

ЧКЕМБЕ ЧОРБА СО ПАРМЕЗАН



Потребно:

- килограм чкембе;
- главица кромид;
- лук;
- црн пипер;
- сол;
- зачинал;
- магнонос;
- дафинов лист;
- 100 гр пармезан;
- масло.

Подготовка:

Исчистеното чкембе добро се вари со црн пипер во зрна и дафинов лист. Откако ќе се олади чкембето се сече на резанки. Одделно се приготвува заправо во масло, во кое се пржат исечениот лук и кромид. Потоа се меша со исеченото чкембе, се додава од супата во кое се варело и сè тоа повторно се вари додека не се згусне. На крај, пред да се послужи, чорбата се посипува со магнонос и пармезан.

ЌОФТИЊА ОД ГРАШОК СО НАНЕ

Потребно:

- 500 гр грашок;
- чешне лук;
- 2 млади кромитчиња;
- 3 јајца;
- нане;
- брашно;
- масло.

Подготовка:

Лукот и кромидот се сечат на ситни парчиња. Грашокот се вари и се пасира заедно со нив. Смесата се зачинува со малку сол и црн пипер. Се додаваат јајцата. Нането се сече ситно и се додава во смесата од која се формираат ѓофтиња. Тие се валкаат во брашно и се пржат во поголемо количество врело масло.



ПОТПЕЧЕНИ КОМПИРИ СО МЕЛЕНО МЕСО



Потребно:

- 500 гр компири;
- 500 гр мелено месо;
- главица кромид;
- едно парче двопек;
- сол;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- масло.

За прелив:

- помала главица кромид;
- 4 лажици маргарин;
- 2 лажици брашно;
- ¼ литар супа од коцка;
- 200 гр павлака;
- 2 лажици рендан кашкавал;
- 2 лажици презла.

Подготовка:

Сварените и оладени компири се лупат и се сечат на тркалца. Одделно се мешаат ситно сечениот кромид, месото, двопекот натопен во вода и исцеден, сол, црн и црвен пипер. Од оваа смеса се формираат шницли, кои кратко време се пржат во маснотија. Компирите се редат во подмачкан огноотпорен сад, над нив се ставаат шницлите од мелено месо. Во загреано масло се пропржува брашното, се додава рендан кромид, се налева супата и се остава да проврие. Во него се додава павлака и добро се меша. Со овој сос се преливаат шницлите и компирите, се посипуваат со рендан кашкавал и презла и сè тоа се става во рерна за да се потпече.

ТОРТА ОД БАНАНИ

Потребно:

- 125 гр овошен јогурт од банани;
- 4 јајца;
- брашно;
- скроб;
- шеќер;
- масло;
- ванилин шеќер;
- 1 банана;
- 1 лимон;
- 4 јагоди;
- шеќер во прав;
- квасец;
- сол;
- масло.

Подготовка:

Јајцата се матат со ванилин шеќер и со малку сол. Во јогуртот се ставаат брашно, скроб, квасец и малку масло и сè тоа се меша со вилушка. Смесата се става во намастена и набрашнета тава и 35 минути се пече на 200 степени. Откако ќе се испече, се остава да се олади, се посипува со шеќер во прав и се декорира со парчиња јагоди и банани, полеани со сок од лимон.

