**Салат «Сюрприз»**

*4 блина, 200 г говядина, лук репчатый 1 шт., морковь 1шт.,50 г майонеза, специи по вкусу, зелень.*

Испечь 4 блина и нарезать их соломкой. Отварное мясо, репчатый лук и морковь нарезать соломкой, и спассировать все вместе постоянно помешивая. Все перемешать, добавить черный и красный молотый перец, кориандр. Заправить майонезом и украсить зеленью петрушки и укропа.

**Фаршированные куриные ножки**

*4 куриные ножки, 2 луковицы, 2 яйца, 1/2 стакана молока или сливок, 80 г сливочного масла; соль, перец по вкусу.*

С куриных ножек снять кожу чулком так, чтобы нижняя часть осталась на косточке. Аккуратно срезать мякоть и промолоть на мясорубке. Оголившуюся косточку обрубить. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. В куриный фарш до­бавить лук, молоко или сливки, яйца, перец, соль и хорошо вы­мешать. Ножку начинить фаршем, зашить, обжарить с двух сто­рон и довести до готовности под крышкой. Перед подачей вынуть нить.