

# Македонска КУЏНА

## ИНДИСКА САЛАТА СО КАРИ

### Потребно:

- 200 гр пилешко месо;
- 100 гр маринирани шампињони;
- 100 гр павлака;
- 100 гр ориз;
- 100 гр кисели краставички;
- зелена салата;
- 100 гр ореви;
- 1 лимон;
- 100 гр мајонез;
- 1 домати;
- магдонос;
- ротквици;
- кари;
- масло за јадење;
- сол и црн пипер.



### Подготовка:

Свареното пилешко месо се сече на мали парчиња и се става во поголем сад. Се додаваат сварениот ориз, исечканите краставици, маринираните шампињони и сечканите ореви, а потоа павлаката, мајонезот и сок од половина лимон. Се посолува, се зачинува со мелен црн пипер и со 2 лажички кари. Сè тоа се промешува. Подготвената салата се декорира со магдонос и со ротквици.

## ПАСТРМКА ГОНДОЛА

### Потребно:

- 2 пастрмки од 600-700 гр;
- 3 подебели парчиња леб;
- 100 гр брашно;
- црвен пипер;
- лимон;
- магдонос;
- домати;
- портокал;
- масло за јадење;
- сол.



### Подготовка:

Во парчиња леб на средина се прават длабнатинки. Парчињата леб се пржат во загреано масло, откако ќе поруменат се ставаат на хартија за да се впије маснотијата. Од пастрмките се отстрануваат жабрите и со готварски конец се врзуваат главата и опашката за да се добие форма на гондола. Се посолуваат од внатрешната и од надворешната страна. Една лажичка црвен пипер се меша со брашно, во тоа се валкаат пастрмките и се ставаат да се пржат во тавата. Откако ќе се испржат се отстранува конечот, се ставаат на чинија со хартија за да се впије маснотијата.

Во длабнатинките на лебот се сервираат пастрмките, а јадењето се декорира со магдонос, кришки лимон, портокал и домати.

## МЕДИТЕРАНСКИ МАФНИ

### Потребно:

- 250 гр брашно;
- 100 гр сечкана зашеќерена лимонова и портокалова кора, суво грозје и суви кајсии;
- 2 јајца;
- 100 гр шеќер;
- 120 гр путер;
- мед;
- 1 кесичка прашок за печиво;
- цимет;
- 500 мл млеко;
- 100 мл рум.



### Подготовка:

Во сад за матење се ставаат брашното и прашокот за печиво и се промешува. Се додаваат сувото и зашеќереното овошје и 1 лажичка цимет и се промешува. Јајцата се матат и во нив се ставаат шеќерот, румот, растопениот путер и малку млеко. Сè тоа се мати со миксер. Потоа се додаваат медот и уште малку млеко. Се мати додека смесата не се соедини. Длабнатините на калапот за печење колачи се намастува со путер и во нив со готварски шприц се става од смесата. Се

печат дваесеттина минути на температура од 200 степени. Испечените колачи се декорираат со хопла.

Подготвила: **Ружица ГОЧЕВСКА**