

# Македонска КУЏНА

## СОЛЕНИ ОБЛАНДИ

### Потребно:

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



### Подготовка:

Се мати маргаринот и во него се додаваат сирењето, како и шунката и краставичките исечени на коцки. Сè добро се меша додека смесата не се соедини, а потоа со неа се филуваат обландите. На последната обланда се ренда кашкавалот.

## ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ЛИГЊИ

### Потребно:

- 6 пиперки;
- 2 домата;
- 250 гр лигњи;
- 1 шолја (мала) ориз;
- 1 главица кромид;
- 1 лажица кечап;
- зачинал;
- оригано;
- масло;
- сол.



### Подготовка:

Пиперките се чистат од семки. Лигњите и кромидот ситно се сечат и се пропржуваат на масло. Се додаваат ориз, кечап, сол, зачин и оригано. Смесата се остава малку да се издинста, а потоа со неа се полнат пиперките. Секоја пиперка се затвора со парче домаат. Пиперките се ставаат во тенџере, се преливаат со вода и се варат на умерена температура.

## КОЛАЧИ СО БАДЕМИ

### Потребно:

- 100 гр чоколада;
- 100 гр бадеми;
- 200 гр шеќер;
- 2-3 лажици ликер.



### Подготовка:

Десеттина минути се печат бадемите. Потоа се растопува шеќерот додека не се карамелизира, при што се додава малку вода, а во тоа се ставаат бадемите. Добиената маса се разлива по намастен плех и се остава да се олади. Чоколадата се растопува, па во него се ставаат ликерот и зашеќерените бадеми. Со лажичка се вади од масата, се обликуваат топчиња и се оставаат да се стврднат.

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**