**Приготовим вместе**



Закуска из кабачков, простая и в тоже время оригинальная, готовиться быстро и просто! Сами по себе молодые кабачки очень нежные, а в сочетании с пикантной заправкой получаются просто восхитительными!

**Ингредиенты:**

Кабачки (молодые) - 2 шт. (500-600 г)

Укроп - 15-20 г

Соевый соус - 2 ст.л.

Лимонный сок - 4 ст.л.

Мед (жидкий) - 1 ч.л.

Чеснок - 2-3 зубчика

Растительное масло - 3-4 ст.л.

Черный молотый перец - по вкусу

**Приготовление:**

Для приготовления закуски нам потребуются два молодых кабачка, т.к. кабачки молодые очищать их от кожуры не надо.

Нарезаем кабачки тонкими полосками при помощи овощечистки.

Теперь приступим к приготовлению заправки.

Мелко нарезаем укроп и перекладываем его в мисочку.  
Добавляем измельчённый чеснок, соевый соус, мёд, лимонный сок и растительное масло хорошо перемешиваем.  
Соединяем кабачки и заправку, хорошо перемешиваем.

Кабачки оставляем мариноваться на 30 минут.

После чего закуску  можно подавать к столу!  
Приятного аппетита!



Самый простой и быстрый рецепт пышных оладий на кефире, которые не опадают! Это самый простой рецепт без лишних хлопот! Оладьи получаются пышными и воздушными, отличный вариант на завтрак!

РЕЦЕПТ:

кефир 2,5% - 300 мл

сода - 0,5-1 ч л

сахар - 2-3 ст л

соль щепотка

мука 1,5 ст (стакан 200мл)

**Нежнейший кекс с изюмом на сметане.**Кекс получается очень нежным, рассыпчатым с приятным сливочным ароматом.  
Рецепт очень простой и быстрый.  
Ингредиенты:  
· 500 мл сметаны;  
· 200 грамм сахара (сахара немного, так как изюм даст сладость);  
· 1 грамм ванилина;  
· соль по вкусу;  
· 4 яйца;  
· 1 чайная ложка соды;  
· 1 чайная ложка 9% уксуса;  
· 300 грамм муки;  
· 200 грамм изюма  
· можно добавить цедру лимона.



В сметану добавить 200 грамм сахара. Добавить 1 грамм ванилина и все перемешать.

Немного посолить. Добавить яйца, муку. Смешиваю 1 чайную ложку соды с 1 чайной ложкой 9% уксуса. Если хотите придать кексу лимонный аромат, то можно добавить цедру лимона.  
Постепенно ввожу оставшуюся муку, тщательно перемешиваю. Добавить изюм.

Тесто вылить в форму. Выпекать при 180 градусах около 1 часа.  
Получился очень пышный, нежный кекс со сливочным ароматом.

**Ленивые хачапури с сыром на сковороде**

****

**Ингредиенты:**

* Яйца - 2 шт
* Мука - 300 г
* Разрыхлитель - 1 ч.л.
* Сыр сулугуни- 300 г
* Соль - 0,5 ч.л.
* Молоко - 300 мл
* Чеснок - 4 зубчика
* Черный перец, зелень по вкусу
* Сливочное масло для жарки
* В глубокой емкости смешать яйца, молоко, муку, разрыхлитель, соль, сыр сулугуни, измельченный чеснок, черный молотый перец и немного зелени.
* Замешиваем тесто для хачапури.
* Выливаем тесто на раскаленную промасленную сковороду — равномерно заполняем все пространство.
* Жарим на среднем огне 2-3 мин.
* Переворачиваем и жарим ленивые хачапури с сыром с обратной стороны еще минуту-две.
* Горячую лепешку по желанию покрываем слоем сливочного масла и подаем горячей. Идеально с сметанным соусом (сметана, чеснок, зелень, соль, перец). Приятного аппетита!

**Песочное печенье Курабье**

Печенье очень нежное, вкусное и рассыпчатое, а готовится буквально за пару минут.

**Ингредиенты:**

* Сливочное масло (или маргарин) - 120 г
* Сахарная пудра - 60 г
* Яйца - 1 шт
* Мука - 200 г
* Разрыхлитель - 1/2 ч.л
* Соль щепотка
* Ваниль или апельсиновая эссенция по вкусу
* 

1. В чашу миксера вливаем растопленное сливочное масло, добавляем сахарную пудру, и апельсиновую эссенцию.

2. Хорошо перемешиваем. Добавляем яйцо комнатной температуры, продолжаем замешивать.

3. Добавляем просеянную муку, разрыхлитель и замешиваем тесто. Консистенция теста для печенья получается как густой крем, очень нежная.

4. Дальше тесто выкладываем на противень с помощью кондитерского мешка и специальной насадки. Если мешка и насадки нет, можно просто в кулечек и отрезать в нем носик.

5. Делаем в центре печенья углубление и заполняем его абрикосовым джемом, можно использовать любой джем или варенье.

6. Отправляем печенье Курабье в духовку. Выпекаем 10 мин при 180 С. Печенье готовится очень быстро и также быстро выпекается. Как только печенье остынет, можно сверху добавить еще немного джема. Печенье Курабье очень нежное и сразу тает во рту. Это песочное печенье особенно вкусное с теплым какао и молоком. Приятного аппетита!