

ПИЛЕШКА СУПА СО КНЕДЛИ



Потребно:

- 150 гр овчо сирење;
- 1 чешне лук;
- 2 лажици масло;
- една пиперка;
- 500 мл пилешка супа;
- брашно;
- сол;
- пармезан;
- јајце;
- црн пипер;
- магнонос.

Подготовка:

Во загреано масло се пржи лукот. Откако ќе се олади во него се додаваат сирењето, ситно исечената пиперка, магноносот, брашното, пармезанот и јајцето, се посолува и се става црн пипер. Се става посолена вода да зоврие. Од смесата се прават кнедли, се ставаат во водата и се варат од 6 до 8 минути, а потоа се вадат и се преливаат со пилешката супа.

ПРЖЕНИЦИ ОД КОМПИРИ

Потребно:

- 8 компири;
- 1 лажица брашно;
- 2 лажици гриз;
- 2 лажици презла;
- 1 јајце;
- 200 гр шунка;
- сол;
- масло.

Подготовка:

Компирите се варат со луспа, потоа се лупат и се рендаат на крупно ренде. Во нив се додаваат брашно, гриз, презла, јајце и сол. Се замесува тесто на кое му се додава ситно сечена шунка. Од тестото се одделуваат парчиња по желба и се пржат во загреано масло за да зацрвенат од сите страни.



ТЕЛЕШКО СО ТИКВИЧКИ



Потребно:

- 1 кг телешко месо;
- 600 гр тиквички;
- 40 гр 'фстаци;
- црвен пипер;
- лук;
- 300 гр зеленчукова супа;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Телешкото месо исечено на парчиња се зачинува со повеќе црвен пипер. Се пржи на силен оган во малку масло додека не порумени. Месото се вади, а во сосот од пржењето се додава уште малку масло и во него се пржат тиквичките со лукот и 'фстаците. Месото повторно се става во сосот, се пржи уште малку, а потоа се полева со супата. На крај се посолува, се става црн пипер и се остава да врие.

КРОФНИ СО ЈАБОЛКА

Потребно:

- 200 гр брашно;
- 50 гр путер;
- 3 јаболка;
- 2 јајца;
- 2 жолчки;
- 1 лимон;
- прашок за печиво;
- 1 шише светло пиво;
- шеќер во прав;
- масло;
- сол.

Подготовка:

Излупените јаболка се варат во половина чаша пиво сè додека не се раситнат. Потоа се пасираат и се оставаат да се оладат. Се додаваат јајцата, жолчките, путерот, малку сол, ренданата кора од лимон и третина кесичка од прашокот за печиво измешано со брашното. Сè тоа добро се меша. Се загрева маслото и во него се пржат крофните. На крај се посипуваат со шеќер во прав.

