

# Македонска КУЏНА

## СОЛЕНИ ОБЛАНДИ

### Потребно:

- 1 пакување обланди;
- 1 кг сирење;
- 250 гр маргарин;
- 250 гр шунка;
- неколку кисели краставички;
- кашкавал.



### Подготовка:

Маргаринот се мати и се додава во сирењето. На коцки се сечат шунката и краставичките, кои се додаваат во сирењето. Сè добро се меша, а потоа се филуваат обландите. На последната обланда се ренда кашкавал.

## БИФТЕК СО ЦРНО ВИНО

### Потребно:

- бифтек;
- сенф;
- сол;
- црвен пипер;
- зачинал;
- црно вино;
- шампињони.



### Подготовка:

Бифтекот кој е намачкан со сенф се пече на малку масло. Се вади од тавата, а во преостанатиот сок од печењето се пропржуваат шампињоните и се зачинуваат. Кога шампињоните ќе омекнат се преливаат со квалитетно црно вино и кога тоа ќе проврие се става бифтекот. Сè тоа се крчка уште десеттина минути.

## ШТРУДЛА СО ОРЕВИ

### Потребно:

- 3/4 млеко;
- 1 квасец;
- 60 гр маргарин;
- 1,5 лажичка шеќер;
- 3 жолчки;
- сол;
- брашно по потреба (за тесто);
- 500 гр мелени ореви;
- шеќер по вкус;
- 1 л млеко;
- ванилин шеќер;
- 2 лажички рум;
- 5 лажички суво грозје.



### Подготовка:

Квасецот се разматува во млако млеко, се додаваат половина лажичка шеќер и малку брашно, и се остава на топло. Откако квасецот ќе нарасне, се матат две жолчки со лажичка шеќер, се додаваат маргаринот, квасецот и се посолува. Во тоа се става млако млеко и пола се додава брашно, при што постојано се меша додека не се добие средно меко тесто. Тестото се покрива и се остава на топло да нарасне. Половина од млекото се става да проврие, и во него се ставаат ванилиниот шеќер, мелените ореви и шеќер по вкус. Смесата се вари додека не се згусне, а потоа се остава да се излади. Во тоа се

додаваат рум и суво грозје и се меша.

Од нараснатото тесто се растегнуваат 2 кори, со дебелина околу 1,5 см. Се премачкуваат со растопен маргарин, а потоа и со филот со ореви. Само на последната кора не се става фил. Кората се витка во ролна, се става во плех и се остава уште малку за да нарасне. Се премачкува со жолчка и се става да се пече во топла рерна додека не порумени. На крај штрудлата се поросува со шеќер во прав.

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**