

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



### Потребно:

- 700 гр брашно;
- 3 лажици јогурт;
- 3 лажици масло;
- 30 гр свеж квасец;
- млака вода;
- сол.

## ДОМАШНО ЛЕПЧЕ

### Подготовка:

Квасецот се става во млака вода за да стаса. Во длабок сад се мешаат брашното, солта, маслото и јогуртот. Се додава стасаниот квасец и сè убаво се меси. Тестото се остава да стаса, а потоа се дели на три еднакви дела, кои се развлекуваат колку што е тепсијата во која ќе се пече. Од горе се премачкува со малку масло и повторно се остава да стаса. Се пече во загреана рерна околу 35-40 минути. Кога е печено се покрива со крпа за да омекне.

### Потребно:

- 1 кг бифтек;
- 1 пакетче шампињони;
- 250 гр млечен крем или хопла;
- 50 гр коњак;
- 1 дл бело вино;
- сенф;
- сол;
- црн пипер.

## БИФТЕК



### Подготовка:

Бифтеците се премачкуваат со сенф, се зачинуваат и се пржат на силен оган само за да фатат коричка. Се трга тавата од оган и се става коњакот. Се пали со кибрит и за 5 секунди оганот од бифтекот се гаси со виното. Се префрла од тавата во лонец, се ставаат сечените шампињони и на тивок оган бифтекот се динста додека не омекне. Кога е готов се додава млечниот крем или хоплата и се промешува.



## ЧОКОЛАДНА ТОРТА

### Подготовка:

Половина од бисквитите се потопуваат во млакото кафе и се редат во плиток сад.

Млекото и шеќерот се ставаат на тивок оган и се вари околу 45 минути додека не почне да се згуснува. Се трга од оган, се ставаат маргарините и се меша за да се стопат.

### Потребно:

- 500 гр бисквити;
- 500 мл варено кафе;
- 1 л млеко;
- 2 маргарина;
- 200 гр чоколада за готвење;
- 400 гр мелени ореви;
- 1 шолја шеќер;
- 1 кесичка шлаг.

Искршената чоколада се става во млекото. Кога ќе се стопи чоколадата се ставаат и оревите и смесата добро се меша. Се остава малку да се олади.

Половина од филот се става врз бисквитите, потоа повторно ред бисквити, исто така, потопени во кафето, а над нив остатокот од филот. Целата торта се премачкува со шлаг пена.