



ДОСТАВКА

— продуктов на дом —



МАМАЛЫГА

Продукт	Рецепт (рекомендует наш шеф)	Цена, руб.	Кол-во, шт. / масса, г
 Хинкали из трех видов мяса <small>Свинина, говядина, баранина</small>	В кипящую подсоленную воду (2 г на 1 л воды и 1 лавровый лист) опускаем хинкали, варим 15 минут.	850	от 10 шт.
 Пельмени (куриные)	В кипящую подсоленную воду (2 г на 1 л воды и 1 лавровый лист) опускаем пельмени, варим 13 минут.	650	1 кг
 Гюрзе с бараниной	В кипящую подсоленную воду (2 г на 1 л воды и 1 лавровый лист) опускаем гюрзе и варим 14 минут.	530	от 500 г
 Гёдза со свиной	В нагретую примерно до 100 градусов сковородку добавляем 2 ложки растительного масла, укладываем пельмени, обжариваем 20 секунд. Затем аккуратно сливаем масло. Заливаем водой (так, чтобы не было видно пельменей), накрываем крышкой, варим 3 минуты на среднем огне, затем открываем крышку и варим еще 2 минуты.	890	от 500 г
 Гёдза с креветкой	В нагретую примерно до 100 градусов сковородку добавляем 2 ложки растительного масла, укладываем пельмени, обжариваем 20 секунд. Затем аккуратно сливаем масло. Заливаем водой (так, чтобы не было видно пельменей), накрываем крышкой, варим 3 минуты на среднем огне, затем открываем крышку и варим еще 2 минуты.	1200	от 500 г
 Котлеты из телятины	Размораживаем в микроволновке 2-3 минуты, затем обжариваем на сковороде на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, примерно 40-60 секунд с каждой стороны. Затем перекладываем на противень и готовим в разогретой до 180 градусов духовке 10-12 минут.	690	от 500 г
 Сырники	На разогретую сковородку добавляем 1 ст. л. растительного масла, обжариваем сырники с двух сторон по 30 секунд до золотистой корочки. Затем укладываем на противень и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 8-10 минут.	490	от 500 г

Продукт	Рецепт (рекомендует наш шеф)	Цена, руб.	Кол-во, шт. / масса, г
 Шашлык из курицы в маринаде	Выкладываем мясо на противень с пергаментом, затем ставим в духовку, разогретую до максимальной температуры (примерно до 260 градусов), и запекаем 10-12 минут до готовности; обязательно проверьте надрезом и убедитесь, что мясо готово.	550	1 кг
 Шашлык из свинины в маринаде	Выкладываем мясо на противень с пергаментом, затем ставим в духовку, разогретую до максимальной температуры (примерно до 260 градусов), и запекаем 10-12 минут до готовности; обязательно проверьте надрезом и убедитесь, что мясо готово.	750	1 кг
 Котлеты из лосося	Размораживаем в микроволновке 2-3 минуты, затем обжариваем на сковороде на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, примерно 40-60 секунд с каждой стороны. Затем перекладываем на противень и готовим в разогретой до 180 градусов духовке 13-15 минут.	1270	от 500 г
 Котлеты из курицы	Размораживаем в микроволновке 2-3 минуты, затем обжариваем на сковороде на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, примерно 40-60 секунд с каждой стороны. Затем перекладываем на противень и готовим в разогретой до 180 градусов духовке 13 минут.	430	от 500 г
 Початок кукурузы	В подсоленную кипящую воду погружаем кукурузу и варим 8-10 минут.	120	шт.
 Потрошенный цыпленок целиком	Цыпленка смазываем маслом, натираем его солью, перцем (можно добавить любые специи на ваш вкус), выкладываем на противень с пергаментом, готовим в духовке при 220 градусов, с каждой стороны по 15 минут до золотистой корочки. Проверяем надрезом готовность вашего блюда.	660	от 500 г
 Перловка		160	1 кг
 Рис		310	1 кг
 Картофель		168	1 кг
 Греча		390	1 кг
 Кукурузная крупа		460	1 кг