

ЧОРБА ОД КРАСТАВИЦА



Потребно:

- 2-3 компири;
- ½ литар супа;
- ¼ бело вино;
- лажица рендан кромид;
- сол;
- црн пипер;
- ¼ слатка павлака;
- свежа краставица;
- малку шеќер.

Подготовка:

Излупените компири се варат во супа и вино. Откако ќе се сварат, се пасираат и се мешаат со павлаката. Сè тоа се враќа во течноста, се додаваат сол, црн пипер и кромид и се става уште еднаш да зоврие. Излупената краставица се сече на поголеми парчиња и се додава во чорбата. Се вари кратко време и пред slu-жење во неа се додава малку шеќер.

БОРАНИЈА ВО ТАВЧЕ

Потребно:

- 1 кг боранија;
- 250 гр кромид;
- 100 гр масло;
- брашно;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- сол.

Подготовка:

Боранијата се обарува во солена вода и се цеди. Во посебен сад се пржи сечканиот кромид, се додава црвен пипер и се меша со боранијата. Смесата се става во земјена тава и се налева со водата во која се варела боранијата, колку да се прекрие. Се става црн пипер и се посипува со брашно, а потоа се пече во рерна.



ДВОЈНИК



Потребно:

- 400 гр свинско месо без коска;
- 300 гр мелено месо;
- 150 гр сирење;
- 150 гр кашкавал;
- 100 гр кајмак;
- 100 гр кромид;
- 1 домат;
- 1 до 2 пиперки;
- 1 до 2 лути пиперчиња;
- 100 гр сува сланина;
- 80 гр брашно;
- сол;
- црн пипер;
- магдонос;
- буковец;
- зачинал.

Подготовка:

Во меленото месо се додаваат ситно исечкано луто пиперче, сол, црн пипер, буковец, ситно исечкана сува сланина, кашкавал и брашно, и сè тоа се меша. Во смесата се става сирење, се формираат плескавици кои се обвиткуваат со сланина. На свинското месо се редат тенки резанки кашкавал, се додава малку зачинал и буковец. Плескавиците и месото, посебно, се пржат во плиток сад или се печат на скара. Во меѓувреме, во тава се пржат ситно исечканиот кромид, доматот, пиперките, исечканиот магдонос, и се додаваат зачинал, сол и црн пипер. На испечените плескавици и месо се става кајмак, и се прелива со приготвениот сос.

КОЛАЧ СО ОВЕСНИ СНЕГУЛКИ

Потребно:

- 30 гр ореви;
- 30 гр бадеми;
- 30 гр лешници;
- 1 шолја овесни снегулки;
- 1 мала шолја јаболков сок;
- ½ шолја интегрално брашно;
- суво грозје;
- сецкана кора од портокал;
- масло.

Подготовка:

Овесните снегулки се потопуваат во сок од јаболка 20 минути. Оревите, лешниците и бадемите се сецкаат и се пропржуваат. Се мешаат со овесните снегулки, се додаваат брашното, сувото грозје, маслото и сечканата кора од портокал.

