

ПИТА СО ПАШТЕТА И КОЛБАСИ

Потребно:

- 300 гр кори за пита;
- 150 гр паштета од црн дроб;
- 2 пара тенки колбаси;
- магдонос и домати;
- 2 јајца;
- 1 кесичка прашок за инстант пире;
- 300 мл млеко;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Јајцата се матат со миксер, во нив постепено се додаваат млекото и прашокот за инстант пире, а на крај паштетата. Колбасите се сечат на тенки тркалца и се додаваат во оваа смеса. Се посолува и се наросува со црн пипер. Магдоносот ситно се сече и се додава во смесата. На навлажнета кујнска крпа се става една кора за пита и се попрскува со масло за јадење. Потоа сите кори се редат една врз друга, попрскани со масло. Над корите се нанесува филот. Со помош на кујнската крпа се витка ролат, се премачкува со масло и се става во тава за печење. Се пече дваесеттина минути, на температура од 250 степени. Печениот ролат се сече на коси подебели парчиња и се декорира со домати и со магдонос.

ЗЕЛКА СО ЈАГНЕШКО НА ИСТАРСКИ НАЧИН

Потребно:

- 1 кг јагнешки ребра;
- 1 кг кисела зелка;
- 100 гр чадена сланина;
- магдонос;
- 6 чешниња лук;
- 2 лоровови листа;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Зелката се сече на ситни парчиња. Јагнешките ребра се сечат на парчиња, кои се мијат под млаз вода. На сланината ѝ се отстранува кожата и се сече на поголеми коцки. Чешнињата лук ситно се сечат. Во тенцере со загреано масло се ставаат зелката и лукот, се додаваат лорововите листови и црниот пипер. Потоа се додаваат и парчињата сланина и јагнешкото месо и се налева со вода. Откако сè ова ќе се свари, се додава ситно сечканиот магдонос и уште еднаш се зачинува со мелен црн пипер. Подготвеното јадење се декорира со сечкан магдонос.



ЖЕЛЕ КОЛАЧИ



Потребно:

- 250 гр бисквити;
- 250 гр путер;
- 250 гр желе бонбони;
- 250 гр шеќер во прав;
- 250 гр суво грозје;
- 30 мл рум.

Подготовка:

Бисквитите се дробат со сукало. Путерот и шеќерот во прав се матат со миксер додека смесата не се соедини, а во тоа се додаваат желе бонбоните исечени на мали парчиња. Потоа во оваа смеса се додаваат сувото грозје, румот и издробените бисквити. Се меша со лажица за да се добие хомогена смеса, која се става на долниот дел од кутија за торта. Со нож се формира колач и се става во фрижидер. Потоа колачот се сече на парчиња и се декорира со чоколаден прелив.