



Ника Захарова

10 Самых востребованных рецептов блюд в России.

Вы удивитесь, какие блюда наиболее востребованы



Ника Захарова
10 самых востребованных
рецептов блюд в России

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8329648

ISBN 978-5-4474-0164-1

Аннотация

Ежедневно люди запрашивают десятки и сотни рецептов различных блюд в интернете. В этой книге представлены 10 наиболее востребованных рецептов! Не думайте, что готовить завтра!

Содержание

Салат Греческий	5
Торт Наполеон	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Ника Захарова

10 самых востребованных рецептов блюд в России

Вы удивитесь, какие рецепты блюд очень востребованы в России

Не думай, что приготовить завтра.

Итак, изучив тему, мы представляем вам 10 самых востребованных и вкусных рецептов в России. Это рецепты блюд, которые запрашиваются десятками тысяч в интернет и стоят в первой десятке по количеству запросов.

Все виды слоеного теста, вкуснейший торт «Наполеон», салаты и многое другое.

Салат Греческий



На 1 месте: Салат Греческий.

Ингредиенты:

- 1 пучок листьев салата
- 1 головка красного лука, тонко нарезанного
- Маслины без косточек (сколько вам надо)
- 1 зеленый перец, нарезанный кубиками
- 1 красный перец, нарезанный кубиками
- 2 больших помидора, нарезанных кубиками
- 1 огурец, нарезанный кубиками
- 1 упаковка нарезанного рассыпчатого сыра Фета

6 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. сушеного орегано

1 сочный лимон

Молотый черный перец по вкусу

Приготовление

1. В большой салатнице смешайте листья салата, лук, оливки, сладкий перец, помидоры огурец и сыр.

2. Смешайте оливковое масло, орегано, лимонный сок и черный перец. Полейте заправкой салат и подавайте. Приятного аппетита!

Торт Наполеон



Второе место: Торт Наполеон.

Время приготовления 90 мин. Потрясающий 15-ти слой-
ный торт.

Ингредиенты

Для теста:

2 яйца

200 г сметаны

200 г сливочного масла

1/4 ч. л. соли

1/3 ч. л. соды погасить уксусом

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.