

## ОБИЧНА ПИТА



### Потребно:

- 500 гр кори за гибаница;
- 150 гр сирење;
- 1 дл масло;
- 5-7 дл млеко;
- сол.

### Подготовка:

Сирењето се пасира. Секоја кора се посипува со малку сирење и по должина се витка во тенка ролна. Корите се редат една до друга и се печат во рерна малку да поруменат. Се мешаат маслото и млекото и се ставаат да провријат. Малку оладената и испечена пита се прелива со маслото и млекото. Питата се служи топла, со кисело млеко или јогурт.

## ПОЛНЕТИ ПИПЕРКИ СО ЛИГЊИ

### Потребно:

- 6 пиперки;
- 2 домата;
- 250 гр лигњи;
- 1 мала шолја ориз;
- 1 главица кромид;
- 1 лажица кечап;
- црвен пипер;
- зачинал;
- оригано;
- масло;
- сол.

### Подготовка:

Пиперките се чистат од дршките и од семките. Лигњите и кромидот се сечат ситно и се пржат на масло. Во тоа се додаваат оризот, кечапот, црвениот пипер, се посолува, се зачинува со оригано и се остава да се динста. Потоа со смесата се полнат пиперките и се затвораат со парче домати. Пиперките се редат во сад, се преливаат со вода и со малку зачинал. Се варат на умерен оган околу половина час.



## ЛЕЊА ПИТА



### Подготовка:

Јаболките се рендаат. Во подлабок сад се ставаат јајцата, шеќерот и маргаринот или путерот и сè тоа се мати со миксер. Во оваа смеса се ставаат маслото, брашното, млекото и прашокот за печиво. Сè тоа се меша, а доколку смесата е густа се додава малку млеко. Половина од смесата се става во подмачкан плех, над неа се редат ренданите јаболка, а над нив се става останатата смеса. Питата се става да се пече.

### Потребно:

- 4-5 јаболки;
- 2 јајца;
- 5 мали шолји шеќер;
- малку путер или маргарин;
- 2 мали шолји масло;
- 8 мали шолји брашно;
- 2 мали шолји млеко;
- прашок за печиво.