

## МАКАРОНИ СО ВИРШЛИ

### Потребно:

- 4 виршли;
- 300 гр макарони;
- сенф;
- 3 кисели краставици;
- 300 гр мајонез;
- сол и црн пипер.



### Подготовка:

Сварените макарони се ставаат во поголем длабок сад. Обарените виршли се сечат на кругови, а киселите краставици на тенки парчиња и се ставаат во садот. На ова се додаваат мајонез, сенф, сол и мелен црн пипер. Смесата се промешува и се претура во длабока стаклена чинија. Со готварски шприц наполнет со мајонез, се украсува салатата. Исто така, салатата се украсува и со сенф. Се декорира и со гранче магдонос и ротквица.

## МОРСКИ РАЖНИЧИ

### Потребно:

- 200 гр шампи;
- 200 гр јастог;
- 200 гр лигњи;
- 1 зелена пиперка;
- 1 главица кромид;
- маслиново масло;
- сол и црн пипер.

### Подготовка:

Главицата кромид се сече на големи парчиња. Во парчето кромид се забодуваат две метални стапчиња за ражнички. Потоа, на секое стапче се забодуваат по едно парче јастог, едно парче шампи, и по едно парче зелена пиперка. Парчињата лигњи се превиткуваат во големина како другите парчиња на ражничот и се забодуваат на стапчето. Потоа, уште еднаш наизменично се редат морските плодови. Скарата за печење се попрскува со масло за јадење и на неа се става наредениот ражнич и постепено се пече. Со сок од лимон се полева ражничот на скарата. Испечениот ражнич се става на чинија за сервирање на која има лист зелена салата. Се декорира со магдонос, парчиња лимон и портокал.



## МЕДЕНИ КОЛАЧИ

### Потребно:

- 250 гр шеќер;
- 3 јајца;
- 200 гр маргарин;
- лешници;
- 5 лажици мед;
- 1 кесичка цимет;
- 1 ванилин шеќер;
- 500 гр брашно.

### Подготовка:

Во поголем сад се ставаат брашното, шеќерот, едно цело јајце и две жолчки. Потоа се додаваат маргаринот иситнет на парчиња, циметот, ванилиниот шеќер и медот. Оваа смеса се замесува со рака. Од тестото се формираат топчиња со големина на орех. Топчињата над кои се става по еден лешник се редат во тава за печење и се печат петнаесеттина минути на температура од 200 степени.