

КИСЕЛА ЧОРБА ОД ТЕЛЕШКО МЕСО



Потребно:

- 1 кг телешко месо;
- телешки или говедски коски;
- ситни парченца пилешко;
- 2 корена пашканат;
- 1 корен целер;
- 2 корена морков;
- 1 китка магдонос;
- 1 главица лук;
- зачинал;
- црн пипер во зрно;
- 2-3 лорови листа;
- 2 главици кромид;
- маст;
- сол;
- брашно;
- јаболков оцет;
- ориз;
- 2 јајца;
- црвен пипер.

Подготовка:

Месото исечено на мали парчиња, заедно со коските и со пилешкото се вари. Одвреме навреме со решеткаста лажица се вади пената додека не се изгуби, по што се ставаат зеленчукот, лукот, магдоносот, црниот пипер, лоровите листови и солта. Кога чорбата ќе биде сварена се подготвува заправка. Во тава се става половина лажица маст и кога добро ќе се загрее се додава ситно исечениот кромид и постојано се меша. Кога кромидот ќе пожелти се става малку брашно, толку за заправката да биде ретка, се додава црвениот пипер и полека со лажица се налева малку од сварената супа за да не се направат грутки. Во чорбата се додаваат јаболковиот оцет и оризот и повторно се остава да врие. Јајцата се матат со малку кајмак или павлака, а потоа по малку се става во чорбата. На крај чорбата се посипува со ситно исечканиот магдонос.

ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО СИРЕЊЕ

Потребно:

- 8 свежи пиперки;
- масло;
- 4 јајца;
- 300 гр сирење;
- ½ кг домати;
- брашно;
- црн пипер;
- магдонос;
- сол.

Подготовка:

Пиперките набрзина се печат на плотна, но не треба многу да омекнат. Се оставаат да се оладат, а потоа се лупат и им се вади семето. Сирењето се дроба со вилушка, се додаваат јајцата, ситно исечканиот магдонос и црниот пипер, по вкус. Сè тоа добро се меша и со оваа смеса се полнат пиперките кои потоа се валкаат во брашно, во јајца и се пржат на врело масло за да заруменат од двете страни. Откако пиперките ќе се испржат се прави сос од домати. Зрелиот домати се лупи, се меле и се меша со масло. Сосот се посолува и се посипува со сечкан магдонос, а потоа се става врз пржените пиперки.



СВИНСКО ВО ПИВО

Потребно:

- 500 гр свински бут;
- 300 гр компир;
- 4 лажици масло;
- 200 мл пиво;
- 1 лажица зачинал;
- 1 лажица ким;
- 100 гр кромид;
- 100 гр морков;
- китка магдонос;
- целер;
- 1 лажица црвен пипер;
- 2 лажици брашно.

Подготовка:

Кромидот се сече ситно, а морковот и целерот на коцки. На загреано масло се потпечува свинското месо исечено на коцки, се додаваат кромидот, исечениот зеленчук, магдоносот, црвениот пипер, зачиналот, кимот и се полева со топла вода. Сè тоа се вари на тивок оган. Кога месото малку ќе омекне, се става компирот исечен на коцки. Пред крајот на варењето се додаваат брашното размешано со малку вода и пивото.



ВАНИЛИЦИ



Подготовка:

Маста пенасто се мати, потоа во неа се додаваат јајцето и жолчката. Лажица по лажица се додава брашното додека тестото не се изедначи. Потоа тестото се развлекува на масата која претходно е набрашната. Со мала чашка се вадат парчиња од тестото, се валкаат во мелени ореви, се редат во подмачкан плех и се печат на умерена температура. Оладените ванилици од една страна се премачкуваат со џем и една со една се соединуваат и се валкаат во прав шеќер помешан со ванилин шеќер.

Потребно:

- 200 гр маст;
- 1 јајце;
- 1 жолчка;
- 4 лажици шеќер;
- ½ кг брашно;
- шеќер во прав;
- 2 кесички ванилин шеќер;
- џем од кајсии;
- мелени ореви.