

ПИТА СО РИБА

Потребно:

- 500 гр кори за пита;
- 750 гр филети од ослич;
- 2 домати;
- 3 моркови;
- 1 главица кромид;
- 50 гр ориз;
- магнонос;
- 1 коцка за супа од зеленчук;
- 1 прашок за печиво;
- 200 мл кисела вода;
- 1 лажичка зачин Ц;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Во тава за пржење се става исечканиот кромид и се посолува. Морковите и филетите се сечат на коцки, а потоа се додаваат во тавата заедно со црниот пипер и зачинот Ц. Во садот, во коцката за супа од зеленчук се додава малку вода, и се дроба со лажича. Исечканите домати и коцката се додаваат во тавата, заедно со претходно сварениот ориз и исечканиот магнонос. Тавата за печење се попрскува со масло за јадење. Во поголем длабок сад се става прашокот за печиво, се прелива со кисела вода и се промешува. Во намастена тава за печење се ставаат две кори и се попрскуваат со киселата вода, прашокот за печиво и со маслото за јадење. Постапката се повторува додека не се потроши 1/3 од корите. Потоа се става половина од филот. Се повторува додека не се потрошат сите кори. Се пече триесеттина минути на температура од 250 степени. Јадењето се украсува со зелена салата и полукругови лимон.

ЈАГНЕШКИ ТОКАЊ СО ПИЛАВ

Потребно:

- 1,5 јагнешки бут;
- 200 гр јагнешки црн дроб;
- 500 гр ориз;
- 2 домати;
- 1 главица кромид;
- 150 гр путер;
- 50 гр лупени ф'стаји;
- 50 гр суво грозје;
- 2 лажичи доматино пире;
- 2 коцки за супа;
- шеќер;
- половина лажичка цимет;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Оризот се плакне со студена вода, потоа се прелива со врела вода и се остава да набобри 2,5 часа. На даска за сечење од јагнешкиот бут се отстрануваат коските. Во тенџере се налева врела вода и се додаваат јагнешките коски, заедно со коцките за супа. Јагнешкото месо се сече на парчиња и во тава со путер се става да се пржи. Јагнешкиот црн дроб се сече на коцки. Во тенџере се става путер за да се растопи и се додава исечканиот кромид. Од супата се става во тавата со јагнешко месо и се додава црн пипер. Оваа смеса се динста 1,5 час. Во тенџерето со кромид се додаваат парчињата црн дроб, заедно со ф'стаците и сувото грозје. Потоа се додаваат испасираните домати, циметот и малку шеќер. Во тавата со кромид се налева од супата. Набобрениот ориз се додава во тенџерето со кромид, се посолува и се става црн пипер. Оваа смеса се става во керамичка тава за печење и се пече триесеттина минути на 220 степени. Тавата со јагнешко се промешува и се трга од оган. На средина од чинијата се става содржината од тавата со оризот, а околу се ставаат парчињата јагнешко месо. Се декорира со магнонос и кришки домати.



ОБЛАНДИ СО БИСКВИТИ



Потребно:

- 2 обланди;
- 400 гр бисквити;
- 7 јајца;
- 250 гр путер;
- 250 гр шеќер во прав;
- 1 лимон;
- 1 ванилин шеќер;
- 200 мл млеко;
- 250 мл вода.

Подготовка:

Од јајцата се одделуваат белките од жолчките. Жолчките, путерот, шеќерот во прав и ванилиниот шеќер се матат со миксер додека смесата не се соедини. На даска за сечење се става првата обланда и се премачкува со филот. Во подлабок сад во млеко се потопуваат бисквитите, одделно. Потоа се редат врз филот и повторно се премачкуваат со фил. Над филот се редат потопени бисквити, кои се премачкуваат со фил. Потоа се става втората обланда со мазната страна нагоре. Во тенџере со вода се става 200 гр шеќер и се зоврива. Белките се ставаат во сад за матење заедно со преостанатиот шеќер. Претходно подготвениот шербет се става во садот со белките. Обландите со бисквит се декорираат со шлагот кој се наносува со готварски шприц, а над него се ренда чоколада.