

**Предлагаем Вашему вниманию некоторые рецепты приготовления блюд для детского питания дома.**

***Котлеты рубленые из птицы***

**Приготовление** Мякоть птицы нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в воде батоном, посолить, затем хорошо взбить. Из готового фарша сделать котлетки, обвалять в сухарях, уложить в смазанную маслом форму. Запечь до готовности при t 220-240 градусов С до легкого золотистого цвета.

**Ингредиенты на 1 порцию:**

1. мякоть курицы - 100 гр.
2. ½ ломтика батона
3. вода - 2 ст. л.
4. сухари для панировки
5. масло растительное для смазывания формы
6. соль по вкусу



***«Ёжики» мясные***

**Приготовление «ежиков»:** Рис перебрать, промыть, сварить. Лук нарезать, обжарить. Мясо пропустить через мясорубку, добавить воду, лук, рис. Массу хорошо перемешать, посолить. Сделать шарики, обвалять в муке, уложить на смазанный маслом лист. Залить соусом. Выпекать при t 200-220 до готовности.

**Молочный соус.** В кастрюлю положить 1 ст.л. сливочного масла, растопить, всыпать 1 ч.л. муки, развести 2 ст.л. воды и 2 ст.л. молока, добавить соль по вкусу. Довести до кипения.

### **Ингредиенты на 1 порцию «ежиков»:**

1. говядина - 100 гр.;
2. вода - 2 ст. л.;
3. крупа рис - 1 ст.л.;
4. лук репчатый - 1 шт. (маленькая);
5. масло растительное - 1 ст.л.;
6. мука 1 ст.л.;
7. соль - по вкусу.

### **Соус молочный**

1. молоко - 2 ст.л.;
2. масло сливочное - 1 ст.л.;
3. мука пшеничная - 1 ч.л.;
4. вода - 2 ст.л.

