

КРЕМ СУПА ОД ДИЊА СО БЕЛО ВИНО



Потребно:

- 1 диња;
- лажица путер;
- 1 дл суво бело вино;
- гранче магнонос;
- 4 лажици слатка павлака;
- чешне лук.

Подготовка:

Дињата се чисти од семките, а со лажица се вадат 12 топчиња и се ставаат настрана. Останатото месо од дињата се мати во миксер за да се добие фина каша. Исечениот лук се пропржува на путер и се додава виното, кашата од диња, ситно исечениот магнонос, слатката павлака и топчињата од диња.

МУСАКА ОД СИРЕЊЕ

Потребно:

- 1 кг компири;
- 300 гр бело сирење;
- 2 јајца;
- една чаша павлака;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Компирите се обаруваат. Откако ќе се оладат се лупат и се сечат на тркалца. Со вилушка се гмечи сирењето, во него се ставаат жолчките, цврст снег од белките и малку павлака. Сè тоа се меша. Во огноотпорен сад се става ред компири, ред сирење и тоа се посолува и се додава црн пипер. Последниот ред треба да биде од компири, кои се преливаат со павлака. Се пече на средна температура.



ПЕЧЕНО СВИНСКО СО РУЗМАРИН



Потребно:

- 800 гр свинско филе;
- 1 чаша бело вино;
- 2 гранчиња рузмарин;
- 30 гр путер;
- 3 лажици масло;
- 1 чешне лук;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Се отстрануваат масните делови од месото, па се врзува со конец. Лукот се сече на тенки парчиња. Со врвот на ножот се прават повеќе мали засеци во месото, и во секој се ставаат лук и рузмарин. На скара намастена со масло и путер се пече месото сè додека не зарумени. Потоа месото се полива со половина од виното. Се посолува, се става црн пипер и се става во рерна. Месото се пече половина час. На крај месото се полева со останатото вино и се пече уште 40 минути, и често се полева со сосот од печењето.

ЕКЛЕРИ

Потребно:

- 1/2 л вода;
 - 2 шолји зејтин;
 - брашно;
 - 1 пециво;
 - 6 јајца.
- Фил:
- 1 л млеко;
 - 10 лажици шеќер;
 - 2 пудинга од ванила.
- За прелив:
- 1 чоколадо.

Подготовка:

Во еден сад се ставаат водата и зејтинот. Кога ќе зоврие се става брашното мерено во истиот сад каде што е мерена и водата. При варењето се меша додека не почне тестото да се одлепува од садот. Кога ќе се олади тестото се меси и во него се ставаат едно по едно јајце. Во подмачкана тепсија еклерите се ставаат со лажица, и се печат на 220 степени. Рерната не се отвора 30 минути. Откога ќе се испечат се сечат на половина и се филиваат со претходно подготвениот фил од млекото, шеќерот и пудингот. Од горе се декорираат со растопено чоколадо.

