

КАЧАМАК

Потребно:

- 250 гр пченкарно брашно;
- 300 гр чварки;
- 100 гр маст;
- 2 л вода;
- 500 гр овчо сирење;
- сол и масло за јадење.



Подготовка:

Во длабок сад се става 2 литра вода да се вари. На водата ѝ се додава половина дл масло за јадење и се посолува по вкус. Потоа се додава 100 гр маст и се остава водата да зоврие. Откако ќе зоврие водата се додава пченкарното брашно и постепено се меша. Потоа се трга од оган. Во тава се става масло за јадење и маст да се растопат. Чварките се сечат на мали парчиња. Пченкарното тесто се става во друг сад и врз него се истура овчото сирење исечено на парчиња, па ситно исечканите чварки и смесата постепено се меша. Смесата се обликува во елипсовидна форма и се полива со загреаното масло. Се декорира со преостанатите чварки, рендано сирење и со павлака.

ЈАГНЕШКИ БУТ ВО ПИВСКИ СОС

Потребно:

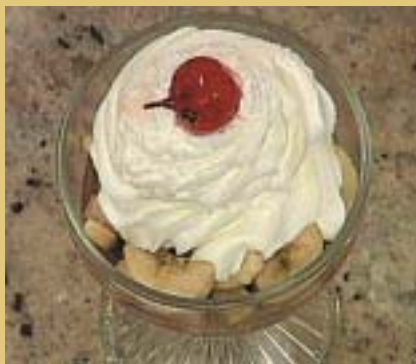
- еден јагнешки бут;
- 3 главици кромид;
- магдонос;
- жалфија;
- 2/3 чешниња лук;
- 350 мл пиво;
- брашно;
- масло за јадење;
- сол и
- црн пипер во зрна.

Подготовка:

Јагнешкиот бут се мие под млаз вода, а потоа се посолува од двете страни и се додава црниот пипер. Подготвениот бут се става во тава за печење, се додаваат 3 главици исечкан кромид и се истураат зрната бибер. Ситно се сече лукот и се става врз месото. Магдоносот со сè рачките се сече и се додава во тавата. Месото и зеленчукот во тавата се полеваат со масло за јадење. Потоа тавата се налева со пивото и се става во рерна. Кога месото убаво ќе порумени тавата се вади од рерната. На оган се става тенџере и во него една цедалка. Зеленчукот кој се печел заедно со бутот во тавата се истура во цедалката. Со лажица добро се притиска зеленчукот за да истече целиот сок. Јагнешкиот бут во чинија се сече на повеќе парчиња. Потоа во подлабок сад се става половина лажица брашно и се размешува со сокот во кој се печело месото и зеленчукот. Се истура во тенџерето и се остава да проврие. Со добиениот сос се преливаат парчињата јагнешки бут. Се декорира со магдонос и со неколку кришки лимон и домот.



КАКАО КРЕМ СО БАНАНИ



Потребно:

- 2 банани;
- 1 прашок за пудинг од какао;
- 500 мл млеко;
- 200 мл хопла;
- 30 мл ликер;
- шеќер;
- 1 ванилин шеќер.

Подготовка:

Во тенџере се става речиси целото млеко на оган, се додаваат 4 лажици шеќер и се промешува. Во преостанатото млеко во мензурата се додава прашокот за пудинг и се меша со жица за матење. Бананите се сечат на половина по должина, потоа на полукругови, се ставаат во сад и се преливаат со ликер. Во тенџерето се додава 1 ванилин шеќер и размешаниот прашок за пудинг. Откако пудингот ќе ја добие потребната густина се трга од оган и се става во чаша за крем. Во сад за матење се става хоплата и се мати со миксер, додека не се добие потребната густина. Врз изладениот пудинг во чашата се ставаат бананите и ликерот. Претходно изматениот шлаг се полни со готварски шприц и се украсува какао кремот со банани. Се декорира со една зашеќерена цреша.