

## ЗАПЕЧЕНА БОРАНИЈА

### Потребно:

- 600 гр боранија;
- 250 гр чадена сланина;
- 370 мл павлака;
- 2 главици кромид;
- 2 чешниња лук;
- 50 гр пармезан;
- магдонос;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



### Подготовка:

Во загреано масло за јадење се пржи ситно исчканиот кромид. Се додаваат исчистената боранија, сечканите чешниња лук, магдоносот, водата, се наросува со мелен црн пипер, се посолува и се промешува. Тавата се покрива со капак и боранијата се динста додека не омекне. Потоа сè ова се става во земјена тава и се додава сланината исечена на парчиња. Изматената павлака се наносува на содржината во тавата, а над неа се наросува пармезан. Се пече триесеттина минути, на температура од 200 степени. Ова јадење се декорира со топка павлака и со парчиња домати.

## ЈАЗИК НА ШВЕДСКИ НАЧИН

### Потребно:

- 1 говедски јазик;
- 400 мл доматен сос;
- магдонос;
- каранфилчиња;
- 50 мл бело вино;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

### Подготовка:

Говедскиот јазик се става во тенџере со 2 литра вода, се додаваат каранфилчињата, се посолува, се наросува мелен црн пипер и 2 часа се вари. Потоа сварениот јазик се лупи и се сече на парчиња. Во тенџере на оган се ставаат доматниот сос, белото вино, каранфилчињата и исчканиот магдонос. Секое парче јазик се валка во брашно и се пржи во загреано масло за јадење. Испржените парчиња јазик скалесто се редат на чинија за сервирање. Преостанатата маснотија од тавата се додава во тенџерето со доматен сос, а потоа со оваа смеса се прелива јазикот подготвен на шведски начин. Се декорира со зелена салата, ротквичка и магдонос.



### Потребно:

- 200 гр мелени лешници;
- 200 гр чоколада во прав;
- 200 гр брашно;
- 200 гр павлака;
- 200 гр шеќер;
- 1 прашок за печиво.

### Подготовка:

Павлаката и шеќерот се матат со миксер. Потоа се додава 100 мл масло за јадење и се мати додека смесата не се соедини. Се додава чоколадата во прав и се меша со лажица, а потоа во ова се става брашното во кое е помешан прашокот за печиво. Се додаваат мелените лешници и се меша додека смесата не се соедини. Тавата за печење се обложува со хартија и над неа се истура тестото. Се пече дваесеттина минути на 200 степени. Испечената торта се наросува со шеќер во прав.

## КАЛИОПИ ТОРТА