

КРЕМ СУПА ОД МОРКОВИ И ЛИМОН



Потребно:

- 600 гр моркови;
- 1 главица кромид;
- 2 страка целер;
- 1 л зеленчукова супа;
- 1 лимон;
- 1 лаворов лист;
- 3 лажици масло;
- сол.

Подготовка:

Морковот, целерот и кромидот се сечат ситно, а потоа се пропржуваат во масло во кое има лаворов лист. Се полева со врела супа во која се додава и една лажица кора од лимон. Супата се вари 15 минути, потоа од неа се вади лаворовиот лист, и се мати со миксер. Во добиениот крем се додаваат 2 лажици сок од лимон, останатиот дел од лимоновата кора, сол и се остава супата да поврие уште две минути.

ПЛЕСКАВИЦИ ОД ПЧЕНКА

Потребно:

- 2 конзерви од 150 гр пченка;
- 100 гр брашно;
- 3 јајца;
- 4 големи главици кромид;
- китка магдонос;
- квасец;
- маслиново масло;
- сол.

Подготовка:

Пченката се цеди и се меша заедно со брашното, квасецот, јајцата, малку магдонос, масло, излупени и исецкани главици кромид и малку сол. Од смесата се прават плескавици и се пржат 5-6 минути во загреана тава.



ВАРИВО СО ГОВЕДСКО И ПЕЧУРКИ



Потребно:

- 600 гр говедско месо;
- 400 гр домати;
- 500 гр печурки;
- 1 чешне лук;
- мајчина душичка;
- половина чаша бело вино;
- малку супа;
- маслиново масло;
- сол;
- пипер.

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се редат во сад со загреано масло во кое има истолчен лук. Месото се пржи сè додека не добие боја, а потоа се полива со виното и се допржува. Доматите се лупат, се посолуваат и се сечат на ситни парчиња. Се додаваат на месото кое и натаму крчка на тивок оган. Одвреме - навреме се додава и супа за смесата да остане течна. Потоа печурките се сечат на парчиња и се додаваат на месото. Сè тоа се вари уште 20-30 минути. На крај се зачинува со исечкана китка мајчина душичка и мелен црн пипер.

КОЛАЧ СО БОРОВИНКИ И КАПИНИ

Потребно:

- 250 гр боровинки;
- 250 гр капини;
- 350 гр млеко;
- 125 гр јогурт;
- 80 гр шеќер;
- 3 јајца;
- 1 лимон.

Подготовка:

Се матат јајцата, шеќерот и ренданата кора од лимон. Кога ќе се добие светла и пенаста смеса, се додаваат млекото и јогуртот при што постојано се меша. Боровинките и капините се ставаат во тава прекриена со масна хартија, а над нив се става смесата. Се пече 45 минути на 200 степени.

