



Потребно:

- пиперки;
- 100 гр компир;
- 50 гр црвена леќа;
- 50 гр соја;
- 1 морков;
- масло;
- црвен пипер;
- магдонос;
- сол.

ПОЛНЕТИ ПИПЕРКИ

Подготовка:

Компирите се варат и се лупат. Исто така, се вари и леќата, се додаваат сојата, ренданиот морков и испасирианиот компир, се ставаат зачините и сè добро се меша. Пиперките малку се проваруваат, се полнат со подготвената смеса, се налеваат со масло и се печат во рерна.

ПАСТРМКА НА СТРУШКИ НАЧИН

Потребно:

- 1 пастрмка;
- кромид;
- пиперка;
- печурки;
- домати;
- сол.

Подготовка:

Пастрмката се сече од стомакот, се дели на половина и се вади коската од опашката до главата. Во посебна тава се ставаат маслото, сечканиот кромид, пиперката и печурките исечени на парчиња. Сè тоа се пропржува и се става во пастрмката, која потоа се пече.



ПРЖЕНИ БАНАНИ СО КАРАМЕЛ

Подготовка:

Бананите се сечат на четвртини и се панираат во брашното и во јајцето. Се пропржуваат и се ставаат на салфета за малку да се исцедат. Од шеќерот се прави карамел и додека е топол се става врз бананите. На крај се посипуваат со чоколадни трошки.

Потребно:

- банани;
- 20 гр шеќер;
- едно јајце;
- чоколадни трошки;
- брашно;
- масло.