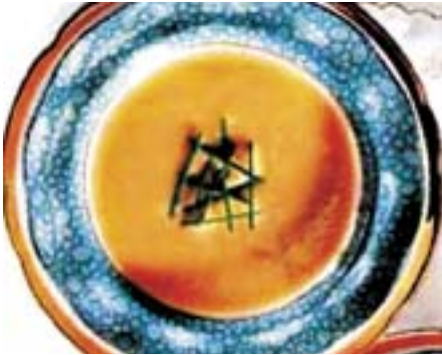


## ЧОРБА СО МЛЕКО



### Потребно:

- 1 л пилешка супа;
- 1 страк праз;
- 1 главица целер;
- 1 главица лук;
- 2 лажици кисела павлака;
- 3 дл млеко;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал;
- масло.

### Подготовка:

Ситно исечените лук и праз заедно се пропржуваат на загреано масло. Повремено се долева супата и мешајќи сè убаво да се динста. Целерот се сече на коцкички, кои се додаваат во лукот. Се зачинува по вкус. Потоа се додава остатокот од супата и се остава да се вари половина час. Павлаката се разматува во млекото и се додава на готовата чорба. Се посипува со ситно исечен магдонос.

## ПОГАЧИЦИ

### Потребно:

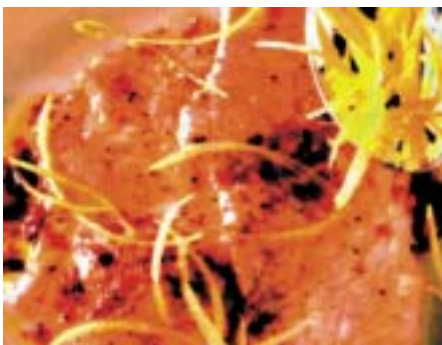
- 750 гр брашно;
- 250 гр маст;
- 40 гр квасец;
- 4 јајца;
- 3 лажици кисела павлака;
- 1/2 лажичка шеќер;
- малку млеко.

### Подготовка:

Во млекото се става квасецот кој треба да стаса. Брашното, маста, павлаката, едно јајце и 2 жолчки и солта убаво се мешаат и се додава квасецот. Тестото добро се меси, а потоа се развлекува на маса. Со чаша или калап се вадат погачиците, кои потоа се редат во подмачкан плех. Се оставаат на топло за да стасаат. Се премачкуваат со жолчка и се ставаат во загреана рерна да се печат.



## ТЕЛЕШКО ФИЛЕ СО КРОМИД



### Потребно:

- 4 парчиња телешко филе;
- 40 гр путер;
- 4 мали главици кромид;
- 1/2 чаша вино;
- сол;
- црн пипер;
- црвен пипер.

### Подготовка:

Кромидот се сече на прстени. Месото се пржи на растопен путер, се посолува и се става на топло. Во тавата се додава кромидот, се посолува, се става малку црвен пипер, се полива со вино и се пржи на силен оган околу 6-7 минути. Потоа во тавата се става месото и се пржи уште неколку минути.

## КОЛАЧ СО КАКАО

### Потребно:

- 50 гр брашно;
- 50 гр шеќер;
- какао;
- 0,5 дл млеко;
- 1 белка;
- 20 гр путер;
- половина лажичка квасец;
- шлаг;
- шеќер.

### Подготовка:

Брашното, шеќерот и растопениот путер се мешаат сè додека не се добие мека смеса. Се додаваат млекото, лажица какао, белката изматена во снег и квасецот. Смесата се става во подмачкан плех и се пече 3 минути на умерена температура. Колачот се сече на коцки и се декорира со шлагот и шеќерот.

