

## ЧОРБА ОД КОПИРИ



### Потребно:

- 700 гр компири;
- 600 мл млеко;
- 600 мл супа од зеленчук;
- 100 мл јогурт;
- 100 гр димен лосос;
- црвен пипер;
- масло.

### Подготовка:

Компирот се сече на тенки резанки. Ситно исечениот лук се пропржува на врело масло, се додава компирот и се посипува со црвен пипер и сол. Се додаваат млекото и супата и се остава да се вари околу половина час. Се вадат неколку парчиња компир, а останатиот се пасира. Се додава лососот исечен на листови, се прелива со јогурт и се остава да врие.

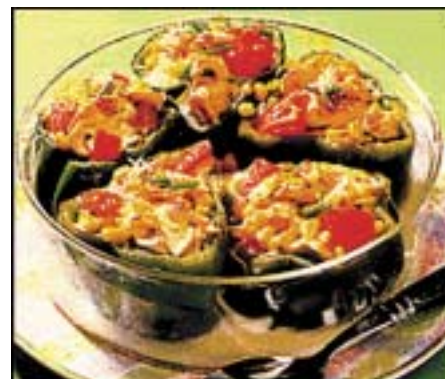
## ПОЛНЕТИ БАБУРИ

### Потребно:

- 8 бабури;
- ½ кг мелено месо;
- 1 филџан ориз;
- две главици кромид;
- два домати;
- магдонос;
- сол;
- зачинал;
- црн пипер.

### Подготовка:

Бабуриите се мијат и се засекуваат кај рачката. Кромидот се сечка и се запржува на масло, се додаваат меленото месо, сечканиот домати, солта, зачиналот и црниот пипер и откако убаво ќе се испржи во тоа се ставаат оризот и ситно сечканиот магдонос. Со оваа смеса се полнат бабуриите и се редат во земјена тава. Во тавата во висина на бабуриите се налева зовриена вода во која е измешана една лажица пире од домати. Се печат во загреана рерна околу 40 минути.



## ПИТА НА МАКЕДОНСКИ НАЧИН



### Потребно:

- 175 гр брашно;
- 250 гр путер;
- 100 гр шеќер;
- 4 јајца;
- 4 дл млеко;
- 1 прашок за печиво;
- 1 лимон;
- малку цимет;
- малку шеќер во прав.

### Подготовка:

Се замесува тесто од 75 гр брашно, прашок за печиво, сол и вода. Се прекрива и се остава да отстои. Јајцата се матат со шеќерот, а потоа се додава остатокот од брашното и 2,5 дл млеко и добро се мати. Остатокот од млекото се загрева, се додава изматената смеса со постојано мешање и се вари на тивок оган. На крај, во филот се ренда кора од лимон. Тестото се дели на половина и се развлекува. Во подмачкан плех се става едната половина, се прекрива со фил, а потоа над него се става другата половина од тестото. На неколку места со вилушка се прободува тестото и се става да се пече во загреана рерна. Готовата пита се посипува со цимет и со шеќер во прав.

## СЛАДОЛЕД ОД МАЛИНА

### Потребно:

- ½ кг малина;
- 175 гр шеќер;
- 600 мл вода;
- 1 портокал;
- 3 белки.

### Подготовка:

Малините се миксираат, шеќерот се става во вода и врие околу пет минути. Сиропот се остава да се излади. Во малините се цеди сок од портокал и се ставаат во сиропот. Смесата се става во фрижидер за да се олади. По два часа се мати цврст снег од две белки, кој му се додава на сладоледот, сè се меша и тоа повторно се става во фрижидер.

