

ЧОРБА ОД СИРЕЊЕ



Потребно:

- 50 гр путер;
- 50 гр брашно;
- литар супа од коцка;
- 125 гр топено сирење;
- сол;
- црн пипер;
- морско оревче;
- магдонос.

Подготовка:

Од путерот и од брашното се прави светла запршка, се налева со ладна супа и се остава да врие. Се додава сирење исечено на мали парчиња и се продолжува со варењето додека не се стопи сирењето. Потоа се додаваат сол, црн пипер и морско оревче. Чорбата се посипува со магдонос.

ПОЛНТИ СОЛЕНИ КРОАСАНИ

Потребно:

- пакување лиснато тесто;
- 125 гр сирење;
- 100 гр боранија;
- 30 гр рендан кашкавал;
- 1 јајце;
- 1 жолчка;
- 1 чешне лук;
- китка магдонос;
- 1 лажица млеко;
- нане;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Боранијата се вари во посолена вода, потоа се цеди и се сече на ситни парчиња. Магдоносот, нането и лукот, исто така, се сечат ситно. Сирењето се дроба, се додаваат цело јајце, рендан кашкавал, ароматични тревки, боранија и црн пипер. Сè тоа добро се меша. Тестото добро се расукува и се сече на шест дела. Врз секој дел се става од филот. Тестото се витка во вид кифлички. Тие се редат во подмачкан плех, се премачкуваат со жолчка изматена со малку сол и млеко. Се печат на 200 степени 15-20 минути.



КРЕМЕНАДЛИ СО СВЕЖА ЗЕЛКА



Потребно:

- 1 главица свежа зелка;
- 6 кременадли;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- малку оцет.

Подготовка:

Исчистената зелка се потопува во ладна вода во која има оцет. Стои неколку минути, потоа се цеди и се обарува во посолена вода. Повторно се цеди и се сече на резанки. Во масло се пржи зелката, потоа се посолува и се додава црн пипер. Одделно се пржат кременадлите. Се редат над приготвената зелка и се ставаат во рерна да се потпечат.

ПЕЧЕНИ КОЛАЧИЊА

Потребно:

- 210 гр брашно;
- ½ прашок за печиво;
- 120 гр ореви;
- 100 гр чоколадни зрнца;
- 130 гр путер;
- 200 гр чоколада во прав;
- 2 лажици мед;
- 2 јајца;
- путер.

Подготовка:

Се меша брашното со прашокот за печиво. Оревите се сечат крупно и се додаваат во брашното. Во друг сад на тивок оган се мешаат чоколадата во прав, медот и путерот. Во растопената и оладена смеса се додаваат јајцата, едно по едно, потоа брашното измешано со прашокот и оревите. Од смесата се формираат колачиња, се редат на плех и се печат.

