

# Наши любимые семейные блюда



## Владьки с йогуртом

Ингредиенты:  
Йогурт - 100г  
Мука - 100г  
Сахар - 50г  
Яйцо - 1 шт.  
Соль - щепотка  
Ванилин - щепотка



Эти владьки идеально подходят для малышей. Они мягкие и нежные, а йогурт придает им особый вкус. Можно добавить ягоды или фрукты. Подавать можно с фруктовым соусом.

## Кусочки хлеба на маюху и мукуваренье

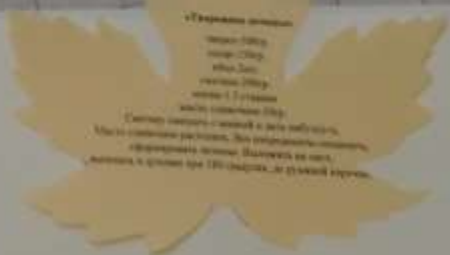
Ингредиенты:  
Мука - 100г  
Сахар - 50г  
Яйцо - 1 шт.  
Соль - щепотка



Эти кусочки хлеба идеально подходят для малышей. Они мягкие и нежные, а мукуваренье придает им особый вкус. Можно добавить ягоды или фрукты. Подавать можно с фруктовым соусом.



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОМЛЕТЫ С СЫРОМ И НАЧИНКОЙ**  
0,5 кг картофеля отварить, растолочь и добавить 1 яйцо, сливочное масло. Засыпать по желанию. Сформировать лепешку, положить кусочек сыра и закрутить, как пирожок. Обжарить с двух сторон на сковороде в растительном масле. Подавать со сметанкой.



**ШЕЛКОТКА**  
5 яиц взбить с сахаром, слепить из теста овалы. Добавить начинку, разложить в форму. Выпекать в духовке на 180 градусах 30-45 минут.

# НАШИ ЛЮБИМЫЕ СЕМЕЙНЫЕ БЛЮДА



Супчик с картошкой  
и капустой  
и морковью  
и петрушкой



Печенье с маком  
и изюмом  
и корицей  
и сахаром



Пюре из картофеля  
с молоком  
и маслом  
и сметаной  
и сахаром



Вот такая вкусная кашка  
получилась у нас  
с маминой помощью  
и бабушкинкой  
и дедушкинкой



Супчик с картошкой  
и капустой  
и морковью  
и петрушкой



Супчик с картошкой  
и капустой  
и морковью  
и петрушкой



Супчик с картошкой  
и капустой  
и морковью  
и петрушкой



Супчик с картошкой  
и капустой  
и морковью  
и петрушкой



## МАМИНЫ ПОМОЩНИКИ