

## *Творожная запеканка*

**На одну детскую порцию потребуется:**

- творог — 135 г
- крупа манная или пшеничная мука — 10-12 г
- сахар — 15 г
- яйца — 4 г
- масло сливочное — 5 г
- сметана — 5 г.

**Технология приготовления:** протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см в смазанную жиром форму. Поверхность массы разравнивают и смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезают запеканку на куски квадратной или прямоугольной формы и поливают сметанным соусом.

## *Соус сметанный сладкий*

**На одну детскую порцию потребуется:**

- сметана – 13 г
- мука пшеничная – 4 г
- вода – 40 г
- сахар – 5 г

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до 60-70°С, вливают  $\frac{1}{4}$  часть горячей воды и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.