

Потребно:

- 2 јајца;
- 500 гр спанаќ;
- 300 гр кашкавал;
- 300 гр павлака;
- зачин Ц;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



ФАШИРАНИ ЈАЈЦА

Подготовка:

Исчистениот и измиен спанаќ се обарува, а потоа се исцедува во цедалка. Во тава со загреано масло за јадење се ставаат спанакот и кашкавалот исечен на коцки, се посолува, се зачинува со мелен црн пипер и сè се промешува. Потоа, во тавата се додаваат павлаката и една лажичка зачин Ц. Во тенџере се загрева вода, во која се ставаат масло за јадење и сол. Во зовриената вода едно по едно се ставаат јајцата. Спанакот се реди во чинија, а над него фашираните јајца. Со готварски шприц наполнет со павлака се декорира јадењето, а околу се редат парчиња домати и магдонос.

ФИЛЕ ИМПЕРИЈАЛ

Потребно:

- 250 гр говедско филе;
- 100 гр шунка;
- 150 гр кисели краставички;
- путер;
- 100 гр еспањол сос;
- 200 гр варен зеленчук (комбир, морков, карфиол и брокула);
- маслиново масло;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Од месото се отстрануваат масните делови, се сече по должина, се толчи, се засекува со нож, се посолува и се наросува со мелен црн пипер. Се загреваат путерот и маслиновото масло, во кое месото се пржи и уште еднаш се посолува. Во друга тава со путер и маслиново масло се пржи зеленчукот и се посолува. Шунката и краставичките се сечат на парчиња. Во тавата во која е пржено месото се ставаат парчињата шунка, краставичките, еспањол сосот, како и ситно исечканиот магдонос и се прави сос. На чинија за сервирање во средината се става испрженото месо, се прелива со овој сос, а околу него се реди испржениот зеленчук. Се декорира со краставички и шунка.



Потребно:

- 50 гр чоколада за готвење;
- едно пакување обланди;
- 300 гр путер;
- 300 гр шеќер;
- 8 јајца;
- 300 гр ореви;
- 300 гр шеќер;
- 50 гр мелени ореви.



ФИГАРО

Подготовка:

Путерот се топи на пареа, а откако ќе се растопи се додаваат 300 гр шеќер и се меша со жица за матење. Во тоа се додаваат жолчките и се продолжува да се меша. Потоа се трга од оган и во тоа се ставаат оревите издробени со сукало. Во тенџере се загреваат 300 гр шеќер и се меша додека шеќерот не се карамелизира, а потоа тој се додава во садот со жолчките и путерот. Една по една обландите се премачкуваат со овој фил. Со помош на фишек парчињата фига̀ро се украсуваат со еурокрем и се наросуваат со мелени лешници.