

ПИЛЕШКА ЧОРБА

Потребно:

- 1 пиле;
- морков;
- целер;
- магнонос;
- 1 бабура;
- 1 домати;
- главица кромид;
- лажица масло;
- 1-2 лажици брашно;
- црвен пипер;
- 2 жолчки;
- 2-3 лажици кајмак;
- сол.

Подготовка:

Пилето исечено на парчиња се налева со ладна вода и се додаваат морковот, бабурата, домотот и кромидот. Се посолува и се вари на тивок оган. Кога месото ќе се свари, се процејдува чорбата и повторно се става во лонецот. Во тава се загрева масло, се додава една-две лажици брашно, а кога тоа ќе зарумени се става малку црвен пипер. Запршката се става во чорбата и се остава уште малку да врие. На крај, во жешката чорба полека се додаваат жолчките и кајмакот, при што постојано се меша. Се посипува со магнонос.



ЛАЗАЊИ СО ТИКВИЧКИ

Потребно:

- 600 гр тиквички;
- 50 гр путер;
- зачинал;
- лазањи;
- сол;
- 100 гр горгонзола;
- 15 гр пармезан;
- сирење;
- 50 гр путер;
- 50 гр остро брашно;
- 1 л млеко.

Подготовка:

Тиквичките се сечат на тенки резанки, се запржуваат на путер, се посипуваат со зачинал. Лазањите се варат во солена вода (2-3 минути), со малку масло. Се подготвува бешамел сос: на путер се пропржува малку брашно, постепено се долеа топло млеко и постојано се меша додека не се добие густа смеса. Се додава зачинал. На дното од огноотпорниот сад се става малку бешамел сос, потоа ред лазањи, над нив бешамел, па тиквички и горгонзола. Состојките се редат по овој редослед сè додека има лазањи, а на крај се ставаат рендано сирење и пармезан, и се пече.



СВИНСКИ БУТ СО ЗЕЛЕНЧУК

Потребно:

- 300 гр свински бут;
- 100 гр морков;
- 2 пиперки;
- кромид;
- домати;
- зачинал;
- лук;
- феферонка;
- 4 лажици масло;
- магнонос.



Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се пржи во загреано масло. Потоа во него се додаваат морковот, пиперките, лукот, кромидот, феферонката и зачиналот. Пред крај се додава исечениот домати и уште малку се проварува. Се посипува со исечкан магнонос.

ТОРТА СО КОКОС

Потребно:

За тесто:

- 150 гр путер;
- 150 гр шеќер;
- 5 јајца;
- 5 лажици топла вода;
- 100 гр кокосово брашно;
- 50 гр остро брашно;
- прашок за печиво;
- 1 лажица какао во прав.

За крем:

- 200 гр мармалад од јагода;
- 100 гр кокосово брашно;
- 100 мл млеко;
- 60 гр шеќер во прав;
- 100 мл рум.

Подготовка:

Путерот се мати пенасто, се додаваат шеќер, жолчка и вода и се меша додека волуменот на смесата не се зголеми. Се додаваат кокосовото брашно, остлото брашно во кое се измешани прашокот за печиво и какаото, а на крај снегот од белки. Добиената смеса се става во намачкан плех и се пече околу 35 минути. Во млекото се ставаат останатото кокосово брашно, румот, шеќерот во прав и сè добро се меша. Печениот и оладен колач се премачкува со мармалад од јагода, а потоа над тоа се распоредува подготвената смеса од кокос.

