

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

МАКАРОНИ СО СОС ОД СОЈА



Потребно:

- 1/2 кг макарони;
- 1 лажица сол;
- 1 лажица масло;
- 2 лажици маргарин.
- За сос:
- 200 гр соја;
- 3 шолји топла вода;
- 1 лажица сол;
- 2 главици кромид;
- 1 чешне лук;
- 1 шолја сок од домати;
- 1 лажица брашно;
- цимет;
- 2 лоровови листа;
- 7 шолји топла вода;
- црн пипер.

Подготовка:

Сојата се прелива со зовриена вода и се остава да отстои. Изренданите кромид и лук се пропржуваат на врело масло за да се соединат сојата и останатите состојки. Сосот се вари околу 1 час на тивок оган. Посебно во солена вода се варат макароните, се прецедуваат, се прелеваат со растопен маргарин, а потоа и со сосот од соја.

Потребно:

- 2 црвени пиперки;
- 2 чешниња лук;
- 3 лажици масло;
- мајчина душичка;
- 4 пилешки филети;
- сол;
- црн пипер;
- 500 мл супа;
- 2 главици кромид;
- лажица путер;
- 300 гр грашок;
- 100 гр кисела павлака;
- 50 мл слатка павлака.

Подготовка:

Пиперките се чистат од семки и се сечат по долж. Се сече и лукот. Пиперките се пропржуваат на путер и се додаваат лукот и мајчината душичка. Филетите се сечат по средина, се посолуваат и им се става црн пипер. Се полнат со испржената пиперка, а потоа рабовите се прицврстуваат со чепкалка. Така приготвеното месо се пропржува на остатокот од масло, се налева со супа и се вари на тивок оган околу 20 минути. Кромидот ситно се сече. Се додава 250 мл супа и грашокот и повторно се става на оган околу 15 минути. Грашокот се пасира и се зачинува со малку кисела павлака, се посолува.

Месото се вади и во сокот во кој тоа се варело се додава слатка павлака. Се вари уште малку.

ПИЛЕШКО ПОЛНЕТО СО ПИПЕРКИ



КОЛАЧ ОД ГРИЗ И ВИНО

Подготовка:

Маргаринот, гризот, оревите, шеќерот, белото вино, брашното, зејтинот, сода бикарбоната и ренданите морски оревчиња се мешаат и се оставаат да отстојат околу половина час. Се ова се става во подмачкан плех со маргарин и се пече околу 45 минути. Кога колачот ќе се олади се прелева со чоколада растопена во малку маргарин.

Потребно:

- 250 гр гриз;
- 250 гр мелени ореви;
- 250 гр шеќер;
- 5 дл бело вино;
- 1 лажица брашно;
- 4 лажици масло;
- лажичка сода бикарбона;
- морски оревчиња;
- 100 гр чоколада.

