

## ЧОРБА ОД КРАСТАВИЦИ СО БЕЛО ВИНО



### Потребно:

- 2-3 компири;
- ½ литар супа од коцка;
- ¼ литар бело вино;
- 1 лажица рендан кромид;
- сол;
- црн пипер;
- 1 помала свежа краставица;
- 200 гр павлака.

### Подготовка:

Компирите се варат во супата од коцка, во која е додадено белото вино. Потоа се пасираат и се додава павлаката. Во тоа се додаваат кромид, сол, црн пипер и на тивок оган смесата се вари кратко време. Се додава краставица исечена на тенки тркалца и уште малку се вари.

## КОТЛЕТИ ОД ОРИЗ

### Потребно:

- 200 гр ориз;
- 2 дл масло;
- 2 лажици доматино пире;
- 3 лажици брашно;
- 2 главици кромид;
- магдонос;
- црн пипер;
- 3 јајца;
- сол.

### Подготовка:

Оризот се обарува, се меша со пирето од домати, изматените јајца, ситно сечениот кромид и магдоносот. Се посолува и се додава црн пипер. Од оваа смеса се формираат котлети, се валкаат во брашно и се пржат во врело масло.



## МАЧКИНИ ОЧИ



### Потребно:

За фил:

- 3 јајца;
- 150 гр шеќер;
- 150 гр чоколада во прав;
- неполна лажичка нес кафе;
- ванилин шеќер;
- 200 гр путер;
- 3-4 банани;
- путер;
- мелени ореви.

За тесто:

- 5 јајца;
- 4 лажици шеќер;
- 2,5 лажици какао;
- брашно;
- прашок за печиво.

### Подготовка:

Жолчките се матат со шеќерот, се додаваат какаото, брашното, прашокот за печиво и снегот од белки. Тестото се става на подмачкана и набрашната тепсија и се пече на средна температура. За кремот се матат јајцата со шеќерот, се додаваат чоколадата во прав, нес кафето и ванилиниот шеќер. Кремот се вари на тивок оган. Во оладениот крем се додава изматениот путер. Тестото се мачка со кремот, а потоа по должина се ставаат излупените банани. Од тестото се виткаат ролати од двете страни кон средината. Потоа целиот ролат се премачкува со остатокот од кремот и се поросува со мелени ореви.

## ПОЛНЕТА ЗЕЛКА

### Потребно:

- 200 гр сланина;
- 200 гр суво месо;
- 200 гр говедско месо;
- 1 главица свежа зелка;
- 1 јајце;
- главица кромид;
- лук;
- магдонос;
- црн пипер;
- ким;
- пире од домати;
- бело вино;
- сол;
- маст;
- супа од коцка.

### Подготовка:

Средината на зелката се длаби толку за од страните да остане колку прст. Средината од издлабената зелка ситно се сече. Одделно се пржи сечена сланина, се додава сечениот кромид и сè се пржи извесно време. Во ова се додава сечената зелка, се посолува, се става црн пипер, ким и се пржи толку колку зелката да омекне. Потоа садот се трга од оган, кога ќе се олади се додаваат сеченото суво и говедско месо, јајцата и толчениот лук. Во тоа се става вино, но сепак за масата да остане густа и со неа се полни длабнатината на зелката. Отворот се покрива со лист од зелката и со тенка резанка сланина. Се става во сад, се прелива со маснотија, се додава ¼ вода и се посолува по вкус. На тивок оган зелката се крчка 2 часа, пришто постојано се полива со сокот кој го пушта или со супата. Кога ќе биде готова се сече на резанки, а во сокот во кој се печела зелката се додава доматино пире, малку се проварува и со него се преливаат резанките.

