

## СУПА СО КАШКАВАЛ

### Потребно:

- 1,2 л супа;
- 200 гр рендан кашкавал;
- 2 главици кромид;
- 1 лажица брашно;
- 1 лажичка ким;
- леб;
- масло;
- сол;
- црн пипер.



### Подготовка:

Исечканиот кромид се пропржува, се ставаат сол, црн пипер, се додаваат брашно, ким, кашкавал и сè добро се меша. Се прелива со супата и се вари половина час на умерена температура. Бајатиот леб се крши на парченца, кои се пропржуваат. Се ставаат на чинија, а потоа се преливаат со супата.

## БИФТЕК

### Потребно:

- 1 кг бифтек;
- 100 гр сланина;
- 1 главица кромид;
- 1 морков;
- целер;
- малку коњак;
- масло;
- сол;
- црн пипер.



### Подготовка:

Бифтекот се шпикува со половина од сланината сечена по должина, а потоа се врзува со конец. Морковот и целерот се чистат и се сечат на кругчиња, кромидот на коцки, и сè тоа се пропржува со остатокот од сланината. Потоа се додава месото на кое е ставено сол, црн пипер и се пече додека не добие златна боја. Тогаш се полева со половина чашка коњак и се остава на оган додека течноста не зоврие, а потоа месото се пече на температура од 180 степени. Повремено месото се прелива со сокот кој го испушта при печењето.

## КОКОС КОЦКИ

### Потребно:

- 300 гр брашно;
- 1 кесичка прашок за печиво;
- 2 јајца;
- 200 гр шеќер;
- 200 гр путер;
- 200 мл млеко;
- 100 гр чоколада;
- 100 гр кокос.



### Подготовка:

Путерот се мати и во него се додаваат јајцата кои се изматени со шеќер. Се додаваат брашното, прашокот за печиво и добро се мати за да се соединат состојките. Смесата се става во подмачкан и набрашнет плех и се пече. Во еден сад со млеко на оган се става чоколадата за да се растопи. Колачот се сече на коцки, секое парче се потопува во чоколадата, а потоа се валка во кокос.