъня и се поръсва с черен пипер. 10 минути преди поднасянето се слагат зърната черен пипер. 10 минути преди поднасянето се слагат зърната черен пипер. 10 минути преди поднасянето се слагат зърната черен пипер. 10 минути преди поднасянето се слагат зърната черен пипер. 10 минути преди поднасянето се слагат зърната черен пипер. 10 минути преди поднасянето се слагат зърната черен пипер. 10 минути

=================================================

English version:

Instruction:

I want to cook something nice. I have the following ingredients.

The Real answer is:

You can make Lady's Whim. Beat the yolks with the powdered sugar, melt the butter and add to the resulting mixture. Add the yoghurt, flour, vanilla and baking powder. Beat well, pour into a baking dish or moulds and bake until golden brown. When the base is ready, spread with jam of choice. Beat the egg whites with the sugar and spread this cream over the jam. Bake lightly.

The Generated answer is:

Execution time: 47.139244079589844

You can prepare Crystal Sugar Muffins with Jam. Add the yogurt, melted butter and flour with baking powder. Mix well and add the vanilla. Use 100g of the mixture for the jam and divide the rest among 12 bowls. Bake in a preheated oven at 180C for about 20 minutes. Sprinkle with caster sugar 10 minutes before removing from the oven. 10 minutes after coming out of the oven sprinkle with jam. 10 minutes after that sprinkle with crystal sugar again. 10 minutes after, sprinkle with jam. 10 minutes after, sprinkle with crystal sugar again. 10 minutes after that sprinkle with jam. 10 minutes after that sprinkle with crystal sugar again. 10 minutes after that sprinkle with jam. 10 minutes after that sprinkle with crystal sugar again. 10 minutes after that sprinkle with jam. 10 minutes after that sprinkle with crystal sugar again. 10 minutes after that sprinkle with jam. 10 min

=================================================

Instruction:

I want to cook something nice. I have the following ingredients available: butter, biscuits ( the packet), cocoa, cinnamon, icing sugar, cherry compote juice, sour cherries or compote

The Real answer is:

You can make Candy \*Drunk Sour Cherries\*: melt the butter, crush the biscuits and knead all the ingredients into a dough. With wet hands, take a little of it, form into walnut-sized balls and place 1 cherry in each. Place in the fridge overnight to firm up.

The Generated answer is:

Execution time: 47.0990993976593

You can prepare the Sour Cherry Biscuit Cake. Melt the butter in a water bath and mix with the biscuits. Spread the mixture in a suitable pan and leave to set in the fridge. Sprinkle with icing sugar 10 minutes before serving and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving, sprinkle with icing sugar and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving, sprinkle with icing sugar and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving, sprinkle with icing sugar and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving, sprinkle with icing sugar and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving, sprinkle with icing sugar and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving, sprinkle with icing sugar and decorate with sour cherries or compote. 10 minutes before serving sprinkle with icing sugar and decorate with

=================================================

Instruction:

I want to cook something nice. I have the following ingredients:

The real answer is:

You can make Gougère with mushroom filling:

The Generated answer is:

48.64487075805664

You can prepare Gougerre with chicken and mushrooms. 2. 3. 4. 5. Arrange the pieces on a baking tray lined with baking paper. 6. Cover with the other part of the dough. 7. Bake in a preheated oven at 200C degrees for 10 minutes. 8. After they have cooled, sprinkle them with flour and roll them into circles with a diameter of 20 cm. 9. Arrange them on a baking tray with baking paper. 10. Cover them with the other part of the dough. 11. Bake in a preheated oven at 200C degrees for 10 minutes. 12. After they have cooled, sprinkle them with flour and roll them into circles with a diameter of 20 cm. 13. Arrange them on a baking tray with baking paper. 14. Cover them with the other part of the dough. 15. Bake in a preheated oven at 200C degrees for 10 minutes. 16. After they have cooled, sprinkle them with flour and roll them into circles with a diameter of 20 cm.

=================================================

Instruction:

I am hungry. What can I cook with: red lentils, bulgur, fresh basil, tomato paste, salt, optional Parmesan cheese, crushed nuts or sesame seeds

The Real answer is:

How to make Cold Bulgur and Basil Balls. Remove from the heat and add the bulgur, cover with a lid and leave to swell for an hour. Then open and if the mixture is very dry add a little water, if it is very wet let it drain in a colander. This should produce a soft and slightly moist mixture from which balls can be formed. Add the tomato puree, basil, salt to taste and mix well. Form into small balls and roll in grated Parmesan, crushed nuts or sesame seeds. Place in a box or on a plate, cover and refrigerate for at least 1 hour before serving.

The Generated answer is:

Execution time: 47.039669036865234

How to prepare Red Lentil and Bulgur Meatballs. Boil the bulgur in 4 tsp water and pour into a colander. Add the lentils, tomato paste, salt and basil. Stir the mixture well and leave to cool. Then form meatballs and roll them in a suitable mixture for the tacata. Place them on a baking tray and bake in a preheated oven at 200 C for about 20 minutes. 10 minutes before removing from the oven, roll them in a suitable mixture for the tacata. Sprinkle with nuts or sesame seeds 10 minutes before removing from the oven. 10 minutes before removing from the oven, sprinkle with Parmesan cheese. 10 minutes before removing from the oven, sprinkle with Parmesan. 10 minutes before removing from the oven, sprinkle with Parmesan.

====

Instruction:

I want to cook something nice. I have the following ingredients.

The real answer is:

You can make Breaded Chicken Fillet. Pour the oil into a frying pan and heat over low heat. Roll the fillets in the flour and coat in the beaten eggs. Fry until golden.

The Generated answer is:

Execution time: 48.129321813583374

You can prepare Breaded chicken fillet. Beat the eggs and fry in them. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley. 10-15 minutes before serving, place on a plate and sprinkle with parsley.

=========

Instruction:

I'm hungry. What can I cook with: butter or margarine, sugar, eggs, flour, baking powder, fresh milk, apples, almonds, hazelnuts or walnuts, cinnamon

The Real answer is:

How to make Apple Waffles. Add the cinnamon and eggs alternately, stirring constantly. Gradually pour in the flour, which has been mixed well with the baking powder. Add the milk, the grated or finely diced apples and the crushed nuts. Mix all the ingredients very well. Pour the mixture into a preheated waffle tin and bake. Serve as desired with icing sugar, jelly or jam.

=========

The Generated answer is:

Execution time: 47.312840700149536

How to make Apple Cake with Almonds and Hazelnuts. Add the eggs and mix well. Mix the flour with the baking powder and add to the eggs. Bring the milk to the boil and add to the eggs. Stir in the apples, almonds, hazelnuts and cinnamon. Mix well and pour into a greased baking dish. Bake in a preheated oven at 180 C for about 40 minutes. Sprinkle with icing sugar 10 minutes before removing from the oven. Sprinkle with icing sugar 10 minutes after removing from the oven. 10 minutes after that sprinkle with icing sugar. 10 minutes after that sprinkle with icing sugar. 10 minutes after that sprinkle with icing sugar. 10 minutes after that sprinkle with icing sugar. 10 minutes then sprinkle with icing sugar. 10 minutes then sprinkle with icing sugar. 10 minutes then sprinkle with icing sugar. 10 minutes then sprinkle with icing sugar. 10 minutes then sprinkle with icing sugar. 10 minutes after

Instruction:

I am hungry. What can I cook with: whole chicken legs, potatoes, carrots, onion, oil, garlic powder, salt

The real answer is:

How to prepare Chicken Thighs with Potatoes in an Envelope. The vegetables are peeled and chopped. Put everything in a baking bag, add oil, garlic powder and salt. Tie the envelope and shake well. Place in a baking dish with water poured on the bottom. Bake at 200C for about one and a half hours.

The Generated answer is:

Execution time: 47.993144035339355

How to prepare Chicken legs with potatoes and carrots. Cut the potatoes into large cubes and the carrots into rounds. Chop the onions finely. Place everything around the legs and drizzle with the oil. Bake in a moderate oven until the thighs and potatoes are done. 10 minutes before removing from the oven sprinkle with parsley. 10 minutes before removing from the oven sprinkle with parsley. 10 minutes before removing from oven sprinkle with parsley. 10 minutes before removing from oven sprinkle with parsley. 10 minutes before removing from oven sprinkle with parsley. 10 minutes before removing from oven sprinkle with parsley. 10 minutes before removing from oven sprinkle with parsley.

=================================================

Instruction:

I want to cook something nice. I have the following ingredients: chicken thighs, butter, olive oil, onion, garlic cloves, red peppers, mushrooms, large tomatoes, green olives (pitted), white wine, cornstarch, heavy cream, salt, black or white pepper.

The Real answer is:

Heat the butter and olive oil, and fry the thighs on all sides until golden, remove and keep warm. In the same oil, add the garlic, the peppers in half-moons, the mushrooms in slices and sauté until soft, then add the peeled and seeded tomatoes, chopped finely, the white wine and return the chicken. Season with the spices and simmer for approximately 50 minutes over a low heat until the ingredients are cooked through. Dissolve the starch in 2 tbsp cold water and add, stirring constantly, then return to the heat until the sauce has thickened. The cream and olives are added before serving.

The Generated answer is:

Execution time: 45.249979734420776

You can prepare Chicken thighs with mushrooms and vegetables. Add the chopped onion and garlic and sauté for another 5 minutes. Add the peppers, mushrooms and diced tomatoes and sauté for another 10 minutes. Pour in the wine and simmer over low heat for about 10 minutes. Then add the starch and cream and simmer for another 5 minutes. Finally add the olives and simmer for a further 2-3 minutes. If desired, 1 tbsp of stock can be added. 10 minutes before serving sprinkle with black pepper. 10 minutes before serving sprinkle with white pepper. 5 minutes before serving sprinkle with parsley. 5 minutes before serving sprinkle with parsley. 5 minutes before serving sprinkle with parsley. 5 minutes before serving sprinkle with parsley. 5 minutes before serving sprinkle with parsley.

=============

Instruction:

I'm hungry. What can I cook with: white chicken, pork tenderloin, thin sausage, zucchini, eggplant, red bell pepper, green bell pepper, yellow bell pepper, leek, pepper, salt, olive oil, white wine

The Real answer is:

Meat with vegetables in a wok Nikki: Put the wok on the heat and add the pork, chicken, sausage and white wine in turn. Cover and simmer for 20 minutes, stirring occasionally. Remove the meat from the pan with a slotted spoon. Add the olive oil to the pan and alternately add the sliced eggplant, red, green, yellow peppers, zucchini, salt and pepper. Stew for 20 minutes and add the meat and the leek cut into rings. Stew everything together for 5 minutes.

The Generated answer is:

Execution time: 46.21626281738281

Meat is cut into bite-sized pieces and seasoned with pepper and salt. Fry in olive oil for about 5 minutes. 1. Clean and wash the vegetables. 2. Cut the sausage into strips and season with pepper and salt. 3. Alternate meat, sausage, vegetables and meat in a baking dish. 4. Pour in the wine and olive oil. Bake at 200C degrees for about 40 minutes. 5. After it is done sprinkle with pepper. 6. Serve with a side dish of rice and salad. 7. If desired, you can add cheese and bake until the cheese is ready. 8. If desired, salt and pepper can be added to taste. 9. If desired, you can add 1-2 tbsp water and bake until the cheese is ready. 10. If desired, you can add 1-2 tbsp oil and bake until the cheese is ready. 11. If desired, 1-2 tbsp oil can be added and baked until the cheese is ready. 12. If desired

============

Instruction:

I want to cook something nice. I have the following ingredients: butter, flour, strong broth, thin slice of bacon, carrot, small onion, tomato paste, red wine, bay leaf, a few grains of black pepper, salt.

The Real answer is:

You can prepare Spanish-style sauce with vegetables. Dilute with 2 tsp cold stock and cook over a low heat, stirring with a wooden spoon. Cut the bacon into small pieces, fry and, when browned, add the chopped carrot and onion and the spices. Fry until lightly browned. Drain the fat from the frying and mix it with the wine. Boil the oil-wine mixture until it is halfway cooked and add the sauce and vegetables. Boil the mixture for 30 minutes over a low heat, removing the foam and stirring. Add the remaining stock and tomato purée, season to taste with salt and strain through cheesecloth. Stir the sauce occasionally until cold.

The Generated answer is:

Execution time: 46.35281252861023

You can make Bacon and Red Wine Soup. Add the chopped bacon, onion and carrot, salt and pepper to taste. After 15 minutes add the tomato puree diluted with 1/2 tsp (100 ml) water. Boil the soup for another 10 minutes and serve with a slice of lemon. Optionally, 1 tsp sugar can be added. Add the wine and bay leaf 10 minutes before the end of cooking. 10 minutes before serving, remove from the heat and sprinkle with peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns. 10 minutes before serving, add the peppercorns.

=================================================