



Потребно:

- 1 свеж квасец;
- ½ лажичка шеќер;
- 600 гр брашно;
- 200 мл млеко;
- ½ кесичка прашок за печиво;
- 1 лажичка сол;
- 40 гр путер;
- 2 жолчки;
- 200 мл јогурт;
- 50 мл кечап;
- 100 гр шунка;
- 150 гр кашкавал;
- 30 гр пармезан.

МИНИ РУЖИЧКИ

Подготовка:

Во свежиот квасец се става малку шеќер и брашно и се додава млеко. Се остава да стаса. Во брашното се става прашокот за печиво, солта, растопениот путер, жолчките, јогуртот и стасаниот квасец. Сè добро се замесува и се остава да стаса. Потоа тестото се развлекува во правоаголник, над него се става кечап, а потоа рендан кашкавал и исечкана шунка. Се витка во ролат и се сече на парчиња, кои се редат во подмачкан плех. Парчињата се премачкуваат со растопен путер, се посипуваат со пармезан и се печат во загреана рерна на 180 степени околу 20 минути.

Потребно:

- 800 телешко месо;
- 6 чешниња лук;
- 800 гр кромид;
- сол;
- 2 лажици зачинал;
- 1 лажица црвен пипер;
- 5-6 зрна црн пипер;
- 2 лажици масло;
- 2 лажици оцет.

ОХРИДСКИ ЧОМЛЕК

Подготовка:

Месото се сече на парчиња, а над него се ставаат исечкан лук и кромид, се посолува, се додаваат зачинал, црвен и црн пипер, масло, оцет и се долива вода колку да се покрие месото. Се вари додека остане малку течност.



ОБЛАНДИ СО СМОКВИ

Подготовка:

Од шеќерот и водата се подготвува шербет. Кога шербетот ќе биде густ во него се додаваат џем од смокви и сечкани ореви. Се остава да се олади. Обландите се ставаат меѓу две влажни крпи за да омекнат, а потоа се филуваат и се виткаат во ролат.

Потребно:

- 250 гр шеќер;
- малку вода;
- 200-250 гр ореви;
- 350 гр џем од смокви;
- обланди.