

## ЈАЈЦА ВО МАЈОНЕЗ

### Потребно:

- 4 варени јајца;
- 400 гр мајонез;
- 1 домати;
- 400 гр руска салата;
- маслинки и магдонос;
- морков;
- 1 лимон;
- 50 мл бело вино;
- вински оцет;
- сол и црн пипер.



### Подготовка:

На средината на чинијата за сервирање се става руската салата и се мазни. Над неа едно до друго се редат четирите варени јајца. Во подлабок сад се става мајонезот и се додаваат 50 мл бело вино и добро се помешува за смесата да се соедини. Се цеди половина лимон, а сокот се става во преливот и добро се помешува. Преливот се става над јајцата и руската салата. По желба се декорира со зелена салата, маслинки, магдонос и лимон.

## ЈАГНЕШКИ КОТЛЕТИ СО ЗЕЛЕНЧУК

### Потребно:

- 1,5 кг јагнешко месо од ребра;
- 2 корена од пашканат;
- половина тиквичка;
- 4 моркови;
- модар патлиџан;
- путер;
- босилок;
- зачин;
- 1 лимон;
- целер;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

### Подготовка:

Јагнешкото месо се сече на котлети, се посолува и се наросува со мелен црн пипер. Котлетите се попрскуваат со масло за јадење и се редат во намастен огноотпорен сад. Потоа, во садот се ставаат јагнешките котлети. Морковите, корените од пашканат, тиквичката и нелупениот модар патлиџан се сечат на мали парчиња и се ставаат во садот. Сè тоа се посолува и се зачинува со мелен црн пипер, се додаваат една лажица зачин и листовите од целер. На крај се ставаат 2 дл вода и се пече деведесеттина минути, на температура од 250 степени, односно додека јагнешките котлети убаво не поруменат. По желба јадењето може да се декорира со домати и со магдонос.



## КАРАМЕЛ КРЕМ



### Потребно:

- 4 јајца;
- 200 гр шеќер;
- 20 гр густин;
- 1 ванилин шеќер;
- 2 киви;
- 700 мл млеко;
- желе перли.

### Подготовка:

Во тенџере се става шеќерот, а додека се пржи се меша за да се добие карамел. Во сад се кршат јајцата, се става шеќерот и се мати со жица, а потоа се додаваат 500 мл млеко и густинот, како и ванилиниот шеќер, од што се вари крем. Во карамелот се додава уште малку шеќер и се помешува. Карамелот се истура во формите, кои се полнат со сварениот крем. Формите се редат во тава во која се налева вода и се ставаат да се печат десеттина минути, на температура од 250 степени. Потоа, формите се вадат, со нож се одлепува кремот, и се превртуваат на чинија за сервирање, при што повторно се преливаат со останатиот карамел. Со готварски шприц се декорираат со шлаг, над кој се ставаат парчиња киви и желе перли.