

Рецепт національної кухні

Кулеш малочны з гарбузом

у адаптації шэф-кухара Алены Мікульчык

Інгрэдыенты:

- 600 г ачышчанага гарбуза
- 1 шклянка проса
- 1 л малака
- соль і сметанковае масла - на смак
- цукар – па жаданні

Спосаб прыгатавання:

1. Прамытае проса варым да паўгатоўнасці.
2. Ачышчаны ад лупінаў гарбуз нарэзаем на невялікія кавалкі, адварваем у малацэ да мяккасці, здрабняем блендэрам.
3. Пюрэ з гарбуза змешваем з вадкай кашай з проса.
4. Соль, сметанковае масла дадаём да сумесі на смак.
5. Гаршчочкі змазваем маслам, перакладваем у іх кулеш і ставім у разагрэтую да 180 градусаў духоўку на 30 хвілін.
6. Падаем да стала гарачым.

Смачна есці!

Рецепт национальной кухни

Кулеш молочный с тыквой

в адаптации шеф-повара Елены Микульчик

Ингредиенты:

- 600 г очищенной тыквы
- 1 стакана пшена
- 1 л молока
- соль и сливочное масло – по вкусу
- сахар – по желанию

Способ приготовления:

1. Промытое пшено варим до полуготовности.
2. Очищенную от кожуры тыкву нарезаем на небольшие кусочки, отвариваем в молоке до мягкости, измельчаем блендером.
3. Пюре из тыквы смешиваем с жидкой кашей из пшена.
4. Соль, сливочное масло добавляем к смеси по вкусу.
5. Горшочки смазываем маслом, перекладываем в них кулеш и ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут.
6. Подаем к столу горячим.

Приятного аппетита!