

ЕЖИЊА ОД ДОМАТИ

Потребно:

- 3 домати;
- 150 гр урда;
- краставица;
- маслинки;
- магнонос.



Подготовка:

На доматиите им се отсекува делот од страната на рачката, за да се добие рамна површина. Се редат на чинија за сервирање. Потоа краставицата се сече на тенки кругови, кои се редат во круг околу доматиите. Во готварски шприц се става урдата и се формираат топчиња врз доматиите. Празнините меѓу доматиите се полнат со урда. Маслинките се сечат на парчиња, со нив се украсуваат поголемите топки урда, а на две-три места и круговите краставици.

ЗИМСКА ТАВА

Потребно:

- 2,5 кг кисела зелка;
- 250 гр свински врат;
- 1 кг свинско месо;
- 250 гр чадена сланина;
- 1 кг јунешко месо;
- 4 главици кромид;
- црвен пипер;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Сланината, свинското и јунешкото месо се сечат на коцки. Свинскиот врат и киселата зелка се сечат на парчиња. Потоа ситно се сечка кромидот и се става во тава со претходно загреано масло за јадење. Се посолува, се наросува мелен црн пипер и се промешува. Во земјена тава се става половина од киселата зелка, а над неа половина од количеството сланина, свински врат, свинско и јунешко месо. Се наросува со мелен црн пипер, се посолува и се промешува. Во тавата се додава и половина од пржениот кромид. Потоа повторно се става зелка, па преостанатиот свински врат, сланина, свинско месо и јунешко месо. Во тавата се додава и останатиот дел од кромидот. На крај се става преостанатата зелка. Во тавата во која се пржел кромидот се става масло за да се загрее и црвен пипер. Добиената запрашка се додава во земјената тава. Во тавата за пржење се ставаат 300 мл вода и се промешува и потоа се додава во земјената тава. Се пече 2,5 часа на температура од 200 степени. Подготвеното јадење се декорира со црвена пиперка.



РУМ КОЛАЧ



Потребно:

- 250 гр бисквити;
- 150 гр лешници;
- 100 гр суво грозје;
- 125 гр путер;
- 50 гр чоколада за готвење;
- 1 цимет;
- рум;
- 1 јајце;
- 125 мл млеко.

Подготовка:

Во поголем длабок сад се кршат бисквитите. Се додаваат сувото грозје и истолчените лешници. Во тенџере на оган се става млекото, се додава путерот и се меша за побрзо да се растопи. Тенџерето од оган и постојано се меша со лажица, при што се додаваат румот и 1 лажица цимет. Бисквитите се преливаат со топло млеко. Потоа во садот се додава и едно изматено јајце. Се меша додека смесата не се соедини. Смесата се става на долниот дел од правоаголна кутија за торта и се рамни со нож. Откако ќе се стегне колачот се сече на правоаголни парчиња. Во фишек се става растопената чоколада и со неа се украсуваат парчињата рум колач. Врз секое парче колач се става по еден лешник.