

ЧОРБА ОД ЗЕЛКА И ГРАВ



Потребно:

- свежа зелка;
- 250 гр грав;
- масло;
- 3 главици кромид;
- 3 чешниња лук;
- дафинов лист;
- сол;
- црн пипер;
- 200 гр сува сланина.

Подготовка:

Гравот се вари. Во масло се пржи ситно сечениот кромид, се додава на резанки исечената зелка и сè заедно се динста. Потоа се додаваат толчениот лук, дафиновиот лист и сварениот грав. Сè тоа се меша, се додава топла вода, сол, црн пипер и се вари додека зеленчукот не омекне. Сланината се пржи одделно исечена на коцкички и се додава во супата.

РОЛАТ ОД ТИКВИЧКИ И КАШКАВАЛ

Потребно:

- 6 јајца;
- 2 тиквички;
- китка магдонос;
- половина главица кромид;
- 80 гр кашкавал исечен на тенки парчиња;
- 5 лажици маслиново масло;
- сол.

Подготовка:

Излупените тиквички и кромидот се сечат на ситни парчиња. Кромидот се пропржува, се додаваат тиквичките, се посолуваат и се пржат на умерена температура. Јајцата се матат заедно со солта и ситно исечениот магдонос, се додаваат испржените тиквички и се мешаат со смесата. Смесата се префрла во тавата каде што се пржеле тиквичките и се пржи од двете страни. Врз омлетот се распоредуваат парчињата кашкавал, па се виткаат во ролат.



ТАВА СО КОФТИЊА



Потребно:

- 2 главици кромид;
- 1 кг свинско месо;
- 800 гр мелено месо;
- сол;
- црн пипер;
- јајце;
- зачинал;
- масло;

- лажица свинска маст;
- 2-3 дафинови листови;
- 3 чаши вода;
- 1-2 компира;
- малку печурки;
- чаша вино;
- 2 лажици павлака;
- магдонос.

Подготовка:

Кромидот се запржува во тава, врз него се става свинското месо сечено на ситни парчиња. Од меленото месо во кое се ставаат сол, црн пипер, јајце, малку рендан кромид и зачинал се прават кофтиња кои се редат врз свинското месо. На тоа се додаваат филцан масло, лажица свинска маст, 2-3 дафинови листови и вода. Јадењето се става во рерна да се крчка. При крајот на готвењето се додаваат компирите, печурките, виното и павлаката. Јадењето повторно се враќа во рерна за да се допече. На крај се посипува со ситно сечен магдонос.

ТОРТА ОЛИВИЈА

Потребно:

- За тесто:
- 4 јајца;
 - 4 лажици шеќер;
 - 4 лажици остро брашно.

За крем:

- 7 жолчки;
- 300 гр шеќер;
- 2 дл млеко;
- 250 гр путер;
- 300 гр попарени и излупени бадеми;
- 7-8 пишкоти или бисквити;
- 2 кесички шлаг пена.

Подготовка:

Јајцата се матат со шеќерот, а постепено се додава и брашното. Се пече во подмачкан плех. Посебно се матат жолчките со шеќерот, се додава млекото и се продолжува со матењето на пареа сè додека масата стане стаклеста. Одделно се мати путерот и се додава во оладениот крем, а потоа се додаваат и мелените бадеми. Печеното и оладено тесто се става на чинија за торта и врз него се распоредува целиот фил. Врз филот се редат пишкотите или бисквитите потопени во млеко. Потоа тортата се премачкува со шлаг.

