

Македонска КУЏНА

ПОХОВАНИ ФИЛЕТИ ОД ОСЛИЧ

Подготовка:

Во сад се ставаат изгмечените чешниња лук, темијанот и сенфот, се додава мелен црн пипер и сè се промешува. Секоја филета се премачкува со оваа смеса од зачини, се витка во ролат и се зацврстува со чепкалки. Во хоплата се ставаат две јајца и се мати. Ролатите од ослич се валкаат во брашно, потоа во јајцата и на крај во лебни трошки. Потоа се пржат додека не поруменат. Испржените ролати се редат на чинија со хартија, за да се впије маснотијата. Се декорира со варени компири, зелена салата, магдонос и лимон.



Потребно:

- 8 филети од ослич;
- 2 лажици хопла;
- 100 гр брашно;
- 2 јајца;
- 3 компири;
- 2,5 мали лажички сенф;
- 1 мала лажичка сув темијан;
- 250 гр лебни трошки;
- 2 чешниња лук;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

ЈУНЕШКО ВО ГУРМАНСКИ СОС

Подготовка:

Во тенџере се ставаат исечканиот кромид, сланината, лажица маст и половина лажица црвен пипер, тоа се промешува и се додаваат изгмеченото чешне лук и ловоровиот лист, по што се налева 500 мл вода и 100 мл вино и сè тоа се вари. Јунешкото месо се сече на долгнавести парчиња, кои се посолуваат и се наросуваат со мелен црн пипер. Потоа месото се става во зовриениот сос во тенџерето. Повторно се става сол, мелен црн пипер, останатото бело вино и се промешува. Се вари на тивок оган, сè додека месото не омекне. Се вади ловоровиот лист, а се додаваат сенф, половина лажица шеќер и сок од половина лимон. На крај се додава претходно измешаната павлака со брашното, се промешува и повторно се става да се вари додека смесата не се згусне. На чинија за сервирање се ставаат варен ориз и јунешкото месо во гурмански сос, а се декорира со магдонос.



Потребно:

- 600 гр јунешка кртина од бут;
- 1 главица кромид;
- 50 гр чадена сланина;
- 200 мл павлака;
- 40 гр брашно;
- 1 лажица маст;
- 1 чешне лук;
- сенф;
- лимон;
- ловоров лист;
- црвен пипер;
- шеќер;
- 200 мл бело вино;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.

ФЛАМБИРАНИ ЈАБОЛКА

Подготовка:

Јаболката се лупат, се сечат на потенки кругови и им се отстрануваат семките. Во тава се растопува путер, а потоа се пржат круговите јаболка. Во тавата се додаваат половина мала лажичка цимет и две мали лажички шеќер. Потоа во тавата се додава коњакот, се пали, се става вода и по кратко време се трга од оган. На чинија за сервирање се става сокот во кој се подготвувале јаболката, а потоа и круговите фламбирани јаболка. Се декорира со страчатела, јатки ореви и цимет.



Потребно:

- 2 јаболка;
- 50 гр страчатела;
- 30 гр путер;
- шеќер;
- јатки ореви;
- коњак;
- цимет.

Подготвила: **Ружица ГОЧЕВСКА**