

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Гостинопольская основная общеобразовательная школа»**

**«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»
номинация «Лучшая сельская школьная столовая
Ленинградской области»**



**Приготовление
поварами школьной
столовой горячего
завтрака - запеканки**

1. Манную крупу завариваем в горячей воде.

2. Манку провариваем десять минут и охлаждаем.



3. Протёртый творог выкладываем в чистую посуду.



4. Добавляем сырые яйца, соль, сахар, заваренную манку и перемешиваем.



*5. Смазываем противень
растопленным сливочным
маслом.*

*6. Посыпаем противень
панировочными сухарями.*

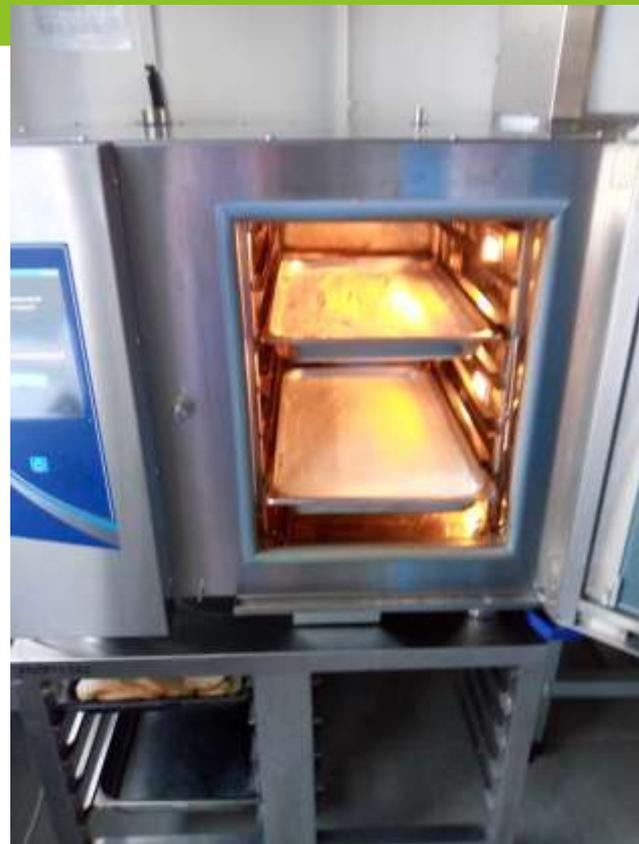


7. Выкладываем подготовленную массу на противень.

8. Выравниваем массу, смазываем сметаной.



9. Ставим запекать в пароконвектомат (суммарно не менее 15 минут при температуре 250 градусов Цельсия до образования корочки, затем при температуре 180-200 градусов до готовности).



10. Готовую запеканку смазываем сгущённым молоком.



11. Выкладываем на тарелку порционные кусочки.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!