

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



СУПА ОД МОРКОВ

Потребно:

- 250 гр морков;
- 30 гр путер;
- 1 лажица зачинал;
- 1 л вода;
- 2 лажици гриз.

Подготовка:

Изренданиот морков се пропржува на путер. Се додава зачинал, се налева со 500 мл вода и се вари 10 минути. Пред крај на варењето се додаваат уште 500 мл вода, гриз и сè се вари уште 7-8 минути.

Потребно:

- говедско филе;
- 2 лажици зачинал;
- 2 лажици масло;
- За лута салса:
- 1 кромид;
- 2 чешниња лук;
- 1 домати;
- 2 лажици маслиново масло;
- една лута пиперка;
- сол;
- магдонос;
- црн пипер.

ЛУТА "САЛСА"

Подготовка:

Месото зачинето со зачинал и намастено се потпекува. Сите состојки за салсата ситно се сечкаат, се пропржуваат и се ставаат врз печеното месо.



УШТИПЦИ СО ЈАБОЛКА

Подготовка:

Жолчките, шеќерот, ванилиниот шеќер и путерот пенасто се матат. Во нив се додаваат млекото, брашното измешано со цимет, солта и прашокот за печиво и сè добро се меша. Се додаваат јаболката тенко исечени на парчиња, изматените белки



и сè заедно се меша за да стане меко тесто. Со лажица се зема од тестото и се пржи во загреано масло.

Потребно:

- 2 јајца;
- 60 гр шеќер;
- 1 ванилин шеќер;
- 50 гр путер;
- 100 мл млеко;
- 300 гр брашно;
- ½ лажичка цимет;
- сол;
- ½ прашок за печиво;
- 150 гр излупени јаболки;
- масло.