

## СУПА СО РЕЗАНКИ



### Потребно:

- половина китка магдонос;
- 150 гр брашно;
- сол;
- 250 гр млеко;
- 2 јајца;
- 2 лажици масло;
- 2 литра инстант супа.

### Подготовка:

Магдоносот се мие и се чисти. Се мешаат брашното, солта, јајцата и млекото. Се додава дел од магдоносот и сè се меша. Тестото се остава да отстои 30 минути. Од подготвеното тесто се пржат палачинки, кои потоа се сечат на резанки. Супата се загрева и во неа се ставаат исечените резанки. Кога ќе биде готова, се посипува со останатиот магдонос.

## ПОСНА САРМА



### Потребно:

- 350 гр ориз;
- 1 лажица црвен пипер;
- 1 главица кисела зелка;
- 1 дафинов лист;
- 2 дл масло;
- црн пипер;
- 2 страка праз;
- 1 лажица брашно;
- црвен пипер;
- зачинал.

### Подготовка:

Се одделуваат листовите од зелката. Во маслото се пропржува ситно исечениот праз, потоа се додаваат оризот, црниот пипер и зачиналот. Подготвениот фил се става на листовите и се виткаат сарми, се редат во тенџерето, се преливаат со вода и врз нив се става дафинов лист. Откако сармата ќе се свари, се запржува со запршка од малку брашно и црвен пипер.

## МЕДАЉОНИ СО ШАМПИЊОНИ

### Потребно:

- 600 гр шампињони;
- 2 главици лук;
- 600 гр свинско филе;
- 8 резанки сланина;
- 4 лажици масло;
- сол;
- црн пипер;
- 250 гр доматино пире.

### Подготовка:

Шампињоните се сечат на половина, а свинското филе на осум парчиња. Лукот треба да се исече крупно. Секое парче од филето треба да се обвитка со една резанка сланина и да се прицврсти со конец. На загреано масло медалјоните малку се пропржуваат од двете страни. Потоа се посолуваат со сол и црн пипер. Шампињоните и лукот се пржат околу пет минути во масло и им се додава доматино пире. Сè ова се става врз медалјоните, покриено, на тивок оган се вари уште десетина минути.



## ЧОКОЛАДНА ТОРТА

### Потребно:

- За тесто:
- 8 белки;
  - 125 гр шеќер;
  - 5 лажици презла;
  - 3 лажици брашно.
- За фил:
- 100 гр чоколада;
  - 100 гр какао;
  - 3 лажици шеќер;
  - 100 гр вода;
  - 8 жолчки;
  - 125 гр шеќер;
  - 1 маргарин;
  - 1 филџан врело млеко;
  - 5 лажици презла;
  - 3 лажици брашно.
- За украсување:
- шлаг-крем од чоколада;
  - чоколадни трошки.

### Подготовка:

Прво се подготвува филот. Чоколадата, какаото, шеќерот и водата се ставаат на оган за да се стопат, но не да вријат. Одделно се матат 8 жолчки со 125 гр шеќер и презла. Посебно се мати еден маргарин во кој постепено се додава млекото. Се меша со матените жолчки и се додава оладената чоколада. За тестото се мати цврст шам од 8 белки во кој постепено се додава шеќерот, а на крај се додаваат 5 лажици презла и 3 лажици брашно. Сè тоа се меша и во него се додава 1/3 од филот. Смесата се меша и се става во подмачкан плех да се испече. Печеното тесто се сече на три ленти, се филува и се украсува со шлагот и со трошките од чоколада.

