

КРЕМ СУПА



Потребно:

- 500 гр јунешки ребра;
- врзалка зеленчук за супа;
- главица кромид;
- поголем компир;
- лажица ориз;
- лажица сенф;
- црн пипер;
- јајце;
- чаша павлака;
- сол;
- зачинал.

Подготовка:

Јунешките ребра и исчистениот зеленчук се варат околу половина час, а потоа се додаваат кромидот, исчистениот компир и оризот. Сè тоа се вари, потоа супата се процејува, месото се одделува од коските и ситно се сече, а варениот зеленчук се пасира. Сè се враќа во супата и се посолува. Одделно се мати јајцето со сенфот и со павлаката и тоа се додава во супата.

ОРИЗ СО ГРАВ И КОЛБАСИ

Потребно:

- 300 гр ориз;
- 150 гр грав;
- 1 лаворов лист;
- бело вино;
- 200 гр колбаси;
- рузмарин;
- 60 гр путер;
- зеленчукова супа;
- сол.

Подготовка:

Откако гравот ќе отстои со лаворовиот лист се става да се вари околу 45 минути. Ситно исечениот кромид се пропржува на 40 гр путер. Се додава оризот, кој се пржи неколку секунди, се полива со половина чаша вино и се остава тоа да испари. Се додаваат исцедениот грав и две црпалки топла супа. Тоа се остава да зоврие, а потоа малку по малку се додава од супата. Пред крајот на варењето, колбасите се пржат и се додаваат во оризот и во гравот.



САРМИ СО СВИНСКО МЕСО



Потребно:

- 1 поголема зелка;
- 400 гр мелено свинско месо;
- 100 гр колбаси;
- 100 гр кашкавал;
- 1 чешне лук;
- китка магдонос;
- 1,5 дл пиво;
- 30 гр путер;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Излупениот лук се сече заедно со малку магдонос. Колбасите се дробат и се мешаат со меленото месо, лукот и магдоносот, се става малку сол и црн пипер. Листовите од зелка малку се проваруваат за да омекнат. Од месото се прават ќофтиња во кои се става парче кашкавал, а потоа секое ќофте се витка во лист зелка. Се редат во тава, се полеваат со пиво и со растопен путер, по што 30 минути се печат на 180 степени.

ПИТА ОД ЈАБОЛКА СО ЦИМЕТ

Потребно:

- 300 гр брашно;
- 200 гр путер;
- 170 гр шеќер;
- 2 жолчки;
- 4 јаболки;
- 1 лажичка цимет;
- 1 лажичка скроб.

Подготовка:

Во 200 гр брашно се ставаат путерот исечен на парчиња, 70 гр шеќер и жолчките, се замесува тестото и 30 минути се остава во фрижидер. Јаболките се лупат и се сечат на парчиња. Се ставаат во сад со 50 гр шеќер, цимет и скроб. Тестото се расукува во кора, а врз него се става овошјето. Путерот се меша со останатото брашно и шеќерот и се става над овошјето. Питата се пече 45 минути на 180 степени.

