

Потребно:

- 250 гр туна;
- 500 гр варени компири;
- 2 зелени пиперки;
- 100 гр маслинки;
- 200 гр варена пченка;
- зелена салата;
- 2 домата;
- 1 краставица;
- 1 лимон;
- 200 гр печурки;
- 150 мл бело вино;
- сол и црн пипер;
- масло за јадење.



МЕДИТЕРАНСКА САЛАТА

Подготовка:

Во посолена вода се обаруваат печурките. Листовите зелена салата се сечат ситно. Краставицата, пиперките и доматиите се сечат на тенки кругови. Варениот компир се сече на тенки парчиња. Потоа сè ова се промешува со варената пченка и се додава туната. Обарените печурки се цедат, се промиваат, се сечат на парчиња и се додаваат во салатата. Се посолува, се додаваат мелен црн пипер, бело вино и масло за јадење, а сè тоа добро се промешува и се става сок од лимон. Се декорира со маслинки.

ПАСТРМКА ВО СОС ОД ПУТЕР

Потребно:

- пастрмка од 1,5 кг;
- 200 гр путер;
- 1 главица кромид;
- 1 морков;
- 1 праз;
- 1 дл бел оцет;
- 3 дл црвено вино;
- мајчина душичка;
- 3 лаворови листови;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Во 2 литра посолена вода се ставаат оцетот, мајчината душичка, лаворовите листови, мелениот црн пипер, исечканиот морков и кромид. Оваа маринада се остава да зоврие. Исчистената и измиена пастрмка се посолува и се наросува со мелен црн пипер од сите страни. Се става во тава за печење, се додава маринадата и на тивок оган се вари 20-25 минути. Празот исечен на тенки кругови се налева со вино, се посолува и се наросува мелен црн пипер. Се вари околу 20 минути, при што се додава и путерот. Пастрмката се става во чинија за сервирање риба, во која од страна се редат парчиња варен компир и брокула. Над пастрмката се става сосот од праз и путер. Се декорира со магнонос.



МИЊОНИ НЕДЕЛИ

Потребно:

- 200 гр мелени ореви;
- 100 гр чоколада за готвење;
- 1 јајце;
- 200 гр шеќер;
- 50 гр лешници;
- 1 лажица мармалад од кајсии.

Подготовка:

Дел од чоколадата се крши на парчиња и се топи на пареа, при што се додава масло за јадење за да добие сјај. Во подлабок сад се ставаат мелените ореви, шеќерот, мармаладот и белката од јацето. Се меша со лажица за да се добие хомогена смеса и во неа се ренда преостанатата чоколада. Од смесата се формираат мињони и во секој се става по еден лешник. Мињоните се валкаат во растопената чоколада и се редат на алуминиумска фолија. Стопената чоколада се става во фишек и на хартија се формираат украси, кои се оставаат да се стегнат. Над секој мињон се става по еден чоколаден украс.

