

Македонска КУЏНА

ПРЖЕНИ МОРКОВИ

Потребно:

- 6 големи моркови;
- 1,5 л вода;
- 1,5 лажичка сол;
- 110 гр брашно;
- 350 мл масло.



Подготовка:

Морковите се сечат по желба. Во еден сад се зоврива 1 литар вода со 1 лажичка сол. Се додаваат морковите и се варат на силен оган 10 минути за да омекнат. Се цедат и се оставаат да се оладат. Брашното се меша со 250 мл ладна вода. Маслото се загрева, парчињата морков се валкаат во брашно и се пржат во врело масло додека добијат крцкава кора.

ФАШИРАН РОЛАТ

Потребно:

- 1 кг мелено месо;
- 5 варени јајца;
- 2 свежи јајца;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал.



Подготовка:

Во меленото месо се ставаат зачинал, сол и црн пипер и сè тоа се меси. Смесата се става на рамна површина и се премачкува со масло и се растенчува до дебелина од 2-3 см. На средината се редат варени јајца, а потоа месото се витка во ролат. Се премачкува со изматени јајца и се става во претходно загреана рерна. Потоа ролатот се премачкува со масло и со сосот од печењето.

СЛАДОЛЕД СО ЈАГОДИ

Потребно:

- 160 гр чоколада;
- 140 гр шеќер;
- ½ л млеко;
- 4 жолчки;
- 300 гр јагоди;
- 200 гр шумски јагоди;
- сок од ½ портокал;
- гранче нане.



Подготовка:

Чоколадата се растопува во 1 дл вода, се додава врело млеко и се меша. Се матат жолчките со 100 гр шеќер сè додека не се добие светла и пенлива смеса. Со чоколадата се прелива смесата од жолчки и се вари на умерен оган сè додека не се згусне. Смесата се меша додека не се олади. Се става во замрзнувач за да се добие сладолед. Јагодите се мијат и се полеваат со сок од портокал, се додаваат неколку ливчиња нане и останатиот шеќер, сè се меша и се става на ладно место. Јагодите се сервираат со сладоледот и со малку рендана чоколада.

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**