

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



### Потребно:

- 1 кг брашно;
- 2 квасца;
- 2-3 кесички сусам;
- 2-3 лажици сол;
- 1-2 лажици шеќер;
- 1 шолја за кафе масло;
- маргарин;
- вода.

## ВАРЕНИ ЃЕВРЕЧИЊА

### Подготовка:

Квасецот се меша со малку вода за да се растопи и се додава во брашното, со сол, шеќер и масло. Сè тоа се замесува со малку вода за да се добие меко тесто, кое се остава да стаса. Потоа се развлекува кора и со поголема шолја или калап се прават ѓевречиња. Во посебен сад се растопуваат три лажици шеќер за да станат карамел, а потоа се додаваат два литра вода, а откако ќе проврие се трга од оган. Ѓевречињата се потопуваат во водата и веднаш се вадат, се валкаат во сусам и се ставаат во плех подмачкан со маргарин. Се печат на 180 степени.

### Потребно:

- 1 кг мелено месо;
- 200 гр шампињони;
- главица црвен кромид;
- морков;
- 3 лажици презла;
- 1 јајце;
- 2 лажици брашно;
- малку сирење;
- зачинал;
- сос од домати;
- магнос;
- црн пипер.

### Подготовка:

Ситно сечениот кромид се пропржува на малку масло и во тоа се додаваат ситно сечениот морков и шампињоните. Се става зачинал, црн пипер, малку магнос и се остава на страна. Во месото се ставаат презлата, јајцето, сирењето и малку брашно. Смесата се зачинува и се развлекува во облик на правоаголник. Испржената смеса се става на средина на месото и со фолија се витка во ролат. Се пече 10-15 минути, потоа полека се вади од фолијата. Маснотијата од месото се излева во огноотпорен сад во кој се додава уште малку сос од домати, кој се разредува со малку вода. Се враќа во рерна за да се потпече.



## РОЛАТ ОД МЕЛЕНО МЕСО

## КАКАО КОЛАЧ

### Подготовка:

Четири жолчки се матат со 200 гр шеќер, во што потоа се става вода, брашно, прашок за печиво и на крај снег од белки. Се излива во подмачкан плех и се пече 10-15 минути. Печениот пандишпан се сече на три дела.

За фил:

Шеќерот во прав се мати со маргаринот.

Потоа се ронат двете парчиња од пандишпанот и се ставаат во маргаринот, при што се додаваат три лажици какао, јајце, малку сок од портокал и сè добро се меша. На третата кора се става кремот. Колачот се прелива со чоколада.

### Потребно:

- 5 јајца;
- 200 гр шеќер;
- 8 лажици врела вода;
- 200 гр брашно;
- 1 прашок за печиво;
- 1 маргарин;
- шеќер во прав;
- какао;
- портокал.

