

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

СОЛЕН КОЛАЧ



Потребно:

- ½ млеко;
- 100 гр путер;
- 200 гр брашно;
- 100 гр рендан пармезан;
- 150 гр кашкавал;
- 4 јајца;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Млекото се загрева, се додаваат малку сол, црн пипер и путер. Кога сè тоа ќе зоврие, одеднаш се става брашното и постојано се меша сè додека смесата не почне да се одделува од садот. Се трга од оган. Во смесата се ставаат исечканиот кашкавал и пармезанот и се остава да се олади. Потоа се додаваат јајцата при што постојано се меша. Во намастен плех се става смесата и се пече на 180 степени.

ПИЛЕШКО ВО СОС

Потребно:

- 1 пиле;
- 300 гр исечени домати;
- 2 главици кромид;
- 1 страк целер;
- 1 морков;
- 50 гр сланина;
- китка босилок;
- ½ чаша бело вино;
- 4 лажици масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Пилето се обарува и се дели на парчиња. Сланината се сече на ситни коцки и се пржи, а потоа и пилешкото. Испрженото месо се вади од тавата и во неа се додава масло во кое се пропржуваат кромидот и зеленчукот. Потоа се ставаат месото, сол, црн пипер и се полива со виното и се вари додека тоа не испари. Во тоа се ставаат исечканиите домати, се покрива тавата и се пржи 25 минути. Неколку минути пред да се тргне од оган се додава исечениот босилок.



ШТРУДЛА СО МЕД И ОРЕВИ



Подготовка:

Во сад се мешаат путерот и сирењето додека се добие кремаста смеса. Се додаваат јајцата, шеќерот и медот и се мешаат за да се изедначат, а потоа каранфилчето, оревите и бадемите. Добро се меша. Се распоредуваат 5 кори, една врз друга. Секоја кора се намастува со растопен путер. Се става половина фил врз првата подлога, а останатиот врз втората и се виткаат за да се добијат два ролата, кои се ставаат во подмачкан плех, се виткаат во круг и се намастуваат со останатиот растопен путер. Штрудлата се пече 30 минути во загреана рерна. Сите состојки за сирупот се ставаат во еден сад и се варат сè додека не се добие погуста смеса. Со овој сируп се прелива штрудлата.

Потребно:

- 250 гр кремасто сирење;
 - 2 жолчки;
 - 2 лажици шеќер;
 - 2 лажици мед;
 - половина лажицка каранфилче;
 - 300 гр исечкани ореви;
 - 120 гр мелени бадеми;
 - 6 лажици растопен путер;
 - 10 кори.
- За сируп:
- 3 лажици мед;
 - 2 лажици вода;
 - лажица сок од лимон;
 - лажица рендана кора од лимон.