

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## БЕЛА САЛАТА

### Потребно:

- 3 варени компири;
- 300 гр мајонез;
- 200 гр сечкана шунка;
- 3 варени јајца;
- 2 кисели павлаки;
- 200 гр кашкавал;
- сол.

### Подготовка:

Компирите се рендаат, се посолуваат и врз нив се става мајонезот. Над мајонезот се ставаат шунката исечена на ситни коцки, киселата павлака, ренданите јајца и на крај ренданиот кашкавал.

## ПЛЕСКАВИЦА СО ЈОГУРТ

### Потребно:

- 4 плескавици;
- 8 лажици јогурт;
- 1 главица кромид;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- нане;
- оригано.

### Подготовка:

Плескавиците се печат на скара. Во еден сад се става јогуртот, се додава црн пипер и се меша додека не стане кремаст. Кромидот се сече на тенки прстени и се пропржува за да добие стаклеста боја, а при крај во него се додаваат малку нане и оригано. На секоја плескавица се става по малку јогурт и од пропржениот кромид.



## БИСКВИТИ СО КОКОС



### Потребно:

#### За тесто:

- 230 гр брашно;
- 70 гр кокос;
- 130 гр путер;
- 120 гр шеќер;
- 3 жолчки;
- 1 лимон.

#### За фил:

- 5 лажици ванилин шеќер;
- сок од половина лимон;
- 4 лажици џем;
- пудинг од ванила;
- 40 ф'стаџи.

### Подготовка:

Брашното се меша со кокосот и со путерот. Се додаваат шеќерот, жолчките и ренданата кора од лимон. Се меси тестото и се остава во фрижидер половина час. Половина од тестото се расукува и од него се сечат бисквити. На останатото тесто му се додаваат остатоците од првото тесто, па од него се прават мали сплескани топчиња. Се полнат со половина од џемот, па се редат на плех и се печат. Ф'стаџите се мелат и се додаваат во приготвениот пудинг, со кој се премачкуваат бисквитите. На крај тие се преливаат со изматениот шеќер во прав со сокот од лимон.