

СУПА ОД ПРАЗ И КОПИРИ



Потребно:

- 2 страка праз;
- 2 компира;
- 1 главица кромид;
- путер;
- пилешка супа;
- павлака;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Празот се сече на кругчиња. Се пржи на малку путер заедно со кромидот. Се додаваат компирите исечени на парчиња и сè тоа малку се пропржува. Потоа се додава половина литар топла супа. Се поклопува и се вари 30 минути, по што се додава една третина од павлаката. Супата се посолува и на крај се става црн пипер.

ПРЖЕН ПОХУВАН КАШКАВАЛ

Потребно:

- 200 гр кашкавал;
- 80 гр презла;
- 30 гр рендано овчо сирење;
- брашно;
- 1 јајце;
- масло;
- сол.

Подготовка:

Кашкавалот се дели на 8 дела, потоа секоје парче се валка во брашното, па во јајцето, и на крај во презлата во којашто претходно е ставено сирењето. Кога маслото е загреано парчињата кашкавал се пржат сè додека не заруменат.



ПОТПЕЧЕНИ ТЕСТЕНИНИ СО СОС



Потребно:

- 250 гр млеко;
- 90 гр мелено телешко месо;
- 70 гр мали тестенини;
- 25 гр путер;
- 25 гр брашно;
- 20 гр кромид;
- 20 гр морков;
- сос од домати;
- 5 гр пармезан;
- црвено вино;
- 1 лажичка масло;
- рузмарин;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Брашното се пропржува на путер, се налева со млекото, се посолува и се вари додека не се згусне. Кромидот и морковот се сечат, се пропржуваат на масло, се додава месото и се налева со виното. Потоа се ставаат сосот од домати и рузмаринот, по што месото се пржи 15 минути. Се посолува и се става црн пипер. Откако тестенините ќе се сварат, се мешаат во сосот и со 20 гр бешамел. Сè тоа се става во тава, се прекрива со бешамел и со рендан кашкавал и се пече 20 минути.

КАИРО ТОРТА

Потребно:

- Тесто:
- 5 јајца;
 - 5 лажичи шеќер;
 - 3 лажичи брашно;
 - 5 лажичи мелени лешници;
 - 1 лажичка кафе.
- Фил:
- 125 гр путер;
 - 125 гр маргарин;
 - 250 гр шеќер во прав;
 - 5 јајца;
 - шлаг.

Подготовка:

Се матат петте јајца со пет лажичи шеќер, се додаваат брашното, мелените лешници и кафето. Смесата се пече 15-20 минути на 150 Целзиусови степени.

Фил:

Се матат путерот и маргаринот со 125 гр шеќер во прав. На таа смеса постепено се додаваат жолчките. Посебно се матат белките со останатиот шеќер во прав и се додаваат на претходната смеса. Потоа се додава остатокот од мелени лешници и со филот се премачкува пандишпанот. Одозгора се премачкува со шлаг.

