

## СУПА СО ИКРА



### Потребно:

- икра;
- 1 врзалка зеленчук;
- 2 главици кромид;
- 1 жолчка;
- 2 лажици кисела павлака;
- 0,5 дл масло;
- сок од лимон;
- сол;
- бибер во зрно;
- ловоров лист.

### Подготовка:

Икратата се чисти, се прелива со сок од лимон и се остава да отстои десеттина минути. Зеленчукот, кромидот, биберот и ловоровиот лист се варат во солена вода. На врело масло се прави запршка и се налева со супата подготвена од зеленчук. Додека чорбата врие се ставаат икрите и добро се меша. Се вари 10-15 минути. Чорбата се зачинува со жолчка, кисела павлака и сок од лимон.

## ПОЛНЕТИ МОДРИ ПАТЛИЦАНИ

### Потребно:

- 2 модри патлицана;
- 100 гр чадена шунка;
- 75 мл маслиново масло;
- 40 гр путер;
- 1 краставица;
- 25 гр брашно;
- 3 дц млеко;
- 50 гр топено сирење;
- 2 лажици сос од рен;
- сол;
- црн пипер;
- 4 лажици презла;
- 1 лажица магдонос;
- 2 лажици пармезан.

### Подготовка:

Модрите патлицани се сечат на половина и се длабат со лажица, внимавајќи да не се оштети кората. Внатрешноста од модрите патлицани и шунката се сечат на коцки. Се загреваат 3 лажици маслиново масло и се пропржуваат издлабените половинки од патлицаните додека не омекнат. Кога ќе се испржат, се цедат на кујнска хартија. Во преостанатото масло пет минути се пржат коцките од модрите патлицани за да омекнат. Се цедат на хартија. Се растопува малку путер и шунката се пржи околу 5 минути. Се додаваат краставицата и останатиот путер. Во смесата се ставаат брашното и млекото и се зоврива. Треба постојано да се меша сè додека не се добие сос. Потоа тоа се меша со топеното сирење, сосот од рен и зачините. Во меѓувреме се мешаат коцките од модар патлиџан, шунката и краставицата и со таа смеса се полнат издлабените половинки. Филот се прелива со малку сос и се посипува со презлата, остатокот од сирењето и магдоносот. На крај, се посипуваат со пармезан. Полнетите половинки се печат во горниот дел од рерната 20 - 25 минути додека филот не добие златножолта боја.



## КРАП НА ПРЕСПАНСКИ НАЧИН



### Потребно:

- 1 кг преспански крап;
- 600 - 800 гр кромид;
- една китка магдонос;
- масло;
- брашно;
- сол;
- црн и црвен пипер;
- неколку лимони;
- еден домати.

### Подготовка:

Крапот се чисти и се сече на парчиња. Ситно исечениот кромид се динста на масло и кога ќе се вцрви се додава доматиот исечен на парчиња. Сè заедно малку се пропржува, потоа се додаваат магдоносот, црниот и црвениот пипер, солта и сè измешано се става во тава. На оваа подлога се редат парчињата од крапот, одозгора се посипуваат со брашно и со црвен пипер и се преливаат со масло и со вода. Во рерна се пече на умерена температура.

## ВАСИНА ТОРТА

### Потребно:

- 9 јајца;
- 13 лажици шеќер;
- 1 лажица брашно;
- 6 полни лажици мелени бадеми (или ореви);
- 125 мл млеко;
- 200 гр мелени ореви;
- 1 портокал;
- 100 гр црна чоколада;
- 250 гр путер;
- 250 гр шеќер.

### Подготовка:

Се матат 5 белки со 5 полни лажици шеќер. Потоа се додаваат една по една 5 жолчки. Се продолжува со матењето и на крај им се додава 1 лажица брашно и 6 полни лажици мелени бадеми или ореви. Тестото се пече на намастена хартија во тавче. Се зоврива млеко со 4 лажици шеќер каде што се додаваат мелените ореви. Се меша добро, се трга од оган и се остава да се излади. Посебно се матат 4 жолчки со 4 лажици шеќер. На оладените ореви се додаваат матените жолчки, ренданата кора и сокот од портокал и растопената чоколада. Посебно се мати 250 грама путер и тој се меша со оревите и јајцата. Со оваа смеса се премачкува тортата. Од белките се прави густ снег и во него се додава густ шербет од 250 грама шеќер со 2 чаши вода. Со снегот се премачкува тортата од сите страни.

