

ПОСЕН ЃУВЕЧ СО СПАНАЌ

Потребно:

- 500 гр спанаќ;
- 3 главици кромид;
- 2 чаши ориз;
- 1 коцка за супа од зеленчук;
- 1 морков;
- црвен пипер;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Во тава за пржење се загрева масло за јадење и се додаваат исечканиот кромид и морков. Откако кромидот ќе омекне, се додава претходно измиениот и исечкан спанаќ. Смесата се посолува, се наросува со црн пипер, повремено се меша, а потоа во тоа се става и сварениот ориз. Во коцката за супа од зеленчук се додава малку вода, со лажица се дроби, тоа се става во смесата и се додава уште малку вода. Оваа смеса се става во керамичка тава, се пече дваесеттина минути на температура од 250 степени. Подготвениот посен ѓувеч се декорира со полукругови домати, магдонос и ротквички.

ПИЛЕШКИ КРИЛЦА СО СУСАМ

Потребно:

- 8 пилешки крилца;
- сусам;
- 3 чешниња лук;
- густин;
- 1 пилешка коцка за супа;
- 2 лажици шери;
- 2 врзалки млад кромид;
- соја сос;
- црвен пипер;
- шеќер;
- моркови;
- брокули и карфиол;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Се вари коцката за супа. Во поголем сад се ставаат соја сосот, 1 лажица црвен пипер, 2 лажици шери и 1 лажица густин. Смесата се промешува, а потоа се додаваат 1 лажица шеќер и излупените и изгмечени чешниња лук, и сè ова добро се промешува. На крилцата им се отсекуваат краевите, а потоа се сечат на парчиња и се ставаат во смесата. Се меша со лажица за месото да ги впије зачините. Во тава се пржи сусамот за да порумени, се додаваат масло за јадење и парчињата месо. Откако месото ќе порумени се вади од тавата. Во друга тава се пржи исечканиот млад кромид, во кој се додаваат пилешките крилца. Во покриена тава 5 минути се вари супата од коцка. Потоа во неа се додава и сосот во кој претходно биле парчињата пилешко месо. На една страна од чинијата во форма на тарابي се сервираат сварените парчиња моркови, брокули и карфиол, а на другата страна се редат пилешките крилца, кои се преливаат со сосот во кој се подготвувале.



САЛВАТОР

Потребно:

- 2 обланди;
- 200 гр суви смокви;
- 300 гр мелени ореви;
- 200 гр суво грозје;
- 250 гр шеќер;
- 100 мл вода.

Подготовка:

Во тенџере со вода се става 250 гр шеќер за да се растопи. Од смоквите се отстрануваат рачките и се сечат на парчиња. Во зовриениот шербет се додаваат исечканите смокви и сувото грозје, а потоа се ставаат мелените ореви. Се меша додека смесата не се соедини, а потоа овој фил се наносува на обландата. Над филот се става втората обланда и се притиска за да се залепи. Откако филот ќе се олади, обландата се сече на триаголници.