

БРЗИ КИФЛИ СО СИРЕЊЕ

Потребно:

- 40 гр свеж квасец;
- 1 лажичка шеќер;
- 500 мл млеко;
- 2 јајца;
- 1 жолчка;
- 3 лажички масло;
- 250 гр маргарин;
- 1 лажичка сол;
- 800 гр наменско брашно;
- 250-300 гр сирење.



Подготовка:

Квасецот со малку шеќер се остава да стаса. Во брашното се додаваат масло, јајце, жолчка, сол и стасаниот квасец. На крај се става млекото и се замесува тесто, кое се остава да стаса. Се расукува и над кората се ренда маргаринот, се додава ситно изронетото сирење и се витка во ролат. Се дели на пет дела и повторно се остава да стаса. Секој ролат се расукува, се сечат триаголници и се виткат во форма на кифла. Секоја кифла се премачкува со јајце и се редат во намастена тава. Се печат околу 15 минути на 200 степени.

ЌОФТИЊА ВО СОС

Потребно:

- 600 гр мелено месо;
 - 50 гр остро брашно;
 - рендано морско оревче;
 - 50 гр кромид;
 - 50 гр салама;
 - 50 гр пармезан;
 - 1 лажичка зачинал;
 - лук;
 - 2 лажици крупни лебни трошки;
 - 1 јајце;
 - масло;
 - магдонос.
- За сосот:
- 500 мл домати;
 - 50 мл вода;
 - лута пиперка.



Подготовка:

Во меленото месо се додаваат лебни трошки, јајце, сечкан магдонос, зачинал, рендан пармезан, салама исечена на ситни коцки, рендано морско оревче. Смесата се меси и се прават кофтиња. Се валкаат во брашно и се пржат. Се ставаат на кујнска хартија за да се впије маснотијата. Доматите се сечкаат на ситни парчиња и се пропржуваат, се додаваат пиперката, зачиналот, водата, а потоа во овој сос се ставаат кофтињата. Се остава да зоврие.

БОМБИЦИ ОД ОРИЗ

Потребно:

- 200 гр ориз;
- 100 гр потпечени лешници;
- 100 гр суво грозје;
- 50 гр пропржени пченични никулци;
- 1 портокал;
- 1-2 лажици ликер;
- ванилин шеќер;
- кокосово брашно.



Подготовка:

Оризот се вари, а потоа во него се додаваат мелените лешници, сечканото суво грозје, сокот и кората од портокал, ликерот, ванилиниот шеќер и пченичните никулци. Од сè ова се замесува тесто и од него се прават бомбици. Потоа тие се валкаат во кокосово брашно.