

Потребно:

- 200 гр мајонез;
- корен од целер;
- 100 гр павлака;
- 1 домати;
- 1 лимон;
- 20 гр шеќер;
- сол и црн пипер.



РЕМУЛАДА ОД ЦЕЛЕР

Подготовка:

Коренот од целер се сече ситно и се става во длабока чинија. Во неа се ставаат сокот од лимон и павлаката. Потоа во нив се става мајонезот, се посолува, се додаваат 2 лажички шеќер, добро се промешува, и се става преостанатиот сок од лимон. Јадењето се украсува со домати и со листови од целер.

РИЖОТО СО РАКЧИЊА И ПЕЧУРКИ

Потребно:

- 200 гр ракчиња слимс;
- 100 гр сечкани маринирани шампињони;
- 100 гр варен ориз;
- 200 гр кашкавал;
- маслинки;
- 50 гр путер;
- 1 црвена пиперка;
- магдонос;
- 100 гр доматино пире;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

Подготовка:

Во тава се загреваат путер и масло за јадење, во што се става пиперката исечена на коцки. Потоа се додаваат ракчињата и шампињоните. Се посолува и се зачинува со мелен црн пипер. Ситно исечканиот магдонос се додава во тавата, а потоа се става и сварениот ориз. Сè тоа се промешува и се пржи. Во друга тава се ставаат доматино пире и малку вода и постепено се меша. На крупната страна од рендето се ренда кашкавалот и половина од него се додава во тавата со рижото и се промешува. Подлабок стаклен сад се премачкува со масло за јадење, се ставаат 3 лажичи сос од домати, потоа се става рижотото и околу него остатокот од ренданиот кашкавал. Се декорира со магдонос и со маслинки.



РАФАЕЛО БОМБИЦИ

Потребно:

- 200 гр шеќер;
- 100 мл вода;
- 200 гр млеко во прав;
- 100 гр лешници;
- 125 гр маргарин;
- 80 гр кокосово брашно.

Подготовка:

Во тенџере се загрева вода, а во неа постепено се додава шеќерот, потоа и маргаринот и се меша со жица за матење. Откако ќе се стопи маргаринот тенџерето се трга од оган, продолжува да се меша и се додаваат млекото во прав и кокосовото брашно. Се меша додека смесата не се соедини, а потоа таа се става во замрзнувач, за да се стегне. Од оваа смеса се формираат бомбици, во кои се става по еден лешник. Потоа бомбиците се валкаат во кокосово брашно.

