

## ЗАПЕЧЕН КОПИР

### Потребно:

- 500 гр варен компир;
- 300 гр шунка;
- 3 јајца;
- лебни трошки;
- 200 мл павлака;
- 50 гр путер;
- 2 дл млеко.



### Подготовка:

Варените компири се сечат на кругови и се редат во земјена тава премачкана со путер. Шунката се сече на полукругови и се реди врз компирите. Над нив се реди уште еден ред компири, врз нив се ставаат неколку коцки путер, по што се наросува пармезан. Павлаката и млекото се матат со жица, додека смесата не се соедини, се додаваат јајцата и се продолжува со матењето. Со подготвената смеса се прелива содржината во тавата, а од горе се наросува со лебни трошки. Се пече петнаесеттина минути, на температура од 225 степени. Јадењето се декорира со магнонос.

## МУЧКАЛИЦА

### Потребно:

- 220 гр свинско филе;
- 1 лупен домати;
- 100 гр варен ориз;
- 50 гр путер;
- магнонос;
- 1 зелена пиперка;
- 1 главица кромид;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

### Подготовка:

Се загреваат масло за јадење и путер и во тоа се додава претходно исечканиот кромид. Во ова се става пиперката исечена на коцки и сè се промешува. Свинското филе се сече на парчиња и секое парче се толчи со дрвен чук, потоа се сечат на коцки и се ставаат во тавата. Се посолува и се зачинува со мелен црн пипер. Половина домати се сече на ситни коцки и се става во тавата. Во друга тава се загреваат путер и масло за јадење, а во тоа се става претходно сварениот ориз и постепено се промешува. Во тавата каде што е месото се додава исечкан магнонос и малку бело вино. Месото се динста додека не испари целата течност. Подготвениот ориз се става на средина од чинијата, а околу се реди мучкалицата. Се декорира со парчиња домати и магнонос.



## ОБЛАНДИ СО АЛВА



### Потребно:

- 1 пакување обланди;
- 300 гр алва;
- 300 гр мелени бисквити;
- 1 маргарин;
- 200 гр шеќер;
- 2 лажици какао;
- 300 мл вода.

### Подготовка:

Во тенџере се загреваат вода, шеќер и маргарин и се промешува. Алвата се сече на парчиња, се додава во тенџерето, се меша и се трга од оган. Потоа се додаваат мелените бисквити и какаото и се меша додека смесата не се соедини. Секоја обланда се премачкува со овој фил и се редат една врз друга. Последен слој треба да биде филот. На пареа се топи бела чоколада и се додава малку масло за јадење, за чоколадата да добие сјај. Филуваните обланди се сечат на поголеми коцки. Растопената чоколада се става во готварски шприц и се декорираат обландите.