



ЃЕВРЕЧИЊА

Потребно:

- 1 кг брашно;
- 1 стасан квасец;
- 1 лажиче сол;
- 1 лажиче шеќер;
- мед;
- сусам
- вода.

Подготовка:

Брашното, квасецот, солта и шеќерот се замесуваат со вода за да се направи средно меко тесто, кое потоа се дели на 12 еднакви делови. Од секој дел се обликува по едно ѓеврече.

Се вари литар вода со три лажици мед. Во зовриената вода се спуштаат ѓевречињата. Штом ќе се кренат над водата, се вадат со решеткаста лажица, се валкаат во многу сусам, се редат во намастена тепсија и се печат на појак оган за да поруменат.

ПИЛЕШКО СО ПЕЧУРКИ

Потребно:

- 1 пиле;
- 1/2 кг крупни печурки;
- 100 гр сланина;
- 2 лажици пармезан;
- 2 кришки леб;
- сол;
- црн пипер;
- магдонос;
- масло.

Подготовка:

Печурките и сланината ситно се сечкаат и се пржат на масло. Во посебен сад се ставаат сите состојки за филот и сè се меша. Со филот се полни внатрешноста на пилето. Отворот се зашива со бел конец и се прицврстува со чачкалица. Пилето се става во подмачкана тепсија и се пече еден час. Одвреме-навреме се става по малку вода и се прелива пилето.



КОЛАЧ СО ОРЕВИ И СМОКВИ



Подготовка:

Јајцата се матат со шеќерот. Се додаваат маргаринот, оревите и сецканите суви смокви. Се става прашокот за печиво и се додава брашно по потреба за да се добие меко тесто. Тестото се става во подмачкано плехче и се пече. По печењето, додека е уште топло, се сече на коцки и се посипува со шеќер во прав во кој претходно е ставен ванилин шеќер.

Потребно:

- 2 јајца;
- 180 гр шеќер;
- 100 гр маргарин;
- 100 гр сецкани ореви;
- 100 гр сецкани суви смокви;
- 1 прашок за печиво;
- брашно по потреба;
- ванилин шеќер;
- шеќер во прав.