

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 3 јајца;
- 200 мл јогурт;
- 200 мл масло;
- 15 лажици брашно;
- спанаќ;
- сол;
- прашок за печиво.

БРЗА СОЛЕНА ТОРТА

Подготовка:

Во подлабок сад добро се матат јајцата, а потоа се додаваат јогуртот, маслото, брашното, ситно исечканиот спанаќ, солта и прашокот за печиво. Сè се меша и се става во подмачкан плех. Се поросува со сусам и се пече на 200 степени Целзиусови.

Потребно:

- 500 гр мелено месо;
- 1 шолјичка ориз;
- кромид;
- јајце;
- сол;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- лажица брашно;
- 4 везалки зелје.



САРМИ ОД ЗЕЛЈЕ

Подготовка:

Зелјето се чисти и се обарува колку да омекне. На малку масло се пропржува ситно сечканиот кромид и се додава меленото месо за да се издинста, се посолува, се става малку црн пипер и ориз. Во таа смеса се става едно јајце. Со така добиениот фил се прават сармите. Се редат во сад, се наливаат со вода и се ставаат во рерна да се крчкаат. Кога се готови се запржуваат со тенка запршка од масло, брашно и црвен пипер.

ОРАСНИЦИ

Подготовка:

Јајцата се матат со шеќерот. Се ставаат мелените ореви, а потоа од смесата се прават бомбици и се редат во подмачкан плех. Се печат на тивок оган.



Потребно:

- 2 јајца;
- 200 гр шеќер;
- 250 гр мелени ореви.