

ЧОРБА СО КИСЕЛА ПАВЛАКА



Потребно:

- 1 л пилешка супа;
- 1 стак праз;
- 1 главица целер;
- 1 главица кромид;
- 2 лажици кисела павлака;
- 3 дл млеко;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал;
- масло.

Подготовка:

Ситно се сечат кромидот и празот и се пржат на загреано масло. Повремено во тоа се долива супата и се меша. Сè тоа добро се динста. Во тоа се додава целерот исечен на коцки. Се зачинува по вкус, се става остатокот од супата и се вари уште половина час. Павлаката се мати во млеко и се додава во готовата чорба. Се украсува со ситно исечкан магдонос.

БРЗИ УШТИПЦИ

Потребно:

- 4 јајца;
- 16 лажици брашно;
- 1 чаша кисело млеко;
- 1 кесичка прашок за печиво;
- масло.

Подготовка:

Јајцата се матат и во нив се додаваат киселото млеко и брашното измешано со прашокот за печиво. Кога тестото ќе биде сосема мазно, со лажица се вадат уштипци и се пржат во врело масло. Готовите уштипци можат да се посипат со шеќер во прав или, пак, да се јадат солени, со сирење или со кајмак.



ТАВА СО ПИЛЕШКО МЕСО



Потребно:

- 1 кг пилешки копани;
- ½ кг пилешки гради;
- 500 г сечкани шампињони;
- 1 главица кромид;
- ½ кг рендан кашкавал;
- 400 мл павлака;
- 250 мл млеко;
- масло;
- брашно;
- сол;
- мешан зачин;
- магдонос.

Подготовка:

Свареното пилешко месо се чисти од коските и се сече на поголеми парчиња. Кромидот ситно се сечка и се пропржува во загреано масло заедно со печурките. Во земјена тава прво се реди 1/3 од пилешкото месо, потоа 1/2 од печурките, малку мешан зачин и магдонос. Над сè тоа се ренда половина од кашкавалот и се премачкува со 150 мл павлака. По истиот редослед состојките се редат уште еднаш (1/3 од месото, остатокот од печурките, мешан зачин, магдонос, остатокот од кашкавалот, 150 мл павлака). Потоа на масло се пропржуваат две лажици брашно и се додава 250 мл млеко. Оваа смеса се става над целата тава. Последниот слој се реди со преостанатото месо. Се пече околу 40 минути на 200 степени. Откако тавата ќе се олади малку се премачкува со остатокот од павлаката.

ОРАСНИЦИ

Потребно:

- 450 гр мелени ореви;
- 100 гр шеќер;
- 6 белки;
- 1 лимон;
- шеќер во прав.

Подготовка:

Белките и шеќерот се матат додека не се добие цврст снег. Потоа се додаваат мелените ореви, сокот и ренданата кора од лимон, па сè се меша. Орасниците се обликуваат и се редат во подмачкан плех. Се печат на умерена температура. Пред служење се посипуваат со шеќер во прав.

