

## СУПА СО МАГДОНОС И ГРИЗ



### Потребно:

- 1,5 шолја гриз;
- 3 везалки магдонос;
- 2 јајца;
- 1 чаша кисело млеко;
- путер;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Водата се посолува и се остава да проврие. Ситно исечениот магдонос се става во водата, а гризот се додава постепено и постојано се меша. Се додава малку путер и сè тоа се вари десеттина минути. Потоа се трга од оган, и во супата се ставаат разматените јајца и киселото млеко.

## МУСАКА ОД ОРИЗ И ПИЛЕШКИ ЦИГЕР

### Потребно:

- 200 гр ориз;
- 200 гр печурки;
- 200 гр пилешки цигер;
- 1 главица кромид;
- 2 јајца;
- 2 дл павлака;
- магдонос;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Оризот се вари во солена вода додека не омекне, а потоа се процедува. Ситно исечениот кромид се пропржува на масло, а потоа се додаваат печурките исечени на листови. Готовите печурки и кромидот се цедат од маслото, а потоа во него се пропржува ситно сечканиот пилешки цигер. Во тоа се ставаат сол и црн пипер. Смесата се реди во сад, над неа се посипуваат изматените јајца и павлаката и се става да се потпече.



## БРЗ РОЛАТ



### Подготовка:

Шеќерот во прав, мелените бисквити и какаото се мешаат со сокот од портокал. Од тоа се прави меко тесто. Добиеното тесто се развива меѓу две кеси во облик на правоаголник.

Пенасто се мати маргаринот со шеќерот во прав, а потоа се додава кокосот. Филот се става врз тестото и се витка ролат. Се посипува со малку кокос.

### Потребно:

- 250 гр шеќер во прав;
  - 500 гр мелени бисквити;
  - 2 лажички какао;
  - сок од портокал.
- Фил:
- 200 гр кокос;
  - 200 гр шеќер во прав;
  - 250 гр маргарин.