

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



### Потребно:

- 1 кг цвекло;
- 1 л говедска или пилешка супа;
- 1 жолчка;
- 1 лажица путер;
- 1 главица кромид;
- 1 лажица магнонос;
- 1 мала лажичка мајчина душичка;
- сол.

## СУПА ОД ЦВЕКЛО

### Подготовка:

Измиеното цвекло се налева со вода, се додаваат кромид, мајчина душичка и магнонос, и се вари сè додека цвеклото не омекне. Свареното цвекло се лупи и се пасира. Така испасираното цвекло се налева со супата, се вари десеттина минути, се посолува и се зачинува со жолчка и со путер. Од горе се ставаат ливчиња од магнонос и се служи.

### Потребно:

- 200 грама тестенини;
- 180 грама бело пилешко месо;
- 100 грама шампињони;
- 100 мл млеко;
- 1 лажичка густин;
- 1 лажичка вегета;
- 1 лажичка црвен пипер.

## ПИЛЕШКО СО ТЕСТЕНИНИ

### Подготовка:

Тестенините се варат во солена вода и се прецедуваат. На масло се пропржува пилешкото месо сецкано на коцки, а потоа се додаваат шампињони, вегета и црвен пипер и се динста.

Млекото се мати со густин и со тоа се полева месото, при што се промешува за да може масата да се соедини.



## ПУДИНГ ТОРТА



### Подготовка:

Секој пудинг се вари посебно со 300 мл млеко и со една лажица шеќер. Потоа се оставаат да се оладат. Посебно се матат путерот, шеќерот и ванилиниот шеќер. По една половина од

### Потребно:

- готова бисквитна кора;
- За крем:
- 1 кесичка пудинг од чоколада;

- 1 кесичка пудинг од ванила;
- 600 мл млеко;
- 2 лажици шеќер;
- 200 г путер;
- 100 г шеќер;
- 1 кесичка ванилин шеќер;
- 2 кесички шлаг пена.

оваа смеса се става во едниот и во другиот пудинг. Бисквит кората се сече на два дела. Долниот дел од бисквит кората се става во тркалезен калап за торта. Чоколадниот пудинг се распоредува на кората, се поклопува со другиот дел, а врз него се мачка пудингот од ванила. Се израмнува површината и се нанесува изматената шлаг пена. Се украсува по желба.