

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 1 кг компири;
- 150 гр павлака;
- 50 гр путер;
- 3 главици кромид;
- магдонос;
- сол;
- црн пипер.

КОМПИРИ СО ПАВЛАКА

Подготовка:

Излупените компири се сечат на коцки. Во тава на путер се пржи ситно исечениот кромид, се додаваат компирите, се покриваат со капак и се пржат додека не се вцрват. Потоа се посолуваат, се додава црн пипер, магдонос, павлака. Сè тоа внимателно се премешува и се остава на оган уште неколку минути.

Потребно:

- телешки шницли;
- 100 гр сланина;
- 70 гр кашкавал;
- 2 јајца;
- брашно;
- презла;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Месото се толчи. Над една половина од шницлата се става малку сланина и кашкавал исечен на ленти, се посолува, се става црн пипер и се прекрива со другиот дел од шницлата. Се зацврстува со чепкалки. Потоа шницлите се валкаат во брашно, во изматени јајца и во презлата и се пржат во поголемо количество масло.



ПОЛНЕТИ ПРЖЕНИ ШНИЦЛИ

Подготовка:

Брашното се замесува со стасаниот квасец, млекото, јајцето и путерот. Се меси за

да се добие мазна маса. Се остава да кисне половина час, се меси и повторно се остава да стаса. Во меѓувреме се подготвува филот. Се мешаат меленото афионово семе, мелените бадеми, сувото грозје, кората од лимон и од портокал. Млекото, брашното и шеќерот се ставаат на оган да зовријат, при што постојано се меша, а потоа се трга од оган и со оваа смеса се попарува афионовото семе, во што се додаваат жолчка и снег од белка. Тестото се развлекува во кора и рамномерно се премачкува со филот, се прелива со растопениот путер, се витка во ролат, кој се пече.

ШТРУДЛА СО АФИОНОВО СЕМЕ

Потребно:

За тесто:

- 30 гр квасец;
- 250 гр брашно;
- 500 мл млеко;
- 50 гр шеќер;
- 1 јајце;
- 50 гр путер.

За фил:

- 100 гр мелено афионово семе;
- 25 гр мелени бадеми;
- 50 гр суво грозје;
- кора од лимон и од портокал;
- 75 гр млеко;
- 100 гр шеќер;
- лажица брашно;
- 1 јајце;
- 30 гр стопен путер.