

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



СУПА ОД ГРАШОК

Потребно:

- грашок;
- 500 мл вода;
- 1 коцка за супа;
- кора од лимон;
- 100 мл павлака;
- морско оревче;
- 1 лажица соја сос.

Подготовка:

Грашокот се вари и потоа се додаваат коцка за супа, изрендана кора од лимон, морско оревче, соја сос. На крај се става павлака.

Потребно:

- свинско месо;
- 3 лажици сос од домати;
- печурки;
- 1 кг компир;
- 200 гр морков;
- кромид;
- ½ лажица зачинал;
- сол;
- црн пипер;
- лаворов лист;
- 3 чешниња лук;
- магнонос;
- масло.

СВИНСКО СО ЗЕЛЕНЧУК

Подготовка:

Месото исечено на тенки парчиња се пропржува на масло. Се додаваат сосот од домати, печурките, исечканите компири, морковот, кромидот, лукот и лаворовиот лист. Се зачинува со зачинал, сол и црн пипер. Се залива со вода и се остава да се крчка. На крај се поросува со исечкан магнонос.



Подготовка:

Јајцата, шеќерот и ванилиниот шеќер пенасто се матат. Се додаваат маслото, прашокот за печиво, јогуртот, макот и сè заедно добро се меша. Во подмачкана тепсија се ставаат две кори, а над нив дел од филот. Постапката се повторува додека има кори. Подготвената баклава се сече на коцки и се пече во загреана рерна. Во меѓувреме се подготвува шербет, во кој се става лимон исечен на резанки. Печената баклава полека се прелива со шербетот.



БАКЛАВА СО МАК

Потребно:

- 3 јајца;
- 150 гр шеќер;
- 1 ванилин шеќер;
- 150 мл масло;
- 1 прашок за печиво;

- 200 мл јогурт;
- 350 гр мелен мак;
- 300 гр кори за баклава.
- За шербет:**
- 500 мл вода;
- 250 гр шеќер;
- 1 лимон.