

ЧОРБА ОД КОПРИВИ



Потребно:

- ½ кг коприви;
- неколку чешниња лук;
- врзалка зеленчук;
- црвен пипер;
- ½ шолја ориз;
- магдонос;
- сол;
- бибер.

Подготовка:

Измиената коприва се посолува и се остава еден час да отстои. Потоа се истискува и се мие во неколку води. Лукот се сече и заедно со зеленчукот одредено време се динста. Во тоа се додава црвениот пипер и сè се прелива со неколку чаши вода. Смесата се вари, се додаваат копривите, а по десет минути и оризот. Кога оризот ќе омекне, се трга од оган, се попарува и се додава исецкан магдонос.

ПИРОШКИ

Потребно:

- 50 гр квасец;
- 1 лажица брашно;
- 2 жолчки;
- 50 гр маргарин;
- 1 лажице сол;
- ½ литар млеко;
- сол;
- малку шеќер.

За фил:

- 500 гр рендан кашкавал;
- 500 гр салама (мортадела) сецкана на мали коцки;
- 500 гр кечап.

Подготовка:

Квасецот се раствора со 3 лажици топло млеко, со малку сол и шеќер. Малку се матат две жолчки со 1 лажице шеќер, во нив се додаваат стасаниот квасец, размешаниот маргарин, млакото млеко и брашното. Тестото се меша со лажица додека не се појават меурчиња, потоа се меси со раце и се остава на топло за да стаса. На масата попрскана со брашно се става тестото, повторно се меша и со сукало се прави подебела кора. Тестото се сече со чаша или со калапчиња за пирешки, кои се полнат со филот. Потоа се пржат во врело масло од двете страни за да поруменат.



РИБИНА ТАВА СО ДОМАТ



Потребно:

- 400 гр макарони;
- 200 гр пире од домати;
- сол;
- црн пипер;
- мајчина душичка;
- две чешниња лук;
- 20 филети солена риба од конзерва;
- 4 свежи домати;
- 150 гр сирење;
- 2 лажици масло;
- 2 лажици копар;
- 3 лажици рендан кашкавал.

Подготовка:

Макароните се варат. Пирето од домати се меша со маслото и со мајчината душичка. Лукот се гмечи и се меша со домати. Сè ова се посолува и се додава црн пипер. Со овој сос се зачинуваат варените и исцедени макарони и се ставаат во тава. Сирењето се сече на парчиња и се реди над макароните. Измиените домати се сечат и ставаат над сирењето. Добро измените филети од солена конзервирана риба се редат ко-со како решетки. Со ситно сечениот копар се посипуваат домати. На крај одозгора се ренда кашкавалот и се потпекува во добро загреана перна.

СУСАМЧИЊА

Потребно:

- ½ кг сусам;
- ½ кг локум;
- желе бонбони.

Подготовка:

Сусамот се пржи во ненамастена тава, се додава локумот и се меша додека не се олади. Потоа се прави кора и на крајот од неа се ставаат ситно исецкани желе бонбони. Кората се витка како ролат и се сече на парчиња.

