

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА



- 1) Суп молочный с лапшой
- 2) Кофейный напиток с молоком
- 3) Бутерброд с маслом и сыром



СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛАПШОЙ:

В КИПЯЩЕЕ МОЛОКО ВСЫПАТЬ ПЕРЕБРАННУЮ ВЕРМИШЕЛЬ,
ДОБАВИТЬ САХАР, НЕМНОГО ПОСОЛИТЬ. ВАРИТЬ ПРИ ПОМЕШИВАНИИ
10–15 МИНУТ, ДОВЕСТИ ДО ГОТОВНОСТИ.
ДОБАВИТЬ РАСТОПЛЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.



КАКАО С МОЛОКОМ: КАКАО КЛАДУТ В ПОСУДУ, СМЕШИВАЮТ С САХАРОМ, ДОБАВЛЯЮТ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КИПЯТКА И РАСТИРАЮТ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ. ЗАТЕМ ПРИ ПОСТОЯННОМ ПОМЕШИВАНИИ ВЛИВАЮТ КИПЯЧЁНОЕ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО, ОСТАЛЬНОЙ КИПЯТОК И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.



БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ:
ЛОМТИК ХЛЕБА НАМАЗЫВАЮТ МАСЛОМ, А СВЕРХУ
КЛАДУТ КУСОЧЕК СЫРА.

