

## ЃУВЕЧ БЕЗ МЕСО

### Потребно:

- 2 тиквички;
- 1 модар патлиџан;
- 3 компири;
- 500 гр кромид;
- 2 домата;
- ориз;
- 200 гр боранија;
- 2 зелени пиперки;
- црвен пипер;
- магнос;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



### Подготовка:

Тиквичките, пиперките, модриот патлиџан и боранијата се сечат на коцки. Едниот домот се сече на кругови, а другиот на коцки. Излупените компири се сечат на поситни парчиња и се ставаат во сад со вода, за да не ја изгубат бојата. Во тенџере се загрева масло за јадење, се става исечканиот кромид и постепено се промешува. Потоа се додаваат пиперките и исцедените парчиња компири. Се промешува, а потоа се додаваат коцките боранија, тиквички и модар патлиџан. Се додава 2 лажички црвен пипер и мелен црн пипер. Во оваа смеса се додаваат и парчињата домати. Тенџерето со зеленчук се трга од оган, потоа се додаваат 3 лажичи ориз, а целата смеса се става во намастена земјена тава. Во тенџерето во кое се пржел зеленчукот се ставаат вода и 1 лажича црвен пипер, се вари на тивок оган при што повремено се промешува, а потоа се става во земјената тава. Тавата се наросува со магнос и се редат кругови домати. Се пече триесеттина минути, на температура од 200 степени.

## КОЛЕНИЦА СО ЗЕЛЕНЧУК

### Потребно:

- 1 чадена свинска коленица;
- 1 главица кељ;
- 500 гр моркови;
- 500 гр компири;
- 1 главица кромид;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

### Подготовка:

Коленицата се вари и подоцна во тенџерето се става половина главица кромид. Компирите и морковите се сечат на коцки. Се отстранува кочанот од главицата кељ и се сече на парчиња. Во намастената земјена тава се става половина од кељот, потоа се додаваат исечканите компири и моркови, а над нив останатиот кељ. На сварената коленица ѝ се отстрануваат кожата и коските. Парчињата месо се ставаат во земјената тава, каде што се додава водата од варената коленица. Се пече 1 час, на температура од 230 степени.



## КОЛАЧ СО БАНАНИ



### Потребно:

- 4 банани;
- 200 гр брашно;
- 200 гр мелени бадеми;
- 4 јајца;
- 50 гр лупени ф'стаџи;
- мармалад од кајсии;
- 40 гр путер;
- 1 лимон;
- цимет;
- 150 гр шеќер;
- 150 гр путер;
- ѓумбир;
- ванилин шеќер;
- сол;
- прашок за печиво.

### Подготовка:

Во сад за матење ставаме 150 гр путер, додаваме 150 гр шеќер, ванилин шеќер и малку сол. Се мати со миксер, а потоа се додаваат јајцата. Во приготвената смеса се додаваат брашното со прашокот за печиво. Се меша, а потоа се додаваат мелените бадеми и останатото брашно. Се меша додека смесата не се соедини, а потоа се ставаат циметот и ѓумбирот. Калапот за печење се мачка со путер и во него се става половина од тестото. Двете банани се сечат на половина по должина и се редат врз тестото во калапот, а потоа се преливаат со лимонев сок, за да не потемнат. Над бананите се става другиот дел од тестото. Сè ова се повторува со другите две банани, при што над нив се распоредуваат преостанатите 40 гр путер. Издробените ф'стаџи се наросуваат во калапот. Смесата се пече 75 минути, на температура од 180 степени. Печениот колач се премачкува со мармалад од кајсии.