

СУПА ОД КРОМИД СО ПАРМЕЗАН



Потребно:

- 40 гр путер;
- 100 гр кромид;
- 1,5 литар супа од коцка;
- 50 гр пармезан;
- лажица брашно;
- сол.

Подготовка:

Кромидот се сече на тркалца и се пропржува во путер. Потоа се додава лажица брашно и кога тоа ќе се вцрви се налева супата од коцка. Се вари околу половина час. Во супата се става малку рендан пармезан и се посолува по вкус.

ПРЕЈАДЕЊЕ ОД КАРФИОЛ



Потребно:

- една главица карфиол;
- 100 гр путер;
- 4 јајца;
- 4 лажици млеко;
- 2-3 лажици брашно;
- сол;
- црн пипер;
- магдонос;
- рендан кашкавал;
- презла.

Подготовка:

Карфиолот се обарува во посолена вода. Се цеди и се кинат цветовите. Одделно се матат путерот, жолчките, млекото, брашното, црниот пипер, магдоносот и солта. Во тоа се додава ренданиот кашкавал, а на крај снегот од белките. Во оваа смеса се ставаат цветовите карфиол и сè тоа во добро подмачкан и со презла посипан огноотпорен сад. Над ваквото тесто се посипува презла и се пече.

РИБА ВО ФОЛИЈА

Потребно:

- една речна риба;
- неколку чешниња лук;
- лимон;
- малку рузмарин;
- дафинов лист;
- 50 гр маргарин;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Исчистената риба се засекува на неколку места, се посолува и од сите страни се посипува со црн пипер. Поголемо парче фолија се премачкува со маснотија и во неа се става рибата. Одозгора се редат тркалца лимон, сечен лук, неколку дафинови листови, рузмарин и тенко сечени парчиња маргарин. Така подготвената риба цела се завиткува со фолија и се пече во загреана рерна.



КОЛАЧИЊА НА КАТ

Потребно:

За тесто:

- 140 гр путер или маргарин;
- 200 гр брашно;
- 100 гр шеќер;
- 1 жолчка;
- 2 ребра чоколада.

За фил:

- 2 јајца;
- 250 гр шеќер;
- 100 гр путер.

За глазура:

- 250 гр чоколада;
- слатка павлака.

Подготовка:

Од артиклиите за тесто се меси тврдо тесто и се суче тенка кора. Со тркалезен калап се вадат погачички и се печат на умерена температура. Филот се подготвува така што јајцата се матат со шеќерот и се варат на пареа како крем. На оладениот крем му се додава изматен путер. Со филот се лепат две по две погачички и секое колаче се прелива со растопена чоколада, над што се става малку слатка павлака.

