

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 3 јајца;
- 17 лажици брашно;
- 1 чаша јогурт;
- 1 прашок за печиво;
- 1 лажичка сол или шеќер;
- масло.

КРОФНИ

Подготовка:

Јајцата се матат, се додава брашно, јогурт, прашок за печиво и сол (шеќер) и сè убаво се меша. Се остава малку да отстои. Потоа со мала лажичка се зема од смесата и се пржат во не многу врело масло.

Потребно:

- 500 гр свинско месо;
- 3-4 страка праз;
- 3-4 суви пиперки;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- масло.

ПРЖЕНО СВИНСКО МЕСО СО ПРАЗ

Подготовка:

Свинското месо се сече на коцки и се става во тава да се пржи. Кога месото ќе се вцрви се додава празот исечен на покрупни парчиња. Исечените суви пиперки се додаваат кога ќе омекне празот и уште малку сè се пржи заедно. Потоа се става црвен и црн пипер.



Подготовка:

Во подлабок сад за месење се става загреаното млеко (не многу прегреано), сол, лажица шеќер, квасец и се додава брашно додека не се добие средно тврдо тесто. Тестото се покрива и се остава на собна температура да стаса, двојно да се зголеми.

Одделно се прави фил од кафеавиот шеќер, маргаринот и циметот.

Откако тестото ќе стаса, се расукува во правоаголна форма. На половина од тестото се става рендан маргарин. Потоа се преклопува другата половина над онаа каде е маргаринот. Се става во фрижидер да се стврдне околу десеттина минути.

Откако ќе се извади од фрижидер, за полесно да се суче се сече на два еднакви дела. Секој дел се расукува во дебелина од половина сантиметар, се става фил насекаде и се завиткува како ролат. Се сечат мали ролатчиња со големина од 3-4 см. Секое вакво ролатче се става во плех за печење.



Постапката се повторува и со другата половина од тестото. Се печат во загреана рерна на 200 Целзиусови степени околу триесеттина минути или додека не добијат румена боја.

РОЛАТЧИЊА ОД ЦИМЕТ

Потребно:

За тесто:

- 250 мл млеко;
- 2 лажици сув квасец;
- 1 лажица шеќер;
- 1 мала лажичка сол;
- 600 гр брашно;

- 250 гр маргарин (се става врз готовото тесто).

За фил:

- 100 гр кафеав шеќер;
- 2 лажици маргарин;
- 2 лажици цимет.