

ЧОРБА ОД КОПИРИ СО СЛАНИНА



Потребно:

- 1/2 кг компири;
- 200 гр чадена сланина;
- 2 главици кромид;
- половина чаша павлака;
- малку брашно;
- црвен пипер;
- зачинал;
- сол.

Подготовка:

Сланината сечена на коцки се пропржува, а потоа се додава исечениот кромид и заедно се пржат. На тоа се додава брашното и се пржи уште неколку минути, а потоа се ставаат црвен пипер, зачинал, компири исечени на коцки и сè тоа се налева со вода. Се посолува доколку е потребно и се додава разматена павлака.

БРЗО ЈАДЕЊЕ ОД ТИКВИЧКИ

Потребно:

- 4 тиквички;
- 1/2 кг домати;
- 3 чешниња лук;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- магнонос;
- зачинал.

Подготовка:

Тиквичките и доматиите се лупат и се сечат на коцкички, се додава зачинал. Лукот се сече ситно и сè заедно се динста во масло. Готовото јадење се посипува со ситно исечкан магнонос.



ФИЛЕТИ ОД ЛОСОС ВО ПРЕЗЛА



Потребно:

- 200 гр моркови;
- 40 гр суво грозје;
- 4 чешниња лук;
- јајце;
- презла;
- мајчина душичка;
- магнонос;
- путер;
- сол;

За сос:

- 300 гр црвено вино;
- 10 гр путер;
- сол.

Подготовка:

Филетите се премачкуваат со лук, од двете страни се валкаат во јајце и презла, во кои се ставени сувото грозје и исечканата мајчина душичка. Во тава, во загреан путер се пржат рибите, а потоа се посолуваат. Во тавата се додаваат морковите исечкани на кругови и се пржат. Во друга тава се загрева путерот и се додава виното. Над рибите се става готовиот сос.

ЈУПИ ТОРТА

Потребно:

- 1 големо пакување плазма бисквити-мелени;
- 200 гр мелени ореви;
- 250 гр шеќер во прав;
- 250 мл јупи сок;
- половина маргарин;
- еден лимон или портокал;
- чоколада за готвење.

Подготовка:

Шеќерот во прав се мати заедно со маргаринот додека не се добие убава смеса. Се додаваат бисквитите, оревите, јупи сокот и сокот од лимон или портокал, рендана чоколада и сè тоа се меша. Се обликува по желба.

