

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## ЧОРБА ОД ГРАВ

### Потребно:

- 300 гр грав;
- морков;
- целер;
- магнос;
- пашканат;
- 1 лажица маст;
- главица кромид;
- главица лук;
- малку брашно;
- нане;
- босилок.



### Подготовка:

Гравот се вари. Истовремено во друг сад се вари зеленчукот. Во тава се става лажица маст на која се пропржува ситно сечениот кромид. Во испржениот кромид се додава малку брашно и кога ќе се зарумени во него се става пасираниот грав. Сè добро се меша и полека се додава чорбата од сварениот зеленчук, а потоа се зачинува со нане и со босилок и се остава уште малку да врие.

## МУСАКА ОД ПРАЗ

### Потребно:

- 1½ кг праз;
- ½ кг ситно сечкано или мелено месо;
- 150 гр ориз;
- црвен пипер;
- црн пипер;
- сол;
- кајмак.

### Подготовка:

Празот малку се вари и се сече на парченца долги околу 8 см. Одделно се пржи месото, се посолува, се става црн пипер, се додаваат оризот и црвениот пипер. Во тепсија се става ред кромид, ред месо, се прелива со млеко и јајца и се пече во загреана рерна. Пред крај се премачкува со кајмак и се остава во рерна уште неколку минути.



## СВИНСКИ КОТЛЕТИ

### Потребно:

- 4 свински котлети;
- 5 лажици масло;
- сол;
- 2 главици кромид;
- грав;
- црвен пипер;
- зачинал.

### Подготовка:

Свинските котлети малку се исчукуваат, се посолуваат, се става црвен пипер, а потоа на врело масло се пржат од двете страни. Ситно исечениот кромид се пропржува на масло, се додаваат варениот грав, црвениот пипер, зачиналот и сè тоа добро се пропржува. Котлетите се преливаат со оваа смеса.



## ПРАСКИ

### Потребно:

- 750 гр брашно;
- прашок за печиво;
- 250 гр шеќер;
- 50 гр млеко;
- 350 гр маст;
- џем од кајсии;
- мелени ореви.



### Подготовка:

Маста се мати со шеќерот, се додаваат брашното, прашокот за печиво и млекото, па се замесува тесто. Од тестото се прават мали топчиња, се редат во подмачкан плех и се печат на умерен оган. Додека сè уште се топли, се длабат, а издлабеното тесто се меша со џемот, мелените ореви и со малку млеко и со оваа смеса се полнат длабнатините. Две топчиња се лепат едно со друго, малку се потопуваат во млеко, а потоа во шеќер.