

СУПА ОД ЦРВЕНА ЛЕЌА



Потребно:

- 2 главици кромид;
- 4 лажици путер;
- 180 гр црвена леќа;
- 1 л вода;
- црвен пипер;
- 2 лажици доматино пире;
- 1 л супа;
- 2 лажици брашно;
- 2 жолчки;
- 250 мл млеко.

Подготовка:

Кромидот се пржи во путер и во него се додаваат леќата и водата. Тоа се вари на умерен оган со повремено мешање за да омекне леќата. Се додаваат сол, црвен пипер, доматино пире и супа. Се ставаат 2 лажици путер во тава, се додава брашното кое пет минути се пржи на умерен оган, при што постојано се меша. Потоа се трга од оган. Жолчките се матат и се додаваат на брашното, малку по малку со постојано мешање. На ист начин се додава и млекото. Оваа смеса се додава во супата со постојано мешање.

ОСЛИЧ ВО БЕЛО ВИНО

Потребно:

- 400 гр ослич;
- главица кромид;
- 2 лажици брашно;
- чаша бело вино;
- китка магнонос;
- 2 гранчиња рузмарин;
- мајчина душичка;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Кромидот се сече на резанки и се пропргува. Рибата се сече на 4 филети, кои се набрашнуваат и се ставаат во тавата со кромид. Се пржат околу 3 минути од секоја страна. Се додаваат исечените тревки и виното, па се остава тоа да испари. Филетите се посолуваат, им се става црн пипер и се пржат уште 20 минути. Потоа рибата се вади од тавата. Сосот се пржи на силен оган за да се згусне, а потоа се прелива врз рибата.



ПОГАЧА СО ДОМАТИ



Потребно:

- 500 гр брашно;
- 25 гр пивски квасец;
- 1 лажица шеќер;
- 1 голем компир;
- 100 гр домати;
- 4 лажици масло;
- оригано;
- сол.

Подготовка:

Компирот се сече на парчиња и се вари во малку посолена вода. Потоа се пасира, а водата во која се варел се трга на страна. Брашното се меша со две лажици масло, шеќер, сол, квасец, растворен во водата во која се вареле компирите и пирето од компири. Малку по малку се додава остатокот од варената вода за да се добие меко тесто. Се покрива и се остава да отстои 1 час. Потоа тестото се става во тава намачкана со масло, врз него се ставаат доматино исечени на половина, се посолуваат, се става оригано и се прелива со останатото масло. Погачата се пече 30 минути на 220 степени.

ТОРТА СО ПРАСКИ И ЧОКОЛАДА

Потребно:

- 800 гр праски;
- 150 гр брашно;
- 1 јајце;
- кокос;
- 100 гр бадеми;
- 2 лажици какао;
- 370 гр шеќер;
- 2 лажици бел вермут;
- 200 гр еуро крем;
- 100 гр чоколада;
- 1 дл слатка павлака;
- 125 гр путер;
- сол.

Подготовка:

Во брашното се прави длабнатина, се ставаат кокосот, мелените бадеми, 70 гр шеќер, путерот и солта. Се тоа се меша, се додаваат јајцето и вермутот и се замесува тесто, кое се расукува во кора. Се става во добро намастена тава и се пече. Излупените праски се сечат на кришки. Во еден сад се става 6 дл вода, се додава останатиот шеќер и врие десеттина минути. Се ставаат праските кои потоа се оставаат да се оладат во сирупот. Еуро кремот и половината слатка павлака се ставаат во сад и се растопуваат на оган. Се додаваат 2 лажици од сирупот од праските и со оваа смеса се прелива оладеното тесто. Врз него се распоредуваат исцедените праски. Тортата се прелива со растопената чоколада.

