

СУПА ОД БРОКУЛИ



Потребно:

- 1 литар вода;
- 50 мл слатка павлака;
- 50 мл млеко;
- брокули;
- сол или зачинал.

Подготовка:

Во еден сад се ставаат водата и брокулите. По извесно време се додаваат слатката павлака, млекото, солта или зачинатот и сè тоа се меша и се остава да врие. На крај се додава сирење исечено на коцки.

РАЖАНЧИЊА СО СИРЕЊЕ

Потребно:

- 400 гр сирење;
- 1 китка млад лук;
- 2-3 лажици масло;
- домати;
- 200 гр ориз;
- 100 гр пченка.

Подготовка:

Сирењето се сече на коцки, а од младиот лук се употребува само белиот дел. На дрвени стапчиња наизменично се ставаат сирењето, доматиите и лукот. Оризот се вари во малку посолена вода, се додаваат маслото, пченката. Сè тоа убаво се меша и се вари. Подготвените ражанчиња се ставаат на загреано масло и се печат.



ЈАГНЕШКО



Потребно:

- 800 гр мелено јагнешко од плешка;
- 4 лажици масло;
- 2 јајца;
- 50 гр презла;
- 10 гр путер;
- 100 мл млеко;
- 2 чешниња лук;
- 25 гр зачинал.

Подготовка:

На загреан путер се пропржува исечканиот лук. Се става млекото, се вари заедно со лукот и се остава да се олади. На меленото јагнешко му се додаваат презлата, јајцата, млекото со лук и зачинатот. На крај сè добро се меша. Смесата се дели на парчиња кои потоа се печат на загреано масло.

КОЛАЧ СО МАК

Потребно:

- 500 гр пченкарно брашно;
- 200 гр остро брашно;
- 1 квасац;
- 500 мл млеко;
- 200 мл масло;
- 2 јајца;
- 30 гр шеќер;
- сол;
- малку кора од лимон;
- 200 мл кисело млеко;

За прелив:

- 250 гр мелен мак;
- 150 гр шеќер;
- 1 ванилин шеќер;
- 200 мл млеко;
- шеќер во прав.

Подготовка:

Квасацот се става во малку млеко и се остава да стаса. Пченичното и остлото брашно се мешаат, се додаваат шеќерот, солта, маслото, јајцата, млекото, киселото млеко, кората од лимон и стасаниот квасац. Половина од смесата се става во подмачкана тепсија, врз неа подготвениот мак и се покрива со останатото тесто. Колачот се пече на умерена температура. На крај се посипува со прав шеќер.

