

КРЕМ ЧОРБА ОД РИБА



Потребно:

- 1,5 кг морска риба;
- 2 главици кромид;
- 2-3 чешниња лук;
- 250 гр моркови;
- дафинов лист;
- половина литар вода;
- половина литар вино;
- 2-3 лажички павлака;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Виното и водата зовриваат и во тоа се додаваат исчистената риба, кромидот, лукот, ренданите моркови, дафиновиот лист, црниот пипер и солта. Кога рибата ќе се свари се чисти од коските и се пазира со сите состојки со кои е варена. Сè тоа се враќа во течноста и се додава павлаката.

БОРАНИЈА ВО СОС ОД ШАФРАН

Потребно:

- 400 гр боранија;
- 50 гр млеко;
- шафран;
- лук;
- рендан кашкавал;
- магдонос;
- масло;
- сол.

Подготовка:

Во тава во која има масло и чешне лук се пропржува боранијата заедно со малку шафран и вода. Се додава млекото и се продолжува со пржење додека не испари течноста. Боранијата се става во чинија, се посипува со рендан кашкавал и се гарнира со ливчиња магдонос.



КОПИРИ СО ДРОБ



Потребно:

- 1 кг компири;
- 250 телешки или јунешки дроб;
- главица кромид;
- црн пипер;
- јајце;
- млеко;
- маст;
- сол.

Подготовка:

Излупените компири се варат, но да не се преварат. Се вадат, се сечат на половина и со лажичка се длабат. Извадената средина се гмечи со виљушка или се пазира. Дробот се мие и се меле на машина за месо. Кромидот ситно се сече и се пржи, се додава мелениот дроб, потоа се ставаат црниот пипер, солта и јајцето. Сè убаво се меша и со тоа се полнат длабнатините на компирите. Потоа се редат во подмачкана тава, се полева со млеко, се попрскуваат со маснотија. Се печат во рерна сè додека да поцрвенат.

КОЛАЧ СО ОРЕВИ И СМОКВИ

Потребно:

- 2 јајца;
- 180 гр шеќер;
- 100 гр маргарин;
- 100 гр сецкани ореви;
- 100 гр сецкани суви смокви;
- 1 прашок за печиво;
- брашно по потреба;
- ванилин шеќер;
- шеќер во прав.

Подготовка:

Јајцата се матат со шеќерот, се додаваат маргаринот, оревите и сецканите суви смокви. Се става прашокот за печиво и се додава брашно по потреба за да се добие меко тесто. Тестото се става во подмачкан плех и се пече. По печењето, додека е уште топло, се сече на коцки кои се посипуваат со шеќер во прав, во кој претходно е ставен ванилин шеќер.

