

ЧОРБА СО ОРИЗ И СПАНАК



Потребно:

- 200 гр спанаќ;
- 1 праз;
- морков;
- 120 гр ориз;
- 1 л супа од зеленчук;
- 2 лажици маслиново масло;
- сол.

Подготовка:

Исчистениот спанаќ се сече на парчиња. Зелениот дел од празот се отстранува, а останатиот ситно се сече. Исто така на тенки стапчиња се сече и морковот. Супата се става да зоврие, а на тивок оган се пржи празот во 2 лажици масло. Се додаваат подготвениот зеленчук и супата и сè тоа се вари 20 минути, по што се става оризот. На крај чорбата се посолува.

ПРЖЕНИ РАЖЕНЧИЊА ОД ПАЛЕНТА

Потребно:

- 400 гр палента;
- 200 гр кашкавал;
- 2 јајца;
- презла;
- масло;
- сол.

Подготовка:

Готовата ладна палента се сече на парчиња. На исти парчиња се сече и кашкавалот. Наизменично на дрвено стапче се ставаат парчињата палента и кашкавал, а потоа се валкаат во изматените јајца и во презла. Раженчињата се пржат во поголемо количество добро загреано масло сè додека не поруменат.



ФИЛЕТИ СО АРОМАТИЧЕН СОС



Потребно:

- 1 кг чадена пастрмка;
- 3 сардини;
- лаворов лист;
- мајчина душичка;
- магдонос;
- нане;
- 2 пиперки;
- кромид;
- лук;
- 0,5 дл масло;
- оцет;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Два литра вода, еден децилитар оцет, 3 листа лаворов лист, малку сол и неколку зрна црн пипер се ставаат да вријат. Потоа пастрмката се става во течноста и тоа врие 8-10 минути. Се дробат сардините, а во нив се ставаат маслото, исечканите пиперки, лукот, кромидот, мајчината душичка и една лажица оцет. Сè ова се вари 10 минути. Пастрмката се сече на половина по должина, на неа се става црн пипер и се премачкува со подготвениот сос.

ЈАБОЛКОВ КОЛАЧ СО МАК И БАДЕМИ

Потребно:

- 120 гр шеќер;
 - 4 јајца;
 - 100 гр мелени бадеми;
 - 200 гр мак;
 - 1 ванилин шеќер;
 - малку цимет;
 - 1 лимон;
 - рум;
 - 400 гр јаболка.
- За декорација:
- шеќер во прав;
 - цели бадеми.

Подготовка:

Макот се прелива со загреан рум. Се матат јајцата со шеќерот, потоа во згуснатата смеса се додаваат мелените бадеми, макот, ванилиниот шеќер, циметот и лимонскиот сок, а на крај ситно исечените јаболка. Тестото се става во намастен и набрашнет калап и се пече на 180 степени. Одозгора се посипува со прав шеќер и се украсува со цели бадеми.

