

## БЕЛА СУПА



### Потребно:

- 100 гр кромид;
- 300 гр праз;
- 400 гр компири;
- листови целер;
- магнонос;
- филцан павлака;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Кромидот и празот се сечат на тркалца, а компирите на коцкички и се ставаат во литар студена вода за да се варат. Потоа се додаваат коцка за супа, целер, магнонос и сè тоа се пропржува со вареното. Варениот зеленчук се пасира, се посолува, се додаваат црн пипер и павлака.

## ЈУФКИ СО КРЕМ ОД УРДА

### Потребно:

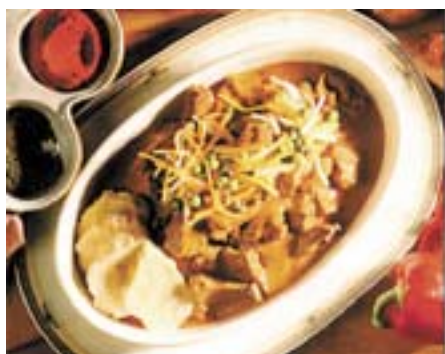
- 400 гр јуфки;
- 350 гр печени модри патлициани;
- 150 гр урда;
- сок од половина лимон;
- 2 лажици рендан кашкавал;
- 5-6 ореви;
- мушкатно оревче;
- 1 лажица масло;
- сол.

### Подготовка:

Се мешаат урдата, сокот од лимон, кашкавалот, малку сол и мушкатното оревче. Модрите патлициани се загреваат во малку масло, се посолуваат и се ставаат на топло место. Се варат тестенините, во кремот од урдата се додава една црпалка од водата во која тие се вареле. Потоа тестенините се цедат и врз нив се става кремот од урда. Се посипуваат со исечкани ореви и модри патлициани.



## ГОВЕДСКО МЕСО СО КАРИ



### Потребно:

- половина килограм говедска кртина;
- главица кромид;
- масло;
- лажица кари;
- 2 лажици брашно;
- 1 литар супа;
- 2 моркова;
- малку сок од лимон;
- сол;
- еден компир.

### Подготовка:

Говедското месо се сече на коцки. Одделно се пржи ситно сечен кромид и кога ќе омекне се додаваат и ситно сечен компир, брашно и кари. На тивок оган се пржи 2-3 минути, се налева со супа и откако ќе зоврие се додаваат месото, морковите исечени на тркалца и малку сок од лимон. Се остава да крка околу 3 часа.

## ПИТА СО КАРАМЕЛ КРЕМ

### Потребно:

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <b>За тесто:</b>         | <b>За декорација:</b>    |
| - 250 гр брашно;         | - 100 гр слатка павлака; |
| - 150 гр путер;          | - 100 гр шеќер;          |
| - 30 гр шеќер;           | - масло.                 |
| - млеко;                 |                          |
| - сол.                   |                          |
| <b>За крем:</b>          |                          |
| - 500 гр млеко;          |                          |
| - 310 гр шеќер;          |                          |
| - 250 гр слатка павлака; |                          |
| - 120 гр скроб;          |                          |
| - 8 жолчки;              |                          |
| - 1 белка;               |                          |
| - ванилин шеќер.         |                          |

### Подготовка:

Се матат павлаквата, шеќерот, путерот и малку сол. Се додаваат 2-3 лажици млеко за да се добие хомогена смеса. Тестото се става во фрижидер да отстои 30 минути. Потоа се расукува на масна хартија, па се става во плех да се пече. Во одделен сад се мешаат жолчките со 250 гр шеќер, на што се додава скробот. Млекото и павлаквата се варат со ванилин шеќер, се додава смесата од жолчки и сè тоа се вари додека не се добие крем. Потоа се вари 60 гр шеќер во малку вода за да се добие карамела. Кога ќе се олади кремот со млекото се додава карамелата и сè се меша. Кремот се става врз тестото и се остава во фрижидер за да се олади. На крај се прави темна карамела со 100 грама шеќер и малку вода, а потоа со лажица се попрскува целата пита.

