

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 300 г грав;
- магдонос;
- морков;
- целер;
- зачинал;
- чешне лук;
- главица кромид;
- ½ лажичка сенф;
- 1 лажича масло;
- сок од лимон;
- сол;
- црн пипер.

САЛАТА ОД ГРАВ

Подготовка:

Гравот се вари. Зеленчукот се вари, но да не биде премногу мек. Ситно се сечат лукот, кромидот и магдоносот, во нив се става зачинал, масло и лимонев сок. Сè тоа се става во сварениот грав и внимателно се меша.

Потребно:

- 1 пиле;
- 250 г спанаќ;
- мала шолја варен ориз;
- парче леб натопен во млеко и исцеден;
- лажича рендан кашкавал;
- главица кромид;
- сол;
- црн пипер;
- чешне лук.



ПИЛЕ ФИЛУВАНО СО СПАНАЌ

Подготовка:

Спанаќот малку се вари, се цеди и се сече. Се додаваат сите останати состојки (ситно исечениот кромид и лук) и сè заедно се меша. Пилето се посолува и во внатрешноста се става подготвениот фил. Се става во намастена тава и се пече околу еден час. Повремено се додава малку вода и пилето се полива.

БОМБИЦИ ОД ЈАБОЛКА

Подготовка:

Јаболките се лупат, се рендаат и се мешаат со овесни снегулки. Се додава кокос, сок од лимон и суво грозје и се остава 30 минути за овесните снегулки да го впијат сокот. Ако е потребно се става и презла за да се добие густа смеса. Се додаваат сечканите лешници. Се обликуваат бомбиците и се валкаат во кокосово брашно.



Потребно:

- 4-5 јаболки;
- сок од лимон;
- 200 г овесни снегулки;
- 100 г суво грозје;
- 20 г презла;
- 50 г лешници;
- 100 г кокосово брашно.