

Тамара Медведева



# ТОТОШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

Быстрые и на любой случай блюда

Тамара Медведева

**Тотошкины рецепты. Быстрые  
и на любой случай блюда**

«Издательские решения»

**Медведева Т.**

Тотошкины рецепты. Быстрые и на любой случай блюда /  
Т. Медведева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-852934-4

Готовка по таким рецептам каждому по-карману. Блюда готовятся очень быстро и получаются вкусными и аппетитными. Почувствуйте себя настоящим поваром.

ISBN 978-5-44-852934-4

© Медведева Т.  
© Издательские решения

## Содержание

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Салаты и закуски                  | 6 |
| Салат «Закусочный»                | 7 |
| Салат «Царская душа»              | 8 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 9 |

# **Тотошкины рецепты Быстрые и на любой случай блюда**

**Тамара Медведева**

© Тамара Медведева, 2017

ISBN 978-5-4485-2934-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Салаты и закуски



## **Салат «Закусочный»**

100 грамм свежей капусты;  
1 средняя луковица;  
1 столовая ложка растительного масла;  
Соль, перец.

Капусту необходимо мелко нашинковать, а после хорошо обмять ее, чтобы она дала немного сока. После нужно полукольцами нарезать лук, и также его обмять. Продукты следует смешать вместе и добавить остальные ингредиенты. Все тщательно перемешать и оставить на полчаса настояться.

Подавать можно такой салат как закуску, или в дополнение ко вторым блюдам.

## Салат «Царская душа»



- 100 грамм куриного мяса с грудинки;
- 100 грамм свежей капусты;
- 75 грамм консервированного зеленого горошка;
- 1 средняя луковица;
- 1 столовая ложка растительного масла;
- Соль, перец.

Мясо следует отварить и охладить, после чего нужно его измельчить. Капусту следует нарезать соломкой и обмять до образования сока, добавить ее к курице. Далее необходимо полукольцами порезать луковицу, также обмять и добавить к остальным продуктам. Все перемешать и во время этого всыпать горошек. Салат заправить растительным маслом и специями.

Такой салат можно также заправить вместо растительного масла, майонезом или оливковым маслом.

## **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.