

Македонска КУЏНА

ПЕЧЕНИ МАКАРОНИ

Потребно:

- 400 гр макарони;
- 170 сирење;
- 300 гр сечкани маринирани шампињони;
- 25 гр пармезан;
- сенф;
- 30 гр брашно;
- 500 мл млеко;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Во посолена вода се варат макароните. Во загреано масло се пржат шампињоните во кои се додава 1 лажица сенф. Се промешува и во нив се ставаат брашното, млекото и се зачинува со мелен црн пипер. Сирењето ситно се дроба и се додава во оваа смеса. Варените макарони се цедат и се ставаат во намастен огноотпорен сад, а потоа над нив се додаваат подготвениот сос и пармезанот. Се пече дваесеттина минути, на 250 степени. Ова јадење се служи со кисело млеко.

ЈАГНЕШКИ КОТЛЕТИ КОР ПРА

Потребно:

- 8 јагнешки котлети;
- 1 модар патлиџан;
- 300 гр шпаргла;
- 2 јајца;
- 50 гр путер;
- лебни трошки;
- брашно;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Јагнешките котлети се толчат, се наросуваат со мелен црн пипер, се набрашнуваат, се валкаат во јајце и во лебни трошки. Се загреваат 50 гр путер и се пржат котлетите. Модриот патлиџан се сече на кругови, се посолува, се зачинува со мелен црн пипер, се набрашнува, се става во јајце, и се пржи во тавата каде што се пржеле и котлетите. Шпарглите се сечат на парчиња и во истата тава се пропржуваат. На чинија се реди парче котлет, модар патлиџан и така наизменично во круг. На средината се ставаат пропржените шпаргли.

КАСАТО ОД БАНАНА

Потребно:

- 3 банани;
- 300 гр бисквити;
- 3 кесички пудинг од чоколада;
- 250 гр шеќер;
- 1 литар млеко;
- 200 мл хопла.



Подготовка:

Во тенџере се загрева речиси целото млеко и шеќер. Во преостанатото млеко се додава прашокот за пудинг и се меша со жица. Потоа смесата се истура во загреаното млеко. Постојано се меша додека пудингот не ја добие потребната густина. Дел од пудингот се става во помал сад. Во поголем сад се кршат бисквитите и се додава пудингот од тенџерето. Бананите се сечат на ситни парчиња, се додаваат во садот, се промешува за смесата да се соедини. Смесата се става на послужавник и се формира ролат, кој се премачкува со пудингот од помалиот сад. Се мати хоплата и со неа се премачкува касато тортата од банани. Врз тортата се ренда чоколада.