

## СУПА ОД ПЧЕНИЦА



### Потребно:

- 200 гр пченица;
- главица кромид;
- 2 моркова;
- 100 гр сланина;
- 4 домати;
- 1,5 л супа;
- 2 чешниња лук;
- китка магдонос;
- 4 лажици масло;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Морковите и кромидот ситно се сечат и се пржат на загреано масло. Се додаваат ситно сечените сланина и лук, со половина китка магдонос. Доматите се лупат, а месото се сече на парчиња и се додава во претходната смеса. Супата се загрева и се става во садот со зеленчук. Се посолува и се зачинува со црн пипер. На крај во супата која врие се става и пченицата и се остава да се вари уште 20 минути.

## КРЕКЕРИ СО СИРЕЊЕ И ОРЕВИ

### Потребно:

- 150 гр путер;
- 150 гр овчо сирење;
- 200 гр брашно;
- 100 гр печеница;
- 70 гр ореви;
- 50 гр 'фстаци;
- 40 гр бадеми;
- 40 гр лешници;
- шеќер;
- 1 белка;
- рендан пармезан;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Во еден сад се замесува тесто од омекнатиот путер, брашното, 1 лажица шеќер, 1 лажица пармезан, белката, солта и црниот пипер. Оревите се ставаат во зовриена вода, по што се лупат од кожата, се толчат со чекан, се додаваат останатите мелени јадрести плодови, а потоа се замесуваат во тестото. Печеницата се сече на парчиња, а сирењето се ренда. Од тестото се прават мали крекери, а врз нив се ставаат печеницата и сирењето. Се печат 10 минути на 180 степени.



## ПОЛНЕНИ РИБИ



### Потребно:

- 1 кг свежа риба;
- 2 домата;
- главица кромид;
- 80 гр презла;
- магдонос;
- 2-3 чешниња лук;
- сок од лимон;
- сол;
- црн пипер;
- брашно.

### Подготовка:

Во масло се пржат ситно исечените домати и кромидот. Се додаваат магдоносот, сечениот лук, малку сок од лимон, сол и црн пипер. Откако рибите ќе се исчистат, се полнат со филот кој е подготвен од претходно наведените зарзавати. Отворите на рибите се затвораат со чепкалка и тие се премачкуваат со масло. На крај се валкаат во брашно или во презла и се редат во подмачкана тepsија. Се печат 25-30 минути при што повторно се премачкуваат со масло.

## КОЛАЧИЊА СО ЈАБОЛКА

### Потребно:

- 4 јаболка;
- 250 гр тесто за леб;
- 3 лажици шеќер;
- 30 гр путер;
- 1 чашка бренди.

### Подготовка:

Јаболките се лупат и се сечат на тенки резанки. Путерот се топи и во него се пржат јаболките сè додека не поруменат. Приготвеното тесто се расукува во облик на правоаголник. Врз него се ставаат пржените јаболки и се витка ролат. Потоа ролатот се сече на парчиња, се распоредуваат во тава и се печат 15-20 минути.

