

## ЧОРБА ОД ГОВЕДСКО МЕСО



### Потребно:

- 1 кг говедско месо;
- 2 китки магнонос;
- 1 корен целер;
- 1 страк праз;
- 1 главица кромид;
- малку зелка;
- малку грашок;
- два компира.

### Подготовка:

Месото исечено на мали парчиња се вари во 2 литра вода и кога е полуварено се додава зеленчукот. Главицата кромид се засекува на четири страни за да не се распадне при варењето. Чорбата е готова кога месото ќе омекне, потоа се процедува и по желба во неа може да се стави малку фиде или друг вид тестенина.

## ПРЖЕНИЦИ ОД СПАНАК

### Потребно:

- ½ кг спанак;
- 200 гр ориз;
- 2 јајца;
- брашно;
- магнонос;
- сол;
- бибер.

### Подготовка:

Спанакот се чисти, се обарува, се цеди и се сече. Оризот се вари и се цеди, се додаваат јајцата и спанакот. Се посолува, се додава сечкан магнонос, потоа брашно и оваа смеса добро се меша. Од неа се прават мали шницли, се валкаат во брашно и се пржат во врело масло.



## ПАСТРМКА



### Потребно:

- 4 пастрмки;
- 150 гр кајмак;
- 4 чешниња лук;
- 0,5 дл вински оцет;
- брашно;
- сол;
- масло.

### Подготовка:

Пастрмката се чисти, се посолува, се валка во брашно и се пржи на масло за да зарумени. Потоа во друга тава се загрева кајмакот, па во него се става рибата за уште малку да се попржи. Рибата се сервира попрскана со малку оцет и прелиена со кајмакот во кој се пржела. Одозгора се става ситно сечкан лук.

## СУВА ПИТА

### Потребно:

- 1 кг брашно;
- сол;
- лажица масло;
- ½ кг мелени ореви;
- ½ кг шеќер;
- 1 лимон;
- цимет;
- ванилин шеќер.

### Подготовка:

Брашно, сол и масло се замесуваат со ладна вода. Се меси сè додека тестото не почне да се одделува од рацете. Од тестото се развиваат помали кори. Корите се премачкуваат со масло и се оставаат околу 20 минути покриени со крпа. Потоа од нив се развлекуваат тенки и големи кори. Веднаш се кинат краевите од секоја развлечена кора и од нив се прават помали јуфки кои се оставаат настрана. Добро исушените кори се сечат според големината на тепсијата, која е намачкана со загреано масло и се редат во неа. Секоја кора се попрскува со загреано масло. На секои три кори се става фил од мелени ореви, шеќер, кора од лимон и цимет. Непечената пита се сече на ромбови. Се пече на тивок оган и кога питата ќе се зарумени се прелива со сирупот подготвен од шеќер со 6 лажици вода, лимонев сок и ванилин шеќер.

