

## КРЕМ ЧОРБА ОД ТИКВИЧКИ



### Потребно:

- ½ кг тиквички;
- 100 гр моркови;
- компир;
- 50 гр путер;
- половина главица кромид;
- рузмарин;
- ½ литар супа од коцка;
- 200 гр павлака;
- сол;
- црн пипер;
- пармезан.

### Подготовка:

Тиквичките, морковите и компирот се сечат на коцкички и се пропржуваат во путер или масло, потоа се додаваат сол и црн пипер и сè тоа се налева со супа од коцка, се става рузмарин и се вари на тивок оган. Кога сè добро ќе се свари се пазира и се враќа во течноста, за уште еднаш да проврие. Се додава павлака и се посипува со пармезан.

## ШПАГЕТИ СО ЛИМОН И НАНЕ

### Потребно:

- 250 гр шпагети;
- 1 лимон;
- китка магдонос;
- гранче нане;
- 30 гр путер;
- сол.

### Подготовка:

Од половина лимон се ренда кората, а се цеди сокот од цел. Магдоносот и нането ситно се сечат. Путерот се загрева во поголема тава во која може да ги собере шпагетите. Се додава сокот од лимон и се остава да се вари една минута. Во него се додава ренданата кора од лимон. Шпагетите се варат, а потоа се префрлаат во претходно приготвениот сос. Потоа сè тоа се пропржува неколку минути на силен оган. На крај шпагетите се посипуваат со магдонос и нане.



## ПИЛЕШКИ ШНИЦЛИ СО СИРЕЊЕ



### Потребно:

- 4 пилешки гради;
- 4 лажици павлака;
- 150 гр сирење;
- 50 гр масло;
- 50 гр пармезан;
- 2 јајца;
- сол;
- црн пипер;
- брашно.

### Подготовка:

Пилешкото месо се одделува од коските и се меле. Потоа се додаваат павлаката, пармезанот, солта, црниот пипер и сирењето сечено на коцки. Смесата добро се меша за да се поврзе и од неа се прават шницли кои се натопуваат во изматени јајца и во брашно и се пржат во врело масло.

## КРЕМ СЛАДОЛЕД

### Потребно:

- 4 жолчки;
- 150 гр шеќер;
- 2 дл течна павлака;
- ½ литар млеко.

### Подготовка:

Пенасто се матат жолчките со шеќерот, па постепено во нив се додава загреаното млеко, при што постојано се меша. Се става на тивок оган и се вари крем, но не се дозволува да проврие. Кога ќе почне да се згуснува се процедува и се остава да се олади, при што одвреме навреме се промешува. Се оладува и со внимателно мешање се додава течната павлака.

