

ФИЛУВАНИ ТИКВИЧКИ СО ПАВЛАКА

Потребно:

- 1 тиквичка;
- 300 гр кисела павлака;
- млад лук;
- брашно;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Тиквичката се лупи, се сече на тенки парчиња кои се ставаат во сад со брашно, а потоа се посолуваат и се наросуваат со мелен црн пипер. Добро се набрашнуваат и се пржат во фритеза. Испржените тиквички се редат на даска за сечење. Лукот ситно се сечка и се става во чинија со масло за јадење. Со лажичка се зема од лукот и се става врз секоја тиквичка, а потоа се филува со павлака. Над павлаката се става по една пржена тиквичка и се украсува со павлака. Потоа се става уште едно парче тиквичка и се полева со смесата од лук и масло. Така наизменично се редат сите тиквички. На крај филуваните тиквички, од горе завршуваат со павлака, се декорираат со преостанатиот лук во масло и со гранчиња копар.

ЦРН ДРОБ НА ЛИОНСКИ НАЧИН

Потребно:

- 1 кг телешки црн дроб;
- 200 гр сланина;
- путер;
- 1 главица кромид;
- еспањол сос;
- 400 гр замрзнат мешан зеленчук;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

На даска за сечење се отстранува мембраната од црниот дроб и се сече како шницли. Кромидот се сече на кругови. Во тава се растопува путер и во него се пржат парчињата црн дроб, кои се посолуваат и се зачинуваат со мелен црн пипер. За време на пржењето повремено се превртуваат. Во друга тава се загрева путер и во него се става мешаниот зеленчук, се покрива со капак и се остава да се динста. Испржените парчиња црн дроб се ставаат на чинија. Во тавата каде што е пржен црниот дроб се додава масло за јадење и се пржат лентите сланина и повремено се превртуваат. Зеленчукот се посолува, се зачинува со мелен црн пипер и се промешува. Еден домат се лупи во круг и од лушпата се формира цвет. Испржените парчиња сланина се редат врз парчињата црн дроб. Во тавата каде што се пржела сланината се ставаат круговите кромид и кратко се пржат. Потоа се редат врз сланината. Во едно тенџере се зоврива еспањол сос. Издинстаниот мешан зеленчук се реди на чинијата за сервирање. Потоа со сосот се преливаат црниот дроб и сланината.



ЦИМЕТ КОЛАЧИ



Потребно:

- 1 кесичка цимет;
- 100 гр мелени ореви;
- 250 гр брашно;
- 1 ванилин шеќер;
- 120 гр шеќер;
- прашок за печиво;
- 200 гр маргарин;
- млеко.

Подготовка:

Маргаринот се сече со нож и се става во сад за матење, каде се додаваат брашното, мелените ореви, прашокот за печиво, ванилиниот шеќер, шеќерот, циметот и млекото (3 лажици). Се меша со миксер додека смесата не се соедини. Потоа смесата се става на набрашната работна маса и се меси. Со сукало од смесата се формира кора, со калап се вадат колачите и се редат во тава за печење. Колачите се печат петнаесеттина минути, на температура од 175 степени. Испечените колачи се наросуваат со шеќер во прав.