

Потребно:

- 9 ленти чадена сланина;
- 9 кругови ананас од конзерва;
- 50 гр путер;
- масло за јадење.



АНАНАС ВО СЛАНИНА

Подготовка:

Лентите сланина се сечат на половина по должина. Првиот круг ананас се засекува на едно место. Потоа, од засечената страна се протнуваат лентите сланина. Целиот круг ананас со обвиткува со ленти сланина. Ова се повторува со сите кругови ананас. Во тава за пржење се растопува путер, а потоа се додава маслото за јадење. Во загреана маснотија се пржи ананасот во сланина. Откако ќе се испржи се става на чинија, која претходно по желба се декорира со краставица и морков.

БАКАЛАР СО КОМПИР

Потребно:

- 800 гр бакалар;
- 1 кг варен компир;
- магнонос;
- 200 гр домати;
- 200 мл бело вино;
- 200 гр домати пире;
- 50 гр кечап;
- 100 мл масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Бакаларот се сече на парчиња и се става во чинија. Сварените компири се сечат на кругови. Во земјен сад се става маслиново масло и дното се обложува со еден ред компири. Над нив се редат парчињата бакалар и се посолува. Потоа врз бакаларот се става уште еден ред компири. Доматите се сечат на коцки и се ставаат во тавата, а над нив ситно исечканиот магнонос. Потоа се додаваат преостанатите домати, доматиот пире и кечапот. Се посолува и се додава маслиново масло. Во земјениот сад се додаваат белото вино, преостанатиот магнонос и домати. Се пече четириесеттина минути на температура од 200 степени. Подготвеното јадење се декорира со листови зелена салата, магнонос и кришки лимон.



Потребно:

- 4 банани;
- 100 гр мелени ореви;
- 12 топки сладолед;
- желе перли;
- 200 мл хопла.

Подготовка:

Хоплата се мати со миксер. На чинија за сервирање се ставаат 3 топки сладолед. Бананата се лупи и се сече на половина по должина. Половинките банана се редат од двете страни на топките сладолед и се притискаат за да се залепат. Готварскиот шприц се полни со изматената хопла и се става меѓу топките сладолед и парчињата банана. Хоплата се украсува со неколку желе перли, а одозгора се наросува со мелени ореви. Декорацијата се завршува со чоколаден прелив.

БАНАНА СПЛИТ