

Булочки с колбасками от повара Вовы

Приготовить что-нибудь интересное. А не будет ли сложно семилетнему повару. Или сделать что-то быстрое? Сам повар хочет “китайское”. Булочки с колбасками – разумный компромис.



Ведь и погулять хочется, и дел “вагон и маленькая тележка”. Впрочем, к чести маленького шефа, булочки получились вкусные и были сметены под очередного Бонда...

#пища #поварВова #готовимДома #готовимСдетьми #готовимСАми
#выпечка #булочка #колбаски #геркулес #творог

Булочки с колбасками. Ингредиенты:

Геркулес – 1 стакан

Манная крупа – 3 столовые ложки

Творог – 180 граммов

Йогурт натуральный – 2,5 стакана

Соль – 2 чайные ложки

Сода – 1 чайная ложка

Острый перец – 1 чайная ложка

Зелёный горошек консервированный – 100 граммов

Колбаски охотничьи – 150 граммов



Булочки с колбасками. **Приготовление:**

В глубокой миске смешать геркулес, манку и творог. Добавить соль.

Влить в сухую смесь 1,5 стакана йогурта, перемешать. Оставить на 20-30 минут для набухания.

Добавить соду в оставшийся йогурт д, перемешать и вылить в чашку к остальным ингредиентам. Снова перемешать.

В получившуюся смесь положить горошек и мелко порезанные колбаски. Опять перемешать.

Разложить тесто по формочкам для кексов. Выпекать 25 минут в

разогретой до 180 градусов по Цельсию духовке.

Готовым булочкам, перед тем, как их вынуть из формочек, нужно дать остыть.

Рецепт найден [здесь](#).



ВидеOVERсия приготовления:

Несколько рецептов от [повара Вовы](#):

[Удон со свинойной](#). Фастфуд, он на то и фаст, что быстрый. А кто самый быстрый повар на севере Тамбова (в категории до 7 лет)? Правильно – повар Вова. И сегодня он приготовит удон со свинойной. Не бойтесь повторить это на своей кухне. Это действительно быстро и очень вкусно.

[Повар Вова и всем известная Шарлотка](#). Шарлотка. Самый первый рецепт который я научился готовить (примерно в Володином возрасте). Тот самый рецепт, тот самый вкус.

Очень простой, быстрый и вкусный рецепт. Приготовьте его со своими детьми или друзьями. Совместный труд на кухне сближает.

Проверено.

[Сырные-пресырные кексы от повара Вовы](#). Или рецепт простоват или повар наш сегодня посерьёзнее отнёсся к своему делу. Однозначно, с точки зрения папы-оператора, рецепт очень удачный. Сырные-пресырные кексы – очень сырные.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).