

## СУПА ОД МОРКОВ



### Потребно:

- 450 гр морков;
- 1 главица кромид;
- 2 лажички брашно;
- 2 лажички пармезан;
- 2 лажички сос од домати;
- ½ павлака;
- мушкатно оревче;
- сол;
- црн пипер;
- вода.

### Подготовка:

Кромидот ситно се сече и се динста заедно со морковот исечен на кругови. Се посолува и се става црн пипер. Повремено се додава по малку од водата. Сварениот морков се пасира со малку масло и во тоа се додава сосот од домати. Брашното се пропржува и повремено се става чорбата од морков. Сè тоа се меша додека не се згусне. Чорбата се остава да врие околу 10 минути, а потоа се додаваат мушкатното оревче, црниот пипер, павлаката и пармезанот.

### Потребно:

- ½ кг јунешко месо;
- ½ кг кромид;
- 150 гр сланина;
- 1 чаша црно вино;
- 1 лажичка црвен пипер.

## ГУЛАШ ОД ЈУНЕШКО МЕСО

### Подготовка:

Во тенџерето прво се става сланината, над неа сечканиот кромид и јунешкото месо исечено на коцки, се додава црвениот пипер и се прелива со црно вино. Се поклопува и се вари подолго време. Постепено се додава по малку вода. Се служи со пире од компири или со тестенини.



## ЈУПИ ТОРТА



### Подготовка:

Тестото се пече и се прелива со јупи. Кога ќе се олади се мачка со кремот кој е подготвен од мелени лешници, шеќер во прав и јупи. Над кремот се става шлаг пената.

### Потребно:

#### За тесто:

- 6 јајца;
- 6 лажички шеќер;
- 6 лажички брашно;
- ½ прашок за печиво;
- 2 чаши јупи.

#### За крем:

- 400 гр мелени лешници;
- 400 гр мелени бисквити;
- 250 гр шеќер во прав;
- 2-4 чаши јупи;
- кесичка шлаг пена.