

## СУПА ОД РИБА



### Потребно:

- неколку ситни риби;
- 100 гр моркови;
- магнонос;
- целер;
- неколку ливчиња рузмарин;
- пире од домати;
- 3-4 чешниња лук;
- сол;
- црн пипер;
- лимон.

Рибата се става во два литра посолена вода, а потоа се додаваат исчистениот зеленчук, лукот, рузмаринот, пирето од домати и црниот пипер. Сè тоа се вари околу 45 минути. Потоа супата се проце-дува и се додава повеќе ситно сечен магнонос. Пред служење се додаваат тенки тркалца лимон.

## ПОЛНЕТИ ДОМАТИ

### Потребно:

- 8 поголеми домати;
- 125 гр ориз;
- сол;
- црн пипер;
- магнонос;
- 8 лажици масло.

### Подготовка:

Доматите се длабат и се оставаат да се исцедат. Оризот се обарува и се меша со извадената средина од домати, солта, ситно сечениот магнонос и маслото. Со тоа се полнат домати, се редат во подмачкана тава и се печат околу 30 минути.



## ЌОФИЊА ОД РИБА



### Потребно:

- 1 кг ослик;
- 1 главица кромид;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал;
- 3-4 лажици брашно;
- масло.

### Подготовка:

Рибата се лупи и се вари. Потоа се чисти од коските, а во тоа се додаваат кромидот, брашното, солта, зачиналот и црниот пипер. Сè ова се меси и се формираат ќофиња, кои потоа се пржат.

## РУЖИЧКИ

### Потребно:

- 2 ½ кафени шолји масло;
- 1 чаша топла вода;
- 250 гр гриз;
- 2 чаши брашно;
- 1 квасец;
- 2 лажици какао.

### Шербет:

- 3 чаши вода;
- 4 чаши шеќер;
- ванилин шеќер;
- сок од половина лимон.

### Подготовка:

Од брашното, гризот, водата, маслото и квасецот се меси тесто кое се дели на два дела. Во едниот дел се става какао. Потоа се развлекува кора, прво светлиот дел, а над него се става делот направен со какао. Се витка во ролат, кој потоа се сече на парчиња. Се редат во подмачкан плех и се печат. Се подготвува шербет со кој се преливаат оладените ружички.

