

Македонска КУЏНА

ПИШИИ

Потребно:

- 1 кг брашно;
- 1 квасец;
- 1 лажица сол;
- вода;
- масло.



Подготовка:

Од наведените продукти се замесува меко тесто и се остава да стаса. Потоа тестото се става на маса посипана со брашно и со рака се зема по малку од тестото и се обликуваат пишии. Се пржат во врело масло.

ТЕЛЕШКО МЕСО СО МОРКОВ

Потребно:

- 750 гр телешко месо;
- 1 кг морков;
- 2 главици кромид;
- 1 чаша бело вино;
- лимон;
- мајчина душичка;
- лаворов лист;
- магдонос;
- црн пипер;
- масло.



Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се динста. Кромидот и морковот се сечат, се посолуваат, се става црн пипер и се посипуваат со малку брашно. Зеленчукот се става во месото кое се динста, се прелива со бело вино и се додаваат зачините. Се поклопува и се динста околу час иполовина на тивок оган. Пред да се послужи се прелива со сок од лимон и се посипува со ситно сечкан магдонос.

ЧОКОЛАДНИ БОМБИЦИ

Потребно:

- 100 гр шеќер;
- 100 гр рендана чоколада;
- 150-200 гр мелени ореви;
- 1 белка;
- малку рум;
- вишни од компот или ликер.



Подготовка:

Се вари густ сируп од шеќер и малку вода. Се трга од оган, а во тоа се додаваат ренданата чоколада, мелените ореви, румот и снегот од белка. Се меша и се остава да се олади. Се обликуваат бомбици, а во средината им се става по една вишна. Бомбиците се валкаат во шеќер кристал, во мелени или ситно сечкани ореви.