**Ежики из говядины**

Способ приготовления: Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с размоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, репчатым луком и снова пропускают через мясорубку, солят, добавляют яйцо и хорошо выбивают. Из подготовленной массы формируют тефтели в виде шариков, укладывают на противень, смазанный маслом, заливают водой и варят до готовности.  
**Макаронник**

Способ приготовления:Вскипятить воду, посолить отварить макаронные изделия. На дуршлаг не отбрасывать, остудить до теплого состояния и добавить яйцо. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями и выложить в нее массу из макарон. Запекать до готовности в горячей духовке. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

**Каша Дружба**

Способ приготовления: Крупу по отдельности промыть сначала теплой, затем горячей водой. Вскипятить воду, всыпать пшенную крупу и варить 10-15 минут, помешивая. Затем добавить рисовую крупу и варить все вместе 5-10 минут. Влить горячее молоко, всыпать соль и сахар, довести, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу снять с огня, влить растопленное сливочное масло, все тщательно перемешать.

**Свекольник со сметаной**

Способ приготовления: Овощи вымыть, очистить. Вымыть в проточной воде мясо, положить в холодную воду и варить при слабом кипении, снимая с поверхности бульона пену, 3-3,5часа. Добавить в бульон очищенные и крупно нарезанные репчатый лук и морковь, посолить, варить еще 30 минут. Готовый бульон процедить, мясо вынуть и нарезать поперек волокон кусочками, снова положить в небольшое количество бульона и прокипятить 5-7 минут. Свеклу отварить в кожуре, охладить и нашинковать соломкой. Картофель порезать брусочками. Оставшуюся морковь и лук также нарезать: морковь- тонкой соломкой, лук- полукольцами, затем припустить при температуре 110С с добавлением бульона. Отдельно пассировать томатное пюре с бульоном. Вскипятить остальной бульон, положить припущенный лук и морковь, картофель, варить до полуготовности. Добавить свеклу и томатное пюре, довести до готовности. За 5 минут до окончания варки посолить. Подавать су со сметаной.

**Кнели рыбные отварные**

Способ приготовления: вымыть рыбное филе, нарезать на куски, пропустить через мясорубку дважды. Приготовить молочный соус: подсушить на сухой сковороде до изменения цвета муку, немного остудить, развести молоком при помешивании, затем, не переставая помешивать, варить на слабом огне 5мин. Посолить, процедить. Дать соусу остыть до теплого состояния, смешать с рыбным фаршем, яйцами, тщательно вымесить. Из массы сформировать кнели, опустить в кипящую воду и варить 15-20 минут до готовности.