

## ЧОРБА ОД МИСИРКА



### Потребно:

- 1 мисирка;
- 1 главица кромид;
- магнос;
- сол;
- црн пипер во зрно;
- 2 јајца;
- 60 гр гриз;
- 1 лажица маст.

### Подготовка:

Мисирката се вари. Кога месото е полуварено, се додаваат магносот и претходно пропржениот кромид. Се посолува и се побиберува. Супата врие на тивок оган додека месото сосема не омекне. Маста се мати пенасто, се посолува, се додаваат двете жолчки, гризот и цврсто изматениот снег од белки. Супата се процедува, се става да врие и во неа со лажица се спуштаат кнедлите од подготвениот гриз.

## ШТАНГЛИ

### Потребно:

- ½ кг брашно;
- 250 гр маргарин;
- 250 гр кашкавал;
- 2 јајца;
- 1 лажица кисело млеко;
- ½ лажица сол;
- 1 кесичка прашок за печиво;
- сусам.

### Подготовка:

Јајцата се матат и во нив се додаваат маргаринот и ренданиот кашкавал. Сè тоа се меша, а потоа се додаваат и кисело млеко и прашок за печиво. Се посолува. Постепено се става брашно и се замесува мазно тесто. Од тестото се развлекува кора дебела колку еден прст, се премачкува со жолчка и се сече на штангли. Исечените штангли се ставаат во подмачкан плех, се посипуваат со сусам и се печат во претходно загреана рерна.



## ТЕЛЕШКА ПАШТЕТА



### Потребно:

- 1 кг телешко месо;
- 6 компири;
- 6 моркови;
- 3 главици кромид;
- 1 лажица зачинал;
- 1 лажица сол;
- 250 мл мајонез;
- малку црн бибер;
- сенф по вкус.

### Подготовка:

Месото, компирите, морковите и кромидот се мијат, се лупат, се додаваат зачинал и сол и сè тоа се вари. Кога месото ќе биде добро варено, тоа и другите состојки се цедат од водата, а потоа се мелат во машина за мелење месо. Во мелената смеса се додаваат мајонезот, сенфот и црниот бибер и сè добро се меша. Се сервира во длабока чинија и се премачкува со мајонез.

## КОЛАЧ ОД СЕЗОНСКО ОВОШЈЕ

### Потребно:

- 8 јајца;
- 100 гр шеќер;
- 100 гр шеќер во прав;
- 125 гр брашно;
- 125 гр путер;
- сезонско овошје.

### Подготовка:

Четири белки се матат во цврст снег. Жолчките се матат со шеќерот, се додава изматениот путер и сè заедно се мати додека масата не побеле. Потоа се додаваат брашното и снегот од белки и сè добро се меша. Од добиената маса се прави кора која се пече во загреана рерна. На оладената кора се редат половинки од овошјето (сливи, кајсии, праски). Се матат 4 белки со шеќер во прав и со снегот се прекрива овошјето. Се враќа во рерната за снегот од белки да се исуши. Се пече додека не се добие жолта кора.

