

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## СУПА СО МАГДОНОС



### Потребно:

- 1,5 шолја гриз;
- 3 китки магнонос;
- 2 јајца;
- путер;
- 1 чаша кисело млеко;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Магноносот ситно се сечка и се става во посолена вода која врие. Се додава гризот при што постојано се меша, потоа 50 грама путер и се вари десеттина минути. Се трга од оган, се додаваат разматените јајца и киселото млеко и се меша.

## ПИЛЕ СО ЛУК

### Потребно:

- 1 поголемо пиле;
- повеќе чешниња лук;
- 200 гр маслиново масло;
- лоров лист;
- жалфија;
- мајчина душичка;
- рузмарин;
- магнонос;
- целер.

### Подготовка:

Пилето се чисти, се посолува, а внатрешноста се полни со зачинските тревки и миродии. Се става во ватростален сад, се прелива со масло и се додаваат чешнињата лук и уште малку од зачинските тревки. Садот добро се затвора за да не излегува пареата. Се пече околу час ипол.



## ОБИЧНА ТОРТА



### Потребно:

- 250 гр путер;
- 300 гр брашно;
- 150 гр шеќер;
- 150 гр мелени ореви;
- 3 жолчки;
- малку сол;
- прашок за печиво;
- мармалад;
- белки.

### Подготовка:

Се замесува тесто од брашното, путерот, жолчките, мелените ореви, шеќерот и прашокот за печиво, се става во плех и се премачкува со мармалад. Посебно се прави снег од белки, па напалу печеното тесто се премачкува со оваа смеса и се допекува.