

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



СУПА ОД БРОКУЛА

Потребно:

- 500 гр брокула;
- морско оревче;
- малку сол;
- црн пипер;
- вода;
- 2 чешниња лук;
- кисела павлака.

Подготовка:

Брокулата се вари и во неа се додаваат ситно исечкан лук и сол. Варената брокула се пасира, се додаваат црн пипер и рендано морско оревче и повторно уште малку се вари. На крај во неа се става кисела павлака.

Потребно:

- телешки бут;
- 100 гр морков;
- магнос;
- 100 гр лук;
- лоров лист;
- сол;
- 3 јајца;
- 200 гр кисела павлака;
- 500 мл млеко;
- зачинал.

ВКУСНА ТАВА

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се вари заедно со морковот, лукот, лоровиот лист и се посолува. Вареното месо се става во тава. Во посебен сад се матат јајцата, киселата павлака, млекото, магносот и со оваа смеса се прелива месото кое се става во загреана рерна и се пече.



Подготовка:

Белките се матат, се додава шеќерот и се меша за да се добие изедначена смеса во која се ставаат мелените и сецканите ореви. Смесата се пече во подмачкан плех. Печеното тесто се сече на половина. Кремот се прави од жолчките и шеќерот кои се матат, во тоа се додаваат кора од портокал, брашно разматено во сок од портокал, кој се вари на пареа околу 5 минути. Во топлиот крем се става маргаринот. Првиот дел од тестото се премачкува со половина од кремот, потоа се прекрива со другиот дел од тестото и се премачкува со останатиот крем.



КОЛАЧ СО ПОРТОКАЛ

Потребно:

- 6 белки;
- 180 гр шеќер;
- 220 гр мелени ореви;
- 40 гр сечкани ореви;

За крем:

- 6 жолчки;
- 180 гр шеќер;
- изрендана кора од портокал;
- 15 гр брашно;
- 60 мл сок од портокал;
- 200 гр маргарин.