

ЧОРБА ОД РИБА



Потребно:

- 2-3 главици кромид;
- масло;
- лажица брашно;
- црвен пипер;
- 2 моркова;
- дафинов лист;
- магнонос;
- целер;
- 2 домати;
- 1 кг слатководна риба;
- сол.

Подготовка:

Во масло се пржи сечениот кромид за да омекне. Потоа се додаваат брашното и црвениот пипер и се пропржува. Запршката се налева со 2 литра вода и се додава исчистениот и исечен зеленчук и сол. Сварениот зеленчук се пасира, се става во супата и се додаваат парчињата риба. Чорбата се вари уште 20 минути.

ШПАГЕТИ СО СОС ОД ЗЕЛЕНЧУК

Потребно:

- 320 гр шпагети;
- половина пиперка;
- половина модар патлиџан;
- 1 страк целер;
- 1 чешне лук;
- 200 гр сос од домати;
- китка босилек;
- 3 лажици масло;
- сол;
- црн пипер во зрно.

Подготовка:

Пиперката и модриот патлиџан се сечат на парчиња. Се ставаат во миксер заедно со целерот за да се иситнат. Во тава се загрева маслото заедно со исечканиот лук, се додава исечканиот зеленчук и се пржи 2-3 минути полевајќи го со малку вода. Кога ќе омекне се додава сосот од домати, се посолува, и се пржи на тивок оган половина час, при што повремено се меша. Шпагетите се варат во поголемо количество посолена и зовриена вода, а потоа се цедат и се ставаат во тавата со сосот. Сè тоа уште малку се пропржува. На крај се посипуваат со црн пипер и исечкан босилек.



ПИЛЕШКО СО ПИПЕРКИ



Потребно:

- половина килограм пиперки;
- 1 модар патлиџан;
- 600 гр пилешки гради;
- 1 лажица мелен ким;
- 1 главица кромид;
- китка мајчина душичка;
- 1 дл бело вино;
- малку брашно;
- 3 лажици масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Исчистените пиперки и модриот патлиџан се сечат на парчиња. Месото се сече на коцки и се набрашнува. Маслото заедно со кимот се загрева, во тоа се пропржува ситно исечениот кромид. Се додаваат модриот патлиџан и пиперките и се пржат додека не заруменат. Потоа се вадат, а во тавата се пржи и месото додека не зарумени. Се додава виното, потоа зеленчукот и сè тоа се пржи на тивок оган околу 30 минути. Неколку минути пред да се тргне од оган се посолува, се става црн пипер и се зачинува со исечкана мајчина душичка.

ДЕСЕРТ СО ВИШНИ

Потребно:

- 500 гр вишни;
- 100 гр шеќер;
- 125 гр брашно;
- 3 јајца;
- 3 дл млеко;
- 20 гр путер;
- сол.

Подготовка:

Исчистените вишни се посипуваат со 50 гр шеќер и се оставаат 10 минути да отстојат. На подмачкана тава се редат вишните. Во одделен сад се става брашното, а во него малку по малку се додава шеќерот. Јајцата се матат сè додека не се добие густа смеса и се додаваат во брашното. Сè тоа се меша, а потоа се става врз вишните. Се пече на 180 степени околу 40 минути.

