

ЧОРБА СО СНЕГУЛКИ



Потребно:

- врзалка зеленчук за супа;
- 3 лажици масло;
- половина чаша павлака;
- 2 јајца;
- кромид;
- сол;
- зачинал.

Подготовка:

Зеленчукот се чисти и се сече на тркалца, а потоа малку се пропржува во масло. Се налева со вода, се додава кромид пресечен на половина. Сè тоа се вари. Кога зеленчукот ќе омекне, се додаваат сол, зачинал, павлака, по што се трга од оган. Сварените јајца крупно се рендаат и се додаваат во чорбата.

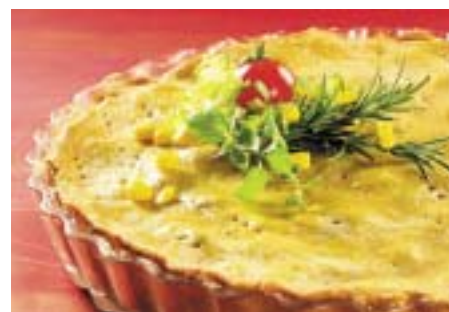
ТОРТА ОД КОМПИР

Потребно:

- 1,2 кг компир;
- 100 гр путер;
- 100 гр шунка;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Компирот се сече на тенки тркалца. Тавата се премачкува со путер и во неа се редат компирите. Се посолуваат, над нив се ставаат парченца путер и шунка сечена на коцки. Потоа се реди друг ред компири и така сè додека не се потроши материјалот. Се завршува со парченца путер. Тавата се покрива со алуминиумска фолија и се става во рерна загреана на 180 степени. Се пече околу 40 минути.



ПЕЧЕНО ПИЛЕ СО СОС



Потребно:

- едно пиле;
- една лажица путер;
- една лажица масло;
- две чешниња лук;
- мајчина душичка;
- 1,5 дл пилешка супа;
- три лажици слатка павлака;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

На загреан путер и масло, на силен оган, од сите страни пилето се пропржува, додека добие златножолта боја. Потоа пилето се става во средно голем тркалезен сад, а сосот од пржењето се процедува. Пилето се посолува и се става црн пипер, под копаните се редат чешнињата лук и четири-пет гранчиња рузмарин и мајчина душичка. Се прелива со 1/3 од супата и 45 минути се пече во покриен сад. Се процедува сосот од печењето, во него се долива преостанатата супа и се остава да се вари додека сосот не се преполови. Се чека малку да се олади и се додава слатката павлака.

КОЛАЧ СО КАЈСИИ

Потребно:

За тестото:

- 160 гр брашно;
- 30 гр мелени бадеми;
- 100 гр шеќер во прав;
- 120 гр путер;
- јајце;
- сол.

За декорирање:

- 70 гр кристален шеќер;
- 40 гр путер;
- 40 мелени бадеми;
- 1 белка;
- 400 гр кајсии;
- шеќер во прав.

Подготовка:

Со миксер се мешаат брашното, шеќерот во прав и мелените бадеми. Во тоа се става путер во ситни коцки, малку се миксира, а потоа се додаваат солта и јајцето. Тоа полека се миксира додека тестото не се собере во топка. Се витка во просирна фолија и се остава 1 час во фрижидер. Потоа тестото се става во плех и со лажица се расплескува по дното. Кората се пече 15 минути во загреана рерна на 180 степени, додека рабовите не поруменат. Одделно, 40 гр кристал шеќер се меша со путерот и со мелените бадеми и се додава во изматената белка. Со ова се премачкува кората, врз неа се редат кајсиите исечени на 8 парчиња. Се посипуваат со преостанатиот шеќер и колачот повторно се пече уште 20 минути. Пред сервирање колачот се поросува со шеќер во прав.

