

КОЛАЧ СО ПИПЕРКИ И СИРЕЊЕ

Потребно:

- 3 млади кромитчиња;
- 4 пиперки;
- 300 гр боранија;
- 300 гр кашкавал;
- 4 лажици масло;
- 3 јајца;
- сол;
- црн пипер.



Подготовка:

Зелениот дел од кромитчињата се одделува и се сечат на половина по должина. Поголемите листови се варат во зовриена солена вода, а остатокот се сече на парчиња. Пиперките се печат и се лупат. Боранијата се вари, а кашкавалот се сече на коцки. Во 4 лажици масло малку се пржат кромидот и боранијата, се посолуваат и се става црн пипер. Јајцата се матат. Во подлабоко тавче обложено со фолија се ставаат листовите од кромид, потоа еден слој пиперки, две лажици од матените јајца и коцки кашкавал. Постапката се повторува додека не се потроши смесата. Се затвора фолијата и се пече.

ШНИЦЛИ СО СОС ОД СВЕЖО СИРЕЊЕ

Потребно:

- 4 свински стека;
- мајчина душичка;
- 2 лажички маслиново масло;
- 75 мл млеко;
- рузмарин;
- сол;
- црн пипер;
- 2 млади кромитчиња;
- 200 гр сирење;
- лажичка црвен пипер;
- оригано.



Подготовка:

Мајчината душичка и рузмаринот ситно се сечкаат и се мешаат со маслиновото масло и црниот пипер. Со оваа смеса се премачува месото и се остава да се марира 30 минути. Младиот кромид се сече на крукчиња и со црвениот пипер се додаваат во сирењето, кое е измешано со млекото. Маринираните шницли се пржат на врело масло, се тргаат од оган, се посолуваат. Врз нив се става сосот од сирење.

СУВИ КРОФНИ СО ЧОКОЛАДА

Потребно:

- ½ чаша саморастечко брашно;
- 1 лажичка рендана кора од портокал;
- 60 гр путер;
- ¼ чаша шеќер во прав;
- ½ чаша рендана чоколада;
- 1 јајце;
- 2 лажици сок од портокал;
- 2 лажички шеќер.



Подготовка:

Во брашното се става ренданата кора од портокал и путерот. Се мати околу две минути. Се додаваат шеќерот, ренданата чоколада и изматените јајца со сокот од портокал. Се тоа добро се мати. Со лажица се зема од смесата и се става во подмачкана тава. Овие крофни се поросуваат со шеќер во прав и се печат 20 минути.