

ЧОРБА ОД КРОМИД



Потребно:

- 2 главици кромид;
- 1 литар млеко;
- 1 лажица брашно;
- 100 гр рендан кашкавал;
- црн пипер;
- сол;
- зачинал.

Подготовка:

Исчистениот кромид се ренда, а потоа се пропржува во масло. Кога ќе добие боја, се налева со вода и се вари десетина минути. Во друг сад се вари млекото на кое се додава изматено брашно со малку вода. Кога млекото ќе проврие, се додава во садот со кромидот. Сè заедно се вари уште неколку минути и се додаваат рендан кашкавал и црн пипер.

МАКАРОНИ СО УРДА И БРОКУЛИ

Потребно:

- 350 гр макарони;
- 300 гр брокули;
- 250 гр урда;
- 1 чешне лук;
- 4 лажици масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Брокулата поделена на цветови се вари десет минути во зовриена и посолена вода. Потоа се цеди и се пржи на масло заедно со лукот. Во урдата се ставаат сол и црн пипер. Откако ќе се сварат тестенините се додава урдата заедно со 2-3 лажици од водата во која се вареле. Сè тоа се меша, а на крај се додаваат брокулите.



СВИНСКО МЕСО СО МАГДОНОС



Потребно:

- 600 гр свинско месо;
- 1 главица кромид;
- морков;
- 2 коцки за говедска супа;
- врзалка магдонос;
- сол.

За сос:

- 2 лажици путер;
- мала главица кромид;
- црн пипер;
- 2 лажици брашно;
- 250 гр павлака;
- сол;
- магдонос.

Подготовка:

Месото се сече на коцки, се налеваат со студена вода, се додаваат морковот, кромидот, двете коцки за супа и исечканиот магдонос. Сè тоа се динста додека не омекне месото, а сокот речиси сосема да испари. Одделно се пржи другата мала главица кромид, се додава брашното и се прави светла запршка. На тоа се додаваат исечканиот магдонос, павлаката и повеќе црн пипер. Со ова се прелива готовото месо.

ПОЛНЕТИ ПОГАЧКИ СО ЈАГОДИ

Потребно:

- 2 јајца;
- ¼ чаша масло;
- ¼ чаша овошен јогурт од јагоди;
- ½ чаша шеќер;
- 2 помали чаши брашно;
- ¼ чаша џем од јагоди;
- јагоди за декорација.

Подготовка:

Во еден сад се ставаат јајцата, маслото, 2 лажици џем од јагоди, јогуртот и шеќерот и се мешаат додека не се добие убава смеса. Се додава брашното. Се става 2-3 лажици од смесата во одредени капаичиња за погачки, во средината се става малку џем и потоа се печат во загреана рерна. Откако ќе се испечат врз која погачка се става по една јагода.

