

КОЛАЧ ОД ТИКВИЧКИ СО НАНЕ

Потребно:

- 1,5 кг тиквички;
- 5 јајца;
- 250 гр павлака;
- 1 чешне лук;
- китка магдонос;
- 2 гранчиња нане;
- 80 гр путер;
- сол.



Подготовка:

Тиквичките се рендаат, се цедат, се посипуваат со крупна сол и се оставаат еден час. Во тава се растопува путерот, се додаваат лукот и тиквичките и се пржат 10 минути. Магдоносот и нането ситно се сечкаат и се ставаат во тиквичките. Исто така, се додаваат изматените јајца, павлаката и солта. Смесата се става во калап и се пече во рерна.

ОРИЗ СО ПИЛЕШКО

Потребно:

- 280 гр ориз;
- шафран;
- 1 мала главица кромид;
- 300 гр пилешки гради;
- 2 пиперки;
- 150 гр грашок;
- пилешка супа;
- масло;
- сол;
- црн пипер.



Подготовка:

Оризот се вари во зовриена супа во која е растворен шафранот. Кромидот се сече и се попржува. По две минути се додава месото исечено на коцки и се пржи за да порумени. Се додава исцедениот ориз, се полива со една црпалка течност во која се варел и се продолжува со пржењето. Се трга од оган и веднаш се сервира.

ТОРТА СО ПРАСКИ

Потребно:

- 170 гр брашно;
- 150 гр мелени бадеми;
- 125 гр путер;
- 1 јајце;
- неколку праски;
- 320 гр шеќер;
- 200 гр крем од чоколада;
- 50 гр чоколада;
- тенко исчкани бадеми.



Подготовка:

Брашното и мелените бадеми се мешаат. Во средината се прави вдлабнатина во која се ставаат путерот, шеќерот и едно јајце. Се замесува тесто, се завиткува во крпа и половина час се остава во фрижидер. Потоа се расукува кора до дебелина од 3-4 мм. Се пече 25-30 минути. Се подготвува сируп од останатиот шеќер и од половина литар вода, кој се вари три минути. Се додаваат излупените праски и се варат 5 минути. Над тестото прво се става кремот од чоколада, потоа сирупот од праски. Тортата се прелива со чоколада и се редат листови од бадеми.