

## СУПА ОД КЕЛЕРАБА



### Потребно:

- 3 помали келераби;
- еден морков;
- едно јајце;
- литар супа (може од коцка);
- малку брашно;
- половина чаша павлака;
- магнонос;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Исчистените келераби и морковот се сечат на коцки, се пржат во масло, им се додава малку вода и се динстаат за да омекнат. Потоа се посолуваат, се додаваат црн пипер, лажичка брашно. Кратко време се пржи по што се додава вода. Сè тоа се вари неколку минути, а потоа се додава коцка за супа и повторно се остава да проврие. На крај се ставаат сечканиот магнонос и изматената павлака со јајцето, при што се меша додека супата се згусне.

## ЗЕЛЈАНИК

### Потребно:

- 300 гр пченкарно брашно;
- 200 гр бело брашно;
- 2 врзалки зелје или 500 гр спанаќ;
- 200 гр сирење;
- 100 гр кајмак;
- 2 дл млеко;
- вода;
- масло.

### Подготовка:

Сите состојки се мешаат и во нив се додава попареното и исечено зелје (спанаќ). Смесата се става во подмачкан плех и се пече во врела рерна. Се сече на коцки.



## ТАВА СО КИСЕЛА ЗЕЛКА



### Потребно:

- 1 кг суви свински ребра;
- 150 гр месеста сланина;
- 1,5 кг кисела зелка;
- маст.

### Подготовка:

Сувите ребра се мачкаат со маст и се реди еден ред ребра еден ред кисела зелка, при што најгорниот ред треба да биде со зелка. Над тоа се редат парчиња сланина и се налева со вода. Киселата зелка треба да се вари на тивок оган, најмалку 3 часа. По потреба се додава по малку вода, но јадењето не треба да биде прегусто.

## ШТРУДЛА ОД ЈАБОЛКА

### Потребно:

- 1 кг кори;
- 4 жолти јаболка;
- 120 гр шеќер;
- 100 гр презла;
- 60 гр суво грозје;
- 60 гр бадеми;
- 1 лимон;
- 1 лажичка цимет;
- шеќер во прав.

### Подготовка:

Презлата се пропржува на 50 гр путер. Јаболката се сечат на парчиња, се ставаат во плех и се печат 10 минути. Во сад се меша презлата со оладените јаболка, шеќерот, циметот, ренданата кора од лимон, омекнатото суво грозје и исцканиите бадеми. Филот се става на средината од корите и се витка ролат. Штрудлата се премачкува со растопен путер и се пече еден час. На крај се посипува со шеќер во прав.

