

\* Баница с ориз

Между добре източените кори, наложени в тавичка се ръси олио и добре сварен и леко посолен ориз. За по-вкусно запържен с гребни пръжкич; с натопен нож в олио, баницата се реже на квадратчета, пече се до зачервяване, поръсва се с вода и се покрива с чиста кърпа.

/следва - специалитет „Снежанка“, торта с ягоди./

