

КРЕМ СУПА ОД ШАМПИЊОНИ



Потребно:

- 200 гр шампињони;
- 2 тенки парчиња шунка;
- 1 страк млад кромид;
- 1 лимон;
- 100 мл кисела павлака;
- 2 жолчки;
- магнонос;
- 1 лажица путер;
- бибер;
- сол.

Подготовка:

Во загреаниот путер се пржи ситно исечениот кромид, потоа се додаваат исчистените, измиени и на ливчиња исечени печурки, шунката исечена на резанки и сè тоа се динста десет минути. Потоа се преливаат со еден литар вода, се посолуваат и се варат 15 минути. Во варената супа се додава киселата павлака измешана со жолчките, биберот, лимоновиот сок и со ситно исечениот магнонос.

ПЛЕСКАВИЦИ СО МЛАД ЛУК И КОМПИРИ

Потребно:

- 500 гр компири;
- 150 гр млад лук;
- 30 гр путер;
- 3 јајца;
- 80 гр рендан кашкавал;
- мушкатно оревче;
- 6 кришки леб;
- китка ароматични тревки;
- сол;
- црн пипер;
- масло.

Подготовка:

Компирите се варат. Лукот се сече на тенки кругчиња и се пржи на 30 гр путер. Се посолува и се попиперува. Компирите се пасираат, се додаваат лукот, јајцето, ренданиот кашкавал и малку рендано мушкатно оревче. Сè тоа се меша. Од лебот се отстранува кората и се рони, а потоа се меша со ароматичните тревки и останатиот рендан кашкавал. Две лажици од оваа смеса се додаваат во пирето. Се матат 2 јајца со сол и црн пипер. Од смесата со компири се прават плескавици, се валкаат во јајце, потоа во смесата со леб. Се пржат на загреано масло сè додека не поруменат.



МИСИРКА ВО СОС ОД ЦРВЕН ПИПЕР



Потребно:

- 8 шницли од мисирка;
- 2 жолчки;
- половина лимон;
- благ црвен пипер;
- филцан млеко;
- 50 гр путер;
- сол.

Подготовка:

Шницлите се чукаат со чекан за месо и се пржат во тава во која веќе е загреан путерот. Жолчките се матат заедно со млекото, со малку сол, црвен пипер и со сок од лимон. Со добиениот сос се преливаат шницлите и се пржат додека не поруменат.

ТОРТА СО БАДЕМИ И КАФЕ

Потребно:

- За тесто:
- 3 јајца;
 - 130 гр шеќер;
 - 90 мл ликер од кафе;
 - 130 мл масло;
 - 40 мл силно кафе;
 - 70 гр густин;
 - 70 гр брашно;
 - 2 лажички прашок за печиво;
 - 50 гр бадеми исечени на листови;
- За преливање:
- 75 мл силно кафе;
 - 50 мл ликер од кафе.
- За украсување:
- 300 мл павлака;
 - ванилин шеќер;
 - едно пакетче шлаг;
 - 2 лажици какао во прав.

Подготовка:

Се делат жолчките од белките. На жолчките им се додава шеќерот и се матат со миксер додека не се добие пенеста смеса. Се додаваат ликерот, кафето и маслото. Од белките се мати цврст снег. Брашното, густинот и прашокот за печиво се мешаат заедно со белките и се додаваат на кремот од жолчки. Тестото се става во калап обложен со масна хартија на која се ставаат тенки исечени листови од бадеми. Тестото се пече 45-50 минути. Се мешаат кафето и ликерот и со нив се прелива сè уште врелиот колач. Потоа тестото се превртува врз чинија. Цврсто се мати слатка павлака во која се додаваат ванилиниот шеќер и изматениот шлаг. Со ова се премачкува тортата и се посипува со какао.

