

КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 200 гр пилешко месо;
- карфиол;
- грашок;
- морков;
- магнос;
- лажица брашно;
- коцка за супа;
- 100 мл кисело млеко;
- путер или масло.

СУПА СО КАРФИОЛ

Подготовка:

На малку путер или масло се пржи пилешкото месо, потоа се додаваат сите состојки, освен киселото млеко, и се долива вода. Кога зеленчукот и месото ќе бидат сварени внимателно се додава киселото млеко.



Потребно:

- 700 гр говедско месо;
- 4-5 главици кромид;
- зачинал;
- сол;
- лоровов лист;
- црн пипер;
- масло;
- црвен пипер.

ГОВЕДСКИ ГУЛАШ СО КОМПИР

Подготовка:

Говедското месо се сече на коцки и се остава 10 минути во ладна вода. Кромидот се сече на полумесечинки и се динста во масло додека не омекне. Се додава месото, се налева со вода и се вари. На крај се посолува, се додаваат лоровов лист и црн пипер. Се запржува со црвен пипер. Се служи со варен компир.

БОМБА ТОРТА

Подготовка:

Се мешаат жолчките, 50 гр мелени ореви и 5 лажици брашно. Се додаваат изматените белки. Смесата се става во подмачкан плех и се пече. Откако тестото ќе се испече се остава да се олади. Потоа се прелива со растопената чоколада со млеко.



Фил:

Се мати маргаринот со шеќер во прав и се додаваат еурокремот, оревите, сокот од портокал, бисквитите и чоколадото. Со кремот се премачкува тортата. Врз неа се става приготвената шлаг пена.

Потребно:

- 5 јајца;
- 5 лажици шеќер;
- 5 лажици брашно;
- 4 ребра чоколада;
- 8 лажици млеко;
- 250 гр маргарин;
- 250 гр шеќер во прав;
- 250 гр еурокрем;
- 100 гр сецкани ореви;
- 150 гр мелени ореви;
- сок од портокал;
- 2 шлаг пени;
- 300 гр мелени плазма бисквити;
- 100 гр чоколада за готвење.