

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



### Потребно:

- 500 гр кори за пита;
- 500 гр компири;
- 40 гр масло;
- 1 главица кромид;
- сол;
- црн пипер;
- 1/4 литар минерална вода.

## ПИТА СО КОПИРИ

### Подготовка:

Компирите се лупат и се рендаат или ситно се сечкаат. Ситно исечканиот кромид се пропржува на масло, а потоа се додава во компирите и сè заедно уште малку се пржи, при што се зачинува по вкус. Тавата се мачка со масло, се ставаат две кори, се попрскуваат со масло, па дел од филот, и така сè додека не се потрошат корите и филот. Питата се пече на 175 степени околу 45 минути. Пред крај на печењето питата се полива со минерална вода и се допекува.

### Потребно:

- свинско месо;
- 3-4 компири;
- 300 гр боранија;
- 300 гр бамји;
- 2 модри патлицана;
- 2 домата;
- 1-2 моркова;
- 1 главица кромид;
- 3-4 пиперки;
- 1-2 тиквички;
- зачинал;
- масло.

## ТУРЛИ ТАВА

### Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се зачинува. Зеленчукот се сече на поголеми парчиња и се става во тава. Се меша заедно со месото, се додава масло и вода да ги прекрие и се става во рерна да се крчка на тивок оган. Повремено се промешува за сè убаво да се запече.



## ЕВТИН КОЛАЧ

### Подготовка:

Сите состојки се мешаат со лажица и се пече додека смесата не порумени. Од горе на колачето се става шеќер во прав или растопена чоколада.

### Потребно:

- 1 шолја шеќер;
- 2 шолји брашно;
- 1,5 шолја млеко;
- 1 лажица мелени ореви;
- 1 прашок за печиво;
- 3 лажици мармалад по избор;
- шеќер во прав.