

Македонска КУЈНА

РОЛАТ ОД ПЕЧУРКИ

Потребно:

Кора:

- 100 гр брашно;
- 100 гр маргарин;
- 400 мл млеко;
- 5 јајца.

Фил:

- 500 гр шампињони;
- 1 главичка кромид;
- 4 варени јајца;
- 300 гр шунка;
- 200 мл кисела павлака;
- 4 лажици мајонез;
- сол;
- црн пипер;
- сенф;
- пармезан.



Подготовка:

Кора:

Во млекото се става маргаринот. Кога ќе зоврие се става брашното, малку сол и се вари додека не се добие густа смеса. Во изладената смеса се додаваат јајцата при што постојано се меша. Плехот се намастува, се става смесата и се пече. Испечената кора се става на влажна кујнска крпа.

Фил:

Тенко исечените печурки се варат 10 минути, се цедат, а потоа заедно со кромидот се пржат додека не испари течноста од печурките. Во изладените печурки се додаваат ситно исечените варени јајца, шунката, мајонезот, сенф по желба и киселата павлака. Со овој фил се мачка кората, се витка во ролат и се остава во фрижидер да се стегне. Над ролатот се става пармезан.

ШПАГЕТИ СО ЛОСОС

Потребно:

- 1 конзерва лосос;
- 500 гр домати;
- 500 гр шпагети;
- сечкани црни маслинки;
- лук;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- босилок;
- пармезан.



Подготовка:

На масло малку се proprжуваат лукот и исцедениот и иситнет лосос. Се додаваат излупените и исечени домати, зачините и се динста до саканата густина. Посебно се варат шпагетите, се цедат, се ставаат во садот со сос и се мешаат.

МАЛИ КОЛАЧИЊА

Потребно:

- 120 гр меко брашно;
- 120 гр остро брашно;
- 125 гр маргарин;
- 1 јајце;
- 150 гр шеќер;
- 20 гр кокосово брашно.



Подготовка:

Омекнатиот маргарин се меша со брашното. Се додаваат шеќерот, јајцето и кокосот и се замесува тесто. Потоа тестото се става во фрижидер за да се излади. Од него се расукува кора и со калапи се сечат разни форми. Се редат на подмачкан плех и се печат дваесеттина минути. Колачињата може да се намачкаат со мармалад и да се спојуваат или, пак, да се потопат во растопена чоколада.

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**