

Проект по кулинарии

Тема: Сырный хлеб.

Выполнила:
Хижняк В.В.
г. Нижневартовск
2014 г.

**Я ПРЕДЛАГАЮ ВАМ ПРИГОТОВИТЬ СЫРНЫЙ
ХЛЕБ, КОТОРЫЙ МОЖНО ПРЕДЛОЖИТЬ НА
ЗАВТРАК.**



СНАЧАЛА ПОДГОТОВИМ ПРОДУКТЫ.
НАМ ПОНАДОБЯТСЯ: УЗБЕКСКИЙ ЛАВАШ, МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ И ПОДСОЛНЕЧНОЕ, СЫР.



СНАЧАЛА РАЗРЕЗАЕМ ХЛЕБ НА ДВЕ
ПОЛОВИНКИ. ВОТ ТАК У ВАС ДОЛЖНО
ПОЛУЧИТЬСЯ.



НАМАЗЫВАЕМ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
НА НИЖНИЙ КОРЖ.



ТРЁМ НА ТЕРКЕ СЫР И ВЫКЛАДЫВАЕМ
НА МАСЛО.



НА СКОВОРОДУ НАЛИВАЕМ ПОДСОЛНЕЧНОЕ
МАСЛО, ЗАЖИГАЕМ ГАЗ. НА ПРОГРЕТУЮ
СКОВОРОДУ КЛАДЁМ ХЛЕБ И ОБЖАРИВАЕМ ЕГО
С КАЖДОЙ СТОРОНЫ ПО МИНУТЕ.



ГОТОВЫЙ ХЛЕБ МОЖНО ПОДАВАТЬ С ЧАЕМ,
КОФЕ ИЛИ МОЛОКОМ.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

