

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



## Потребно:

- 10 јајца;
- 6 лажици брашно;
- сол;
- 1 лажица масло;
- пола кесичка прашок за печиво;
- 250 гр шунка;
- 200 гр кашкавал;
- 300 гр мајонез;
- кисели краставички.

## СОЛЕНА ТОРТА

### Подготовка:

Од јајцата, брашното, маслото, прашокот за печиво и малку сол се прави тесто, кое откако ќе се испече се сече на три дела. Првиот дел се премачкува со мајонез, се посипува со ситно сечкана шунка и со кисели краставички. Потоа се става вториот дел од тестото кој, исто така, се премачкува со мајонез и се посипува со рендан кашкавал и со 3 варени рендани јајца. Од горе се става последниот дел од тестото и тој се премачкува со мајонез и се става рендан кашкавал и јајца.

## Потребно:

- 600 гр филети ослич;
- брашно;
- масло
- кисела павлака;
- 1 кисела пиперка;
- лук;
- кромид;
- кисела краставичка;
- црн пипер;
- сол;
- магнонос.

## ОСЛИЧ ВО СОС ОД ПАВЛАКА



### Подготовка:

Осликот се сече на парчиња. Секое парче се посолува, се валка во брашно и се пржи во загреано масло. Сосот се подготвува од кисела павлака во која се ставаат исечкани кисела пиперка и краставица, лук, кромид и се додаваат црн пипер, сол и сечкан магнонос. Со овој сос се преливаат пржените филети.

## ЦИМЕТ ТОРТА

### Подготовка:

Се матат 6 белки со 6 лажици шеќер, се додаваат 6 жолчки, ванилин шеќер, 6 лажици брашно и масло. Тестото се пече и се дели на 3 дела. Слатката павлака се мати заедно со шеќерот, шеќерот во прав и циметот. Тестото се филира и на крај се става чоколадна глазура.



## Потребно:

- 6 јајца;
- 6 лажици шеќер;
- 1 кесичка ванилин шеќер;
- 6 лажици брашно;
- 1 лажица масло.

### За фил:

- 500 гр слатка павлака;
- 50 гр шеќер;
- 200 гр шеќер во прав;
- кесичка цимет;
- 100 гр чоколада.