

# фаршированные перцы

## Нам понадобится

- перец болгарский сладкий 1-1,2 кг
- мясо 800 г
- рис 100 г
- морковь 350 г
- лук 200 г
- растительное масло 60 г
- томатная паста 150 г
- сметана 100 г
- приправа SALERO «Для мяса»
- приправа SALERO «Смесь перцев»
- приправа SALERO «Универсальная плюс»



## Процесс:

Рис отварить до полуготовности. Морковь (100 г) натереть на мелкой терке, лук мелко порубить. Это всё обжарить на растительном масле до полной готовности. Мясо перекрутить, добавить приправу SALERO «Для мяса», пассированные овощи и рис. Все хорошо перемешать.

С перцев срезать верхнюю часть с плодоножкой, удалить семена и перегородки. Нафаршировать очищенные перцы подготовленной смесью. Дно кастрюли выложить кружочками моркови, фаршированные перцы поставить плотно друг к другу вверх срезами и залить на 2/3 соусом, для которого смешать воду (300-400 мл) с томатной пастой, сметаной и приправу SALERO «Смесь перцев». После закипания тушить под закрытой крышкой на маленьком огне 30-40 минут. За 5 минут до полной готовности блюдо посыпать приправой SALERO «Универсальная плюс». Подавать со сметаной.

# тартюхи

## Нам понадобится

- картофель 400 г
- морковь 100 г
- лук 50 г
- яйцо 1 шт
- мука пшеничная 80-100 г
- чеснок 10 г
- приправа SALERO «Смесь перцев»
- приправа SALERO «Для картофеля»
- соль ТМ «Мозырьсоль»
- топленое масло для жарки

## Процесс:

Картофель натереть на крупной терке, морковь и лук на мелкой. Добавить яйцо, муку, мелко нарубленный чеснок, приправы SALERO «Смесь перцев» и «Для картофеля». Хорошо перемешать и жарить на топленом масле с каждой стороны до золотистой корочки. Подавать горячими со сметаной или с соусом.

## Соус:

- \* Смешать сметану, немного белого хрена, натертый на крупной терке огурец, соль экстра йодированную ТМ «Мозырьсоль».



МозырьСоль

# рецепты для всей семьи



[www.mozyrsalt.by](http://www.mozyrsalt.by)

# платинды с картофелем

## Нам понадобится

- мука 200 г \*
- вода ½ стакана \*
- картофель 300 г \*
- лук 1 шт \*
- \* - масло растительное 1 ст. ложка
- приправа SALERO «Для картофеля»
- соль ТМ «Мозырьсоль»



## Тесто:

Муку просеять в миску, добавить соль, воду и растительное масло, замесить тугое тесто. Дать тесту отдохнуть 30 минут.

## Начинка:

Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками, смешать с жареным луком и добавить приправу SALERO «Для картофеля».

## Процесс:

Тесто разделить на 3 части. Раскатать один шар в тонкий пласт, немного растягивая. Посередине выложить начинку и сложить конвертиком - все 4 угла к середине. Углы получившегося квадрата подтянуть и снова свернуть к центру и немного приплюснуть посередине. \*

Выложить на сковороду с толстым дном защипами вниз. Залить растительным маслом. Обжарить 3-4 минуты на среднем огне с каждой стороны. \*

# фальшивый защит



## Нам понадобится \*

- фарш 850 г
- хлеб белый или батон 120 г
- яйца 5-6 шт
- лук 100 г
- растительное масло 60 мл
- приправа SALERO «Для мяса»
- майоран 1 г
- соль ТМ «Мозырьсоль»

## Процесс:

3-4 яйца отварить. На растительном масле обжарить мелко нарезанный лук, раскрошив в него белый хлеб. Фарш смешать с полученной смесью, добавить приправу SALERO «Для мяса», 2 яйца, майоран, соль. В форму выложить немного массы, затем в ряд сваренные вкрутую яйца. Выкладываем наверх остатки массы. Выпекать в духовке около часа. Подавать с картофелем или тушеной капустой.



# пельмени



## Нам понадобится Для начинки:

- мясо 300 г
- яйцо 1 шт
- грудинка копченая 60 г
- грибы белые свежие 60 г
- растительное масло 40 г
- лук 50 г

## Для теста: \*

- мука пшеничная 400 г
- вода 250 г
- яйцо 1 шт
- растительное масло 50 мл
- соль ТМ «Мозырьсоль»
- приправа SALERO «Чесночная»
- приправа SALERO «Смесь перцев»
- приправа SALERO «Для пельменей»

## Процесс:

**Тесто:** муку просеять, посолить, сделать углубление, вбить яйцо, влить воду и растительное масло. Замесить тесто, скатать в шар и дать отдохнуть 30 минут.

**Начинка:** мясо пропустить через мясорубку. Грудинку, лук и грибы мелко нарезать, пережарить на сковороде до полуготовности, дать остыть. Смешать подготовленные ингредиенты с мясом и приправами, хорошо вымесить. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, выложить в центр начинку, сформировать пельмешку.

Приготовить пельмени можно двумя способами: 1 способ: пельмени опустить в кипящую подсоленную воду, добавить приправу SALERO «Для пельменей», варить 5-7 минут. 2 способ: отварить пельмени до полной готовности, выложить шумовкой на тарелку, посыпать сверху приправой SALERO «Для пельменей». Подавать пельмени со сметаной.



# американский гамбургер



## Нам понадобится

- мясной фарш 600 г
- луковица 1 шт
- вода 3 ст.ложки
- соль экстра

- приправа SALERO «Смесь перцев»
- булочка хорошего качества 3 шт
- яйцо куриное 3 шт
- сыр в пластинках 3 шт
- растительное масло 60 г
- майонез 3 ст. ложки

## Процесс:

В фарш добавляем очень мелко нарезанный лук, соль, приправу SALERO «Смесь перцев» и воду. Все перемешиваем, делим на 3 равные части и формируем плоские котлеты чуть больше булочки. Жарим на хорошо разогретой сковороде 5 минут с каждой стороны. На последней минуте выкладываем на бургер ломтик сыра и ждем, когда он начнет плавиться. Жарим яйцо. На сковороде без масла обжариваем половинки булочки. Собираем гамбургер.

## Соус: \*

- кетчуп 2 ст.ложки
- яблоко 1 шт
- соль экстра йодированная ТМ «Мозырьсоль»



# греческий салат

## Нам понадобится

- салат – целиком соцветие
- мелкие помидоры или черри 300 г
- огурцы 300 г
- перец болгарский 1 шт
- сыр фета 150 г
- лук красный 1 шт
- маслины или оливки 100 г
- базилик – ветка
- масло оливковое 50 мл
- сок ½ лимона
- приправа SALERO «Смесь перцев»
- соль ТМ «Мозырьсоль»



## Процесс:

Нарезаем овощи крупными кубиками, лук – полукольцами. Укладываем всё слоями, но не перемешиваем. Базилик рвем листочками. Заправляем перед подачей.

## Заправка: \*

Сок ½ лимона смешиваем с оливковым маслом, солью и приправой SALERO «Смесь перцев».

