

СУПА ОД ЗЕЛЕН ГРАВ



Потребно:

- 600 гр зелен грав;
- главица зелена салата;
- 1 чешне лук;
- маслиново масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Гравот се става 5 минути во зовриена вода. Се вади една црпалка од гравот кој се меша со истолчениот лук, малку црн пипер и неколку лажици масло. Останатиот грав се става во сад со вода, се посолува и се вари 15 минути. Потоа се це-ди и се мати сè додека не се добие кре-маста смеса. Зелената салата се чисти и се вари три минути во зовриена вода. Потоа се сече на резанки. Кремот од грав се декорира со зелената салата.

РИЗОТО

Потребно:

- 320 гр ориз;
- 2 млади кромитчиња;
- 100 гр моркови;
- 250 гр грашок;
- 350 гр зелен грав;
- 60 гр боранија;
- целер;
- 1 тиквичка;
- 1 литар супа;
- 1 чаша бело вино;
- путер;
- кашкавал;
- масло.

Подготовка:

Зеленчукот се чисти, боранијата и целерот се сечат на парчиња, а тиквичката и морковите на коцки. Младиот кромид се пропржува на малку масло, се додаваат зеленчукот, гравот и оризот. Се додава виното и се остава да испари. Се ставаат две црпалки врела супа, па потоа при варењето на оризот се додава уште супа. На крај се додаваат путер и малку рендан кашкавал.



ТЕСТЕНИНИ СО СЛАНИНА И КАШКАВАЛ



Потребно:

- 250 гр тестенини;
- 80 гр кашкавал;
- 50 гр сланина;
- 40 гр рендан кашкавал;
- 1 мала главица кромид;
- мајчина душичка;
- путер;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Тестенините се варат во поголемо количество солена вода. Откако ќе се сварат се цедат и се зачинуваат со путерот и половина од ренданиот кашкавал. Во тава се загрева малку путер, се додаваат ситно исечените кромид и сланина, мајчината душичка, и се пржат неколку минути за да поруменат. Половина тестенини се ставаат во намастена тава, се покриваат со кашкавал и со пропржениот фил, потоа повторно се прекрива со тестенини и се завршува со кашкавал и неколку парчиња путер.

КОЛАЧИЊА СО ЏЕМ И БАДЕМИ

Потребно:

- 125 гр брашно;
- 90 гр путер;
- 1 лажица шеќер;
- 1 лажица вода;
- 5 лажици џем од рибизли;
- 4 лажици исечкани бадеми;

За фил:

- 180 гр путер;
- 125 гр бадеми исечени на листови;
- 120 гр шеќер;
- 3 јајца;
- 150 гр брашно.

Подготовка:

Брашното, путерот и шеќерот се матат со миксер. Се додава водата и се мати додека не се добие меко тесто, кое потоа се става во тава и пет минути се пече на 200 степени. Во друг сад се матат путерот и шеќерот во крем. Се додаваат матените јајца, бадемите и брашното. Се меша за да се добие хомогена смеса. Тестото се сече во хоризонтала, се премачкува со џем, се прекрива со другиот дел, а површината се премачкува со филот и се додаваат бадемите. Се пече уште 20 минути, се остава да се олади, а потоа се сече на правоаголници.

