

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



### Потребно:

- 500-700 гр тиквички;
- 50 гр путер;
- зачинал;
- сол;
- црн пипер;
- лазањи;
- сирење;
- пармезан.

### За сос:

- 50 гр путер;
- 4-5 лажици брашно;
- литар млеко;
- зачинал.

## ЛАЗАЊИ СО ТИКВИЧКИ

### Подготовка:

Излупените тиквички се сечат по должина колку што е можно потенко. Во подмачкан плех се редат зачинетите тиквички и се ставаат малку да се потпечат. Лазањите се варат во посолена вода. Сосот се подготвува од растопен путер, во кој се пропржува брашното и постојано мешајќи се додава млекото. Кога ќе се добие еднаква смеса се става зачинал и се остава да се згусне. Во огноотпорен сад се става малку од сосот, се редат три листа лазањи, потоа тиквичките и ренданото сирење. Постапката се повторува додека не се потрошат состојките. Од горе се става пармезан. Се пече во загреана рерна.

### Потребно:

- 500-700 гр мелено телешко месо;
- 1 парче леб;
- кромид;
- 1 дл кисело млеко;
- 1 шолја за кафе брашно;
- 1 лажица презла;
- 1 јајце;
- зачинал;
- магнонос;
- црн пипер.

### За сос:

- 20 гр путер;
- 20 гр брашно;
- 3 дл млеко;
- 1-2 лажици кисело млеко;
- малку сенф;
- малку црвен пипер.

## КОФТИЊА ВО СОС

### Подготовка:

Лебот се потопува во кисело мелко. Во месото се ставаат ситно исечканиот кромид, омекнатиот леб, јајцето, презлата, зачиналот, црниот пипер, солта и магноносот. Се прават кофтиња, кои се валкаат во брашно, а потоа се пржат. Во тавата во која се пржеле кофтињата се става малку путер и се додава брашно и тоа се пропржува. Свареното млеко постепено се додава во пропрженото брашно, а потоа повторно се вари. Во тоа се става малку црвен пипер, сол, црн пипер и малку сенф и сè добро се меша. На крај во смесата се додава кисело млеко и со овој сос се посипуваат кофтињата.



## КОЛАЧ ОД ЈАБОЛКА И ОД МАЛИНИ



### Подготовка:

Плехот се премачкува со маргарин. Тестото се подготвува од шеќер, гриз и од брашно и се дели на три дела. Првиот дел се распределува рамномерно на подмачканиот плех. Над него се ставаат ренданите јаболка. Потоа повторно се става тесто, а над него малини. Од горе има уште еден слој тесто. Врз сè тоа се ренда маргарин и се пече.

### Потребно:

- 500 гр брашно;
- 500 гр гриз;
- 500 гр шеќер;
- 250 гр маргарин;
- 1 кг кисели јаболка;
- 1 кг малини.