

Потребно:

- леб;
- 200 гр крем сирење;
- 150 гр шунка;
- пармезан;
- млеко;
- 3 јајца;
- масло;
- сол.



ПИЦА ОД ЛЕБ

Подготовка:

Лебот се сече на тенки резанки, па секоја се потопува во млеко, а потоа се редат во подмачан плех. Јајцата се мешаат со крем сирењето, со тоа се прелива лебот во плехот и малку се посолува. Над нив се става шунка, се посипува малку пармезан и се печат додека не поруменат.

МУСАКА СО ПЕЧУРКИ

Потребно:

- 200 гр ориз;
- 200 гр печурки;
- 200 гр пилешки џигер;
- 2 јајца;
- 2 дл павлака;
- магдонос;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- кромид.



Подготовка:

Оризот се вари во солена вода додека не омекне, а потоа се процедува. Ситно исечениот кромид се динста на масло за да омекне, а потоа се додаваат тенко исечените печурки. Динстаните печурки и кромид се цедат од маслото во кое се пропржува ситно сечканиот пилешки џигер. Се посолува и се става мелен црн пипер. Во ватростален сад се става ред ориз, ред печурки, сè додека не се потроши целиот материјал. Се посипува со ситно исечкан магдонос и со маслото во кое се пржел џигерот. Се пече дваесеттина минути во загреана рерна, а потоа мусаката се прелива со јајца измешани со павлака и јадењето повторно се запечува.

КАРАМЕЛ РАВАНИЈА

Потребно:

- 5 јајца;
- 160 гр шеќер;
- 40 гр слатка павлака;
- 70 гр путер;
- 2 лажици остро брашно.



Подготовка:

Се растопува 90 грама шеќер за да се добие карамел, во тоа се додава слатката павлака и се става да проврие. Полека се додава брашното, постојано мешајќи, за да се добие убав мазна смеса. Во смесата се додава остатокот од шеќер и се вари додека не се згусне. Се остава да се олади, а потоа се додаваат путерот, изматените жолчки и лажичка по лажичка снег од белките. Сè се меша, се става во подмачан плех и се пече во загреана рерна. Се прелива со сок од јагоди.