

Тыквенный крем-суп

Как готовить?

Нарезать тыкву на дольки, очистить от сердцевины. Нарезать кубиками маленькие кусочки тыквы. Морковь, лук и картофель очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать кубиками.

Потушить кубики лука. Добавить бульон и довести до кипения.

Затем добавить тыкву, морковь и картофель. Приправить солью и перцем. Варить около 20-30 мин., уменьшая огонь до небольшого пламени. Растолочь до пюре, добавить молоко и приправить по вкусу.

Подавать горячим. Можно посыпать сверху семечками перед употреблением.

Совет: если вместо молока взять сливки, суп станет еще более сливочным.

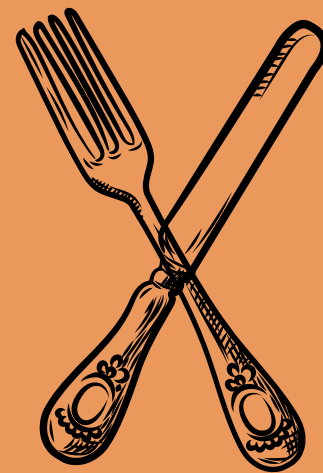
Тыквенный крем-суп

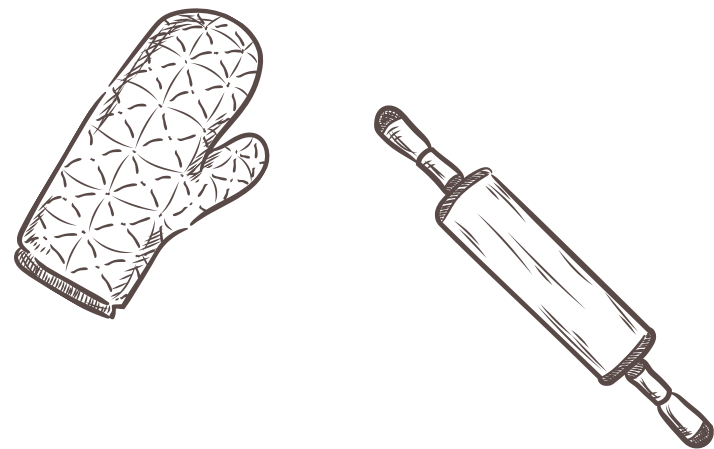
Ингредиенты

- 2 кг Тыквы
- 500 г Моркови
- 1 кг Картофеля
- 2 Луковицы
- 2 ст. л. Сливочного масла
- 2 литра Овощного бульона
- ½ Пачки Молока
- Соль или Перец

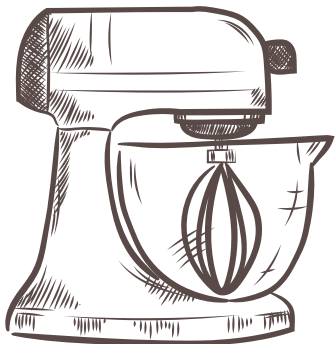


Путешествие в культуру Германии





Готовьте с удовольствием!



Kartoffelklöße

Ингредиенты

- 800 г. Вареного картофеля
- 200 г. Картофельной муки
- 1 ½ ч. л. Соли
- 160 мл. Воды

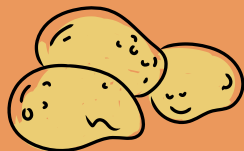
Как готовить?

Картофель отварить, лучше всего накануне, и дать ему остыть. Очистить и пропустить через пресс. Далее смешать с солью и картофельной мукой. Используя воду, массу в мягкое липкое тесто, при необходимости добавьте еще немного воды. Сформировать клецки и дать настояться в горячей подсоленной воде около 20 мин. Вода не должна кипеть. Клецки будут готовы, когда всплывут в кипящей воде.

Совет:

Вы также можете затолкнуть клецки поджаренными кубиками хлеба. Для этого сжимайте массу в руке, выложите на нее 2-3 ломтика хлеба, а затем сложите и сформируйте в комок.

Но клецки становятся удивительно пушистыми даже без них, так что любому понравится это простое, но любимое всеми блюдо.



Plätzchen

Ингредиенты

- 750 г. Муки
- 4 Яйца
- 100 г. Миндаля, тертого в стружку
- 500 г. Сахара
- 3 ст. л. Мёда
- 1 ч. л. Корицы
- ½ пакетика Ванилина
- 1 ч.л. Гоздики молотой



Как готовить?

Взбить яйца с сахаром и медом до образования пены. Затем постепенно добавить остальные ингредиенты и аккуратно все перемешать.

Положить кусочки размером с грецкий орех на лист, покрытый бумагой для выпечки, и выпекать печенье при температуре 130 градусов в течение 15-20 минут.

