

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

МАРСОВСКИ ПАЛАЧИНКИ



Потребно:

- 500 гр спанаќ;
- 8 јајца;
- 300 гр сирење;
- 250 гр шунка;
- брашно;
- 500 мл млеко;
- половина кафена лажичка мелен ким;
- 300 мл павлака;
- мағдонос;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Во зовриена солена вода се обарува спанаќот, по што се цеди. Се матат 4 јајца, се додаваат млекото и брашното и се меша за да се добие смеса за палачинки. Се печат палачинките. Спанаќот се става во блендер, се додава и мелениот ким. Во поголем длабок сад се рендаат сирењето и шунката. Се додаваат две јајца, се меша со лажица за смесата да се соедини. Првата палачинка се филува со подготвениот фил и се витка во ролат. Постапката се повторува со сите палачинки, по што се редат во подмачкан огноотпорен сад. Другите две јајца се мешаат со павлаката и во нив се додава ситно сецканиот мағдонос. Со смесата се преливаат палачинките и се печат. Кога се готови се сечат на парчиња.

Потребно:

- 500 гр мелено месо;
- 3 обланди;
- лебни трошки;
- 120 гр компири;
- 120 гр варен ориз;
- брашно;
- 120 гр грашок;
- 4 јајца;
- 120 гр моркови;
- 1 главица кромид;
- 20 зрна капари;
- 1 кисела краставичка;
- 150 гр мајонез;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

РОЛАТ СО МЕСО ОД ТРИ ОБЛАНДИ

Подготовка:

Исечените на коцки моркови и компири, и грашокот се налеваат со вода и се варат. Се посолува и се става црн пипер. Кромидот ситно се сече и се пржи во загреано масло, потоа се додава меленото месо. Сварениот зеленчук се цеди, се става во загреана тава и се додаваат сварениот ориз и две јајца. На навлажнета крпа се става првата обланда, а над неа една третина од филот. Врз филот се става втората обланда на која се нанесува фил, потоа третата обланда и се притиска со раце, по што се нанесува останатиот фил. Со помош на крпата се витка ролатот, а по некое време се одвиткува. Се сече на парчиња. Останатите две јајца се матат, па секое парче ролат прво се валка во брашно, потоа во јајца и на крај во лебни трошки. Парчињата ролат се пржат на загреано масло. Киселата краставичка се ренда и се става во мајонезот, каде се додаваат ситно сецканите зрна капари и црн пипер. Над парчињата ролат се става сосот.



Подготовка:

Во сад за матење се ставаат брашното, путерот, млекото, жолчките и 125 гр шеќер. Се тоа се мати со миксер. Посебно во мелените ореви се ставаат 200 гр шеќер, суво грозје, павлака и лимонев сок. Во садот за матење се додава прашокот за печиво. Тестото се меси со раце, се прави долгнавеста форма и се сече на половина. Од првата половина се развлекува правоаголна кора. Со готварска четка краевите на кората се премачкуваат со масло за јадење. На средината на кората се става половина од подготвениот фил. Се витка во ролат. Тавата се премачкува со путер и се ставаат двата ролата. Се печат триесеттина минути, се сечат на парчиња и се наросуваат со шеќер во прав.



ПОЛНЕТИ ВАНИЛИЦИ

Потребно:

- 2 јајца;
- 1 лажица павлака;
- 1 лимон;
- 350 гр брашно;
- 125 гр шеќер;
- 1 прашок за печиво;
- 125 гр путер;
- 4 лажици млеко;
- 250 гр мелени ореви;
- 150 гр суво грозје;
- 200 гр шеќер.