**Уважаемые студенты!**

Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте блюдо, напишите требования к качеству блюда.

**Свинина в корзинке**

Мясо – 200 г

Картофель – 3-4 небольших

Лук – 1 небольшой

Морковь – 1 небольшая

Томатная паста/кетчуп – 1 ст. л.

Соль, специи – по вкусу

**Для теста:**

Мука – 2-2.5 стакана

Масло сливочное – 100 г

Майонез – 8 ст. л.

**Рецепт**

В миске разогреть масло, добавить туда майонез, муку, соль и замесить эластичное тесто. Убрать в холодильник на 30 минут.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке и выложить в разогретую сковороду. Картофель нарезать мелкими кубиками, добавить в сковороду, посолить и обжарить до полуготовности, выложить в тарелку. Мясо нарезать небольшими кусочками массой 10-15гр, также выложить в разогретую сковороду, слегка обжарить. Добавить томатную пасту, специи, соль по вкусу. Обжарить до полуготовности.

Тесто раскатать в круг, чтобы можно было защипнуть бортики.

Выложить начинку в каждую лепешку, сделать бортики. Выпекать 40 мин. при 180 градусах.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**