



ГИБАНИЦА ОД МАКАРОНИ

Потребно:

- 400 гр макарони;
- 4 јајца;
- 250 кравјо сирење;
- 1 дл кисело млеко;
- сол.

Подготовка:

Макароните се варат во солена вода и се цедат. Се матат јајцата и се мешаат со сирењето. Во огноотпорен сад се става ред макарони потоа од смесата, сè додека не се потроши материјалот. Се пече околу 20 минути и пред крај се прелива со кисело млеко.

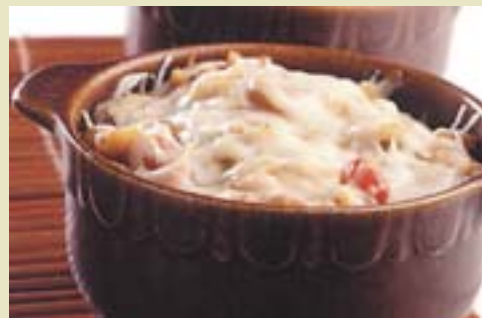
Потребно:

- 500 гр свинско месо;
- 600 гр компири;
- 4 лажици свинска маст;
- 1 главица кромид;
- 1 пиперка;
- 1 дл бело вино;
- црвен пипер;
- 2 јајца;
- 3 дл павлака;
- сол;
- црн пипер.

ТАВА СО СВИНСКО МЕСО

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се динста. Во тава малку се пропржуваат компирите исечени на коцки, ситно исечканиот кромид и пиперката, а потоа се става месото. Во тоа се додаваат свинска маст, црвен пипер, сол, црн пипер и се прелива со бело вино. По потреба се додава и вода. Се става во рерна да се пече и пред крај јадењето се прелива со изматените јајца и павлаката. Сè тоа уште малку се запекува.



КОЛАЧ СО ПИШКОТИ

Подготовка:

На дното од садот се става еден ред пишкоти, се преливаат со кафето и над нив се става фрапе кремот. Постапката се повторува додека не се потрошат пишкотите и кремот. Се става во фрижидер да се стегне. По желба се филува со шлаг пена.



Потребно:

- 20 пишкоти;
- 1 фрапе крем од чоколада;
- 30 дл млеко;
- 2 шолји варено кафе;
- шлаг пена.