

# Македонска КУЏНА

## ПОЛНЕТИ ТРКАЛЦА СО ГРАШОК

### Потребно:

- 200 гр грашок;
- 1 јајце;
- 50 гр путер;
- 2,5 дл млеко;
- 40 гр рендан кашкавал;
- 20 гр презла;
- грст шафран;
- главица кромид;
- павлака;
- магдонос;
- сол.



### Подготовка:

Путерот се растопува, се додава малку сол и брашно, се полева со млеко и се остава да зоврие, постојано мешајќи за да не се направат грукти. Тавата се трга од оган, се додаваат грашокот, кашкавалот, исечканиот магдонос и јајцето. Со путер се намастуваат неколку калапи за пудинг, се посипуваат со презла на дното и на рабовите. Во нив се става смесата со грашок и триесеттина минути се пече на 200 степени Целзиусови. Исечениот кромид се пропржува на путер, се додаваат павлака и шафран и веднаш се трга од оган. Овој сос се става врз готовите полнети тркалца од грашок.

## ГОВЕДСКИ РЕЗАНКИ СО ЗЕЛЕНЧУК

### Потребно:

- 600 гр говедско месо;
- 250 гр боранија;
- 2 моркова;
- 2 тиквички;
- 2 мали главици кромид;
- 1 лажица брашно;
- половина чаша бело вино;
- 1,5 дл месна супа;
- 4 лажици масло;
- сол;
- црвен пипер.



### Подготовка:

Во солена вода боранијата се вари 2-3 минути, а потоа во водата се варат морковите и тиквичките исечени на тенки ленти. Месото се толчи и се сече на мали резанки. Ситно исечениот кромид се пржи на тивок оган, се додава месото, а потоа се полева со бело вино. Откако виното ќе испари, се става брашното, сè тоа се промешува и се полева со супа. Во месото се додава зеленчукот, се посолува, се става црвен пипер и се пржи на умерен оган уште десеттина минути.

## КОЛАЧ СО ЏЕМ ОД ЈАГОДИ

### Потребно:

- 125 гр путер;
- половина чаша шеќер;
- 3 јајца;
- 1 чаша брашно;
- лажичка прашок за печиво;
- половина чаша џем од јагоди;
- шеќер во прав.



### Подготовка:

Рерната се загрева на 180 степени Целзиусови. Се подмачкуваат две кружни тави со растопен путер. Со миксер се мати путерот и шеќерот додека не се добие кремаста смеса. Се додаваат јајцата, брашното и прашокот за печиво и се продолжува со матење. Потоа смесата се распоредува во тавите и се пече дваесеттина минути. Едната кора се премачкува со џем, а од горе се става другата кора. Се поросува со шеќер во прав.