



СОЛЕН РОЛАТ СО ОБЛАНДИ

Потребно:

- 1 пакување обланди;
- 1 кг сирење;
- 250 гр маргарин;
- 250 гр шунка;
- неколку кисели краставички;
- кашкавал.

Подготовка:

Маргаринот се мати и се додава на изгмеченото сирење. Шунката и краставичките се сечат на коцки, па и тоа се додава во сирењето. Сè добро се меша за смесата да се соедини, а потоа се филуваат обландите. На последната обланда се ренда кашкавалот.

Потребно:

- 400 гр риба;
- 100 гр печурки;
- 50 гр шунка;
- 3 јајца;
- 3 компири;
- 1/2 главица кромид;
- 1 чешне лук;
- 1 морков;
- лимон;
- млеко;
- брашно;
- презла;
- маслиново масло;
- сол;
- црн пипер;
- лаворов лист.

Подготовка:

Рибата малку се вари со кромидот, лаворовиот лист, морковот и лимонот. Излупениот компир се вари. Потоа се пасира со малку путер и млеко, се посолува и повторно се вари, при што постојано се меша. Се додаваат жолчка и малку белка. Рибата се цеди, се чисти од коски, се кине на ситни парчиња, а потоа се пропржува со исечканите печурки, со шунката и со изгмечениот лук. На крај сè тоа се помешува со испасирираниот компир и се обликуваат крокети. Секој крокет се валка во брашно, во јајца, во презла и се пржи на масло додека не добие златна боја.



КРОКЕТИ ОД РИБА

БОМБИЦИ ОД ПЛАЗМА БИСКВИТИ

Подготовка:

Во плазма бисквитите се става добро измиксираниот маргарин, потоа се додаваат шеќерот, млекото и какаото. Сè тоа добро се меша и се обликуваат бомбиците.

Потребно:

- 300 гр мелени плазма бисквити;
- 1 маргарин;
- 250 гр мелен шеќер;
- 3 лажици млеко;
- какао.

