

## ЧОРБА СО ОРИЗ И МАГДОНОС



### Потребно:

- половина литар млеко;
- половина литар супа од коцка;
- 4 лажици ориз;
- 4 лажици сечкан магдонос;
- 2 компира;
- лажичка путер (маргарин);
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

На тивок оган во путер се пржи компирот исечен на ситни коцки и постојано се меша. Се налева со супата и со млекото, малку се посолува и кога ќе проврие се додава оризот. Се вари додека тој не омекне. Пред крај на варењето се додаваат исечканиот магдонос и црниот пипер.

## ОМЛЕТ СО КОПИРИ



### Потребно:

- 4 компири;
- 200 гр кашкавал;
- 4 јајца;
- сол;
- црн пипер;
- масло.

### Подготовка:

Компирите се лупат и крупно се рендаат. Потоа се додаваат изматените јајца, ренданиот кашкавал, солта и црниот пипер. Оваа смеса се пржи во малку масло.

## ШНИЦЛИ СО ОРИЗ

### Потребно:

- половина килограм јунешки шницли;
- 2-3 главици кромид;
- чаша ориз;
- сол;
- црн пипер;
- чаша млака вода;
- масло.

### Подготовка:

Шницлите се толчат за да станат тенки, се посолуваат и се оставаат на ладно. Кромидот се сече ситно и се пропржува во масло, се додава оризот и сè заедно се пржи. Потоа се посолува, се додава црн пипер и се налева со млака вода. Се вари на тивок оган. Над секоја шницла се става дел од сварениот ориз и се витка како ролна, се врзува со конец и се пржи од сите страни. За време на пржењето се додава по малку вода. Кога месото ќе омекне се отстрануваат конците и се сече на парчиња.



## БАЈАДЕРИ

### Потребно:

- 800 гр шеќер;
- 300 гр бисквити;
- 300 гр ореви;
- чаша вода;
- ванилин шеќер;
- 200 гр чоколада;
- путер или маргарин.

### Подготовка:

Од шеќерот и водата се вари густ шербет. Одделно се мешаат мелените бисквити, мелените ореви и ванилата. Во шербетот се додаваат 2/3 путер (маргарин), а потоа измешаните бисквити и ореви. Сè тоа добро се меша и се дели на два дела. Во едниот дел се додава растопена чоколада. На плехот прво се распоредува делот со чоколадата, а потоа остатокот. Целиот колач се прелива со 100 гр чоколада. Бајадерата се остава во фрижидер за да се стегне.

