

ПИТА БЕЗ КОРИ

Потребно:

- 300 гр мелено месо;
- 200 гр свежи шампињони;
- 10 лажици брашно;
- 4 јајца;
- 1 лажица црвен пипер;
- 2 главици кромид;
- 1 лажица зачин Ц;
- 1 прашок за печиво;
- 200 мл јогурт;
- 200 гр кајмак;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Шампињоните се сечат на тенки листови. Кромидот ситно се сецка. Во загреано масло се пржат исечканиот кромид и меленото месо, се посолуваат, се става црн пипер и една лажица зачин Ц. Во друга тава со загреано масло се пропржуваат шампињоните, кои потоа се ставаат во меленото месо и кратко се пржат. Во подлабок сад се матат 4 јајца, во кои се додава јогуртот, а во оваа смеса се става брашното со прашокот за печиво. Потоа тука се ставаат месото и шампињоните и добро се промешува за да се добие компактна смеса. Се става во намастена тркалезна тава за печење, се пече 45 минути на 180 степени. Испечената пита се сече на 8 парчиња, се гарнира со лист зелена салата, каде се става по една топка кајмак и гранчиња копар.

СВИНСКО РАГУ ВО БАНАНИ

Потребно:

- 500 гр свинска кртина од плешка;
- 3 банани;
- 4 домати;
- 2 главици кромид;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Месото се сече на коцки, се посолува, се зачинува со црн пипер и се пржи во загреано масло. Во него се додаваат исечканиот кромид и домати исечени на коцки. Тавата се покрива со капак и се остава да се динста 45 минути, при што по потреба се става вода. Во меѓувреме, бананите исечени на кругови се додаваат во оваа смеса и сè се динста уште 15 минути. Чинијата на која се сервира јадењето се украсува со листови зелена салата и со домати.



ПОЛНЕТИ ВАНИЛИЦИ



Потребно:

- 2 јајца;
- 1 лажица павлака;
- 1 лимон;
- 350 гр брашно за тесто;
- 120 гр шеќер за тесто;
- 1 прашок за печиво;
- 125 гр путер за тесто;
- 4 лажици млеко за тесто;
- Фил:
- 250 гр мелени ореви;
- 150 гр суво грозје;
- 200 гр шеќер.

Подготовка:

Се матат брашното, путерот и млекото. Посебно се матат жолчките и белките. Се додава 120 гр шеќер и се мати со миксер сè додека смесата не се соедини. Во друг сад се ставаат мелените ореви, сувото грозје, путерот, лимоновиот сок и 200 гр шеќер. Целата смеса добро се промешува. Се додава и прашокот за печиво и се меси. Добиеното тесто се обликува во долгнавеста форма, при што се сече на две половини. На средината од двете кори се додава подготвениот фил. Се пече 30 минути на температура од 180 степени. Полнетите ванилици скалесто се редат на чинија за колачи.