

# Македонска КУЏНА

## ПРОЈА СО ПРАЗ

### Потребно:

- 300 гр ситно сирење или урда;
- 3 страка праз;
- 4 јајца;
- 3 шолји пченкарно брашно;
- 3 шолји брашно;
- прашок за печиво;
- 2 шолји масло;
- 3 шолји кисела вода;
- 3 шолји јогурт;
- сол.



### Подготовка:

Празот ситно се сече, се пржи за да омекне и се цеди. Во длабок сад се матат јајцата, се додаваат маслото, киселата вода, јогуртот, брашното и прашокот за печиво, празот и сирењето (урда). Сè се меша. Смесата се става во правоаголна тава намачкана со масло. Пројата се пече на 220 степени.

## БУРЕК СО МЕСО

### Потребно:

- 1/2 кг готови кори;
- 1/2 кг мелено месо;
- 1 јогурт;
- 1 дл минерална вода;
- 3-4 јајца;
- 1 дл масло;
- 1 главица лук;
- сол;
- црвен пипер.



### Подготовка:

Лукот ситно се сече и се попржува на масло. Кога ќе се излади во него се ставаат мелено месо, црвен пипер, сол и сè добро се меша. Во намастен плех се редат три кори, врз нив се става месото, повторно кори и така се реди додека не се потроши материјалот. Сложениот буреќ се сече на парчиња и се прелива со прелив: се матат јајцата, во нив се ставаат јогуртот, минералната вода и маслото и се меша. Се пече на умерена температура.

## ШТРУДЛА СО ОРЕВИ

### Потребно:

#### **Тесто:**

- 350 гр брашно;
- 200 гр маргарин;
- 1 кесичка сув квасец;
- 1 лажица шеќер;
- 1 јајце;
- 1 кесичка ванилин шеќер;
- малку млеко.

#### **Фил:**

- мармалад;
- 200 гр мелени ореви;
- 200 гр шеќер.



### Подготовка:

Од брашното, омекнатиот маргарин, квасецот, шеќерот, јајцето, ванилиниот шеќер и млекото се замесува тесто за да не се лепи на рацете. Тоа се дели на три дела и секој дел се расукува колку што е тавата во која ќе се пече. Тавата се премачкува со масло и се поросува со брашно. Се става едниот дел од тестото и се премачкува со мармалад и половина од смесата со ореви и шеќер. Повторно се става тестото, се повторува постапката и на крај се става третиот дел од тестото. Се остава колачет да нарасне, потоа се поросува со прав шеќер и се става да се пече.