

СУПА ОД СУВ ВРГАЊ



Потребно:

- 250 гр суви печурки вргањ;
- 40 гр путер;
- 1 мала главица кромид;
- 25 гр брашно;
- 7,5 дл млеко;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Путерот се растопува во тава, се додаваат сувите печурки и ситно исечениот кромид и сè тоа десетина минути се пржи на умерено тивок оган. Се додаваат брашното, солта, црниот пипер и млекото и постојано се меша додека не се добие крем чорба.

РЕДЕНА ПИТА

Потребно:

- 500 гр тенки кори;
- 3 главици кромид;
- 1 кг компири;
- сол;
- црн пипер;
- малку црвен пипер;
- масло;
- магнонос.

Подготовка:

Кромидот ситно се сече и се пропржува во масло, се додаваат ренданите компири и сè заедно се пржи уште малку. Се посолува, се додаваат црниот и црвениот пипер и сечениот магнонос. Во тepsија се ставаат неколку кори, се попрскуваат со масло и над нив се става дел од филот. Наизменично се реди питата додека се потроши целиот материјал, а одозгора треба да има кора. Горната кора се прска со масло и се пече во претходно загреана рерна.



СВИНСКО ПЕЧЕНО СО СЕНФ



Потребно:

- 1/5 кг свинско месо од плешка или бут;
- сол;
- црн пипер;
- 100 гр сенф;
- 2 лажици масло;
- врзалка зеленчук за супа;
- 2 главици кромид;
- ¼ литар бело вино;
- лажица брашно;
- 3 лажици варено млеко;
- врзалка магнонос.

Подготовка:

Месото добро се посолува и се трие со црн пипер од двете страни, се премачкува со сенф. Во садот во кој ќе се пече месото се става масло и се пржи од двете страни, а потоа се додаваат ситно сечениот зеленчук за супа и кромидот и сè тоа се налева со вино. Се пече на тивок оган околу еден час. Потоа се вади месото, зеленчукот се пасира, се додаваат брашното и млекото, солта и црниот пипер и се вари кратко време. Овој сос се става врз месото.

ТОРТА ОД ЦРЕШИ

Потребно:

- 500 гр цреши;
- 125 мл сок од цреши;
- 250 гр брашно;
- 2 лажици прашок за печиво;
- малку сол;
- 160 гр шеќер;
- 5 лажици кокос;
- 125 гр путер;
- 1 јајце;
- 180 мл млеко.

Подготовка:

На тивок оган се загреваат исчистените цреши со лажица брашно разматено со сокот од цреши, сè додека не зоврие смесата. Се остава да се олади. Во друг сад се ставаат брашното, прашокот за печиво и солта. Се додаваат шеќерот и кокосот и сè тоа се меша. Одделно се мешаат јајцето и млекото и тоа се додава во смесата. Две третини од смесата - тестото се става во калап и се прекрива со цреши, а над нив се става остатокот од претходната смес. Тортата се пече 35-40 минути.

