

ЧОРБА ОД КОПИРИ



Потребно:

- 4 компири;
- 4 помали главици кромид;
- јајце;
- половина чаша павлака;
- литар ипол супа од коска;
- магдонос;
- 100 гр пармезан;
- сол.

Подготовка:

Излупените компири и кромид се сечат на поголеми парчиња и се варат во супата. По половина час се вадат компирите и кромидот и се пасираат по што се враќаат во супата. Се става на оган да зоврие. Во меѓувреме се мешаат јајцето, пармезанот и павлаката, се ставаат во супата, при што внимателно се меша. Чорбата се посипува со ситно сечен магдонос.

ЛАЗАЊИ СО СОС ОД МЕСО И ПЕЧУРКИ

Потребно:

- 4 бели и 4 зелени лазањи;
- 200 гр мелено телешко месо;
- 30 гр сушени печурки;
- 30 гр печеница;
- 70 гр путер;
- 100 гр пилешки џигер;
- половина главица кромид;
- половина морков;
- бело вино;
- 2 домата;
- супа;
- 1,5 дл млеко;
- 1,5 дл павлака;
- мушкатно оревче;
- 40 гр рендан пармезан;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Исечената печеница се пржи на путер, заедно со исечканиот морков и кромид. Се додаваат печурките, кои претходно се потопуваат во млека вода, и меленото месо. Се полива со вино, се посолува, се става црн пипер, домати исечени на ситни парчиња и 2 дл супа. Сосот во кој се додава малку млеко се пржи 30 минути. Се додаваат исечканиот џигер, солта и мушкатното оревче, па се пржи уште 10 минути. Се загрева павлаката, се трга од оган и се додава пармезанот. Лазањите се варат во солена вода во која има масло, потоа се цедат и во секоја чинија се става зелена и бела лазања, врз нив се прелива сосот, а на крај се става павлаката и се потпекуваат.



РОЛАТ ОД МОРТАДЕЛА



Потребно:

- лиснато тесто;
- 250 гр урда;
- 4 тенки парчиња мортадела;
- 40 гр сирење;
- 30 гр рендан кашкавал;
- 2 јајца;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Се мешаат сирењето, урдата, ренданиот кашкавал, јајцето и белката, солта и црниот пипер. Парчињата мортадела се премачкуваат со подготвената смеса и се виткаат во ролат. Тестото се расукува и во средината се става мортаделата. Тестото се витка врз ролатите од мортаделата, се премачкуваат со останатата жолчка и 20-25 минути се пече на 200 степени.

КОЛАЧ ОД СИРЕЊЕ И БАНАНИ

Потребно:

- 180 гр чоколадни бисквити;
- 90 гр путер;
- 375 гр свежо несолено сирење;
- 2/3 шеќер;
- 1 банана;
- 2 лажици брашно;
- 3 јајца;
- 1 лажица рум;
- 2 лажици крем;
- 80 гр темна чоколада;
- какао.

Подготовка:

Мелените бисквити се мешаат со растопениот путер. Смесата се става во добро намастена тава и убаво се притиска. Сирењето добро се меша додека не се добие кремаста смеса. Се додаваат шеќерот, бананата и брашното. Сè тоа убаво се меша, се додаваат јајцата, румот, кремот и растопената чоколада и се продолжува со матење. Добиената смеса се става во тавата и се пече 45 минути на 180 степени.

