

Македонска КУЏНА

РЕСТОВАН ЛОСОС

Потребно:

- 500 гр лосос;
- 250 гр печурки буковка;
- 200 гр прокељ;
- 2 црвени конзервирани пиперки;
- 1 лимон и 1 портокал;
- копар;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

На парчињата лосос им се отстранува кожата и се сечат на мали парчиња. Во загреано масло за јадење се пржат печурките буковки, се додаваат прокељот, лососот и пиперките исечени на долги парчиња. Се посолува и се зачинува со мелен црн пипер. Потоа во ова се става сок од половина лимон и портокал, како и ситно сечканиот копар. Подготвеното јадење се декорира со копар и со кришки портокал.

РАЖНИЧИ ОД ЈАГУЛА И ЛУТ КОЛБАС

Потребно:

- 1 јагула од 700 гр;
- 4 тенки лути колбаси;
- шафран;
- ориз;
- ловоров лист;
- 50 мл маслиново масло;
- сол и црн пипер.



Подготовка:

Јагулата се мие, се отстрануваат кожата и главата и се сече на парчиња во големина од околу 3 см. Парчињата јагула се ставаат во еден ред во длабок сад, а потоа се додаваат сол, ловоров лист, маслиново масло и шафран. Над ова се реди вториот ред парчиња јагула и се повторува постапката. Во оваа маринада јагулата отстојува еден час. Колбасите се сечат на парчиња. Потоа се редат ражничите: наизменично парче јагула, парче колбас. На скарата намачкана со маслиново масло се ставаат ражничите, кои се преливаат со маринадата. На чинија се редат испечените ражници и сварениот ориз.

ЦЕЛУВКИ СО БАДЕМИ

Потребно:

- мелени бадеми;
- 4 јајца;
- 1 кесичка шлаг крем од какао;
- 200 гр шеќер во прав;
- 1 ванилин шеќер;
- 200 мл млеко.



Подготовка:

Белките се матат и во нив се додаваат ванилин шеќер и шеќер во прав, а потоа се ставаат 2 лажици мелени бадеми и сè тоа се меша. Намастената тава се обложува со хартија, и со готварски шприц од смесата се формираат целувки. Тавата се става во рерна и на температура од 50 степени се оставаат целувките да се сушат од два до три часа. Млекото и прашокот за шлаг крем се матат со миксер додека кремот не ја добие потребната густина. Со една лажица шлаг крем се лепат по две целувки.