

Македонска КУЌНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КОМПИРИ И КРОМИД СО ОРИГАНО



Потребно:

- 500 гр компири;
- 200 гр кромид;
- 600 гр домати;
- 60 гр рендано овчо сирење;
- 2 лажици оригано;
- маслиново масло;
- презла;
- сол.

Подготовка:

Компирите се сечат на кришки, а доматиите се лупат и крупно се сечат. Кромидот ситно се сече. На една тава се редат ред компири, ред домати, ред кромид и секој слој се полива со масло. Тоа се повторува сè додека не се потроши материјалот. Површината се покрива со рендано сирење измешано со презла, се додаваат сол и оригано и се става да се пече.

ТЕЛЕШКО СО ТИКВИЧКИ

Потребно:

- 1 кг телешко филе;
- 8 лажици вински оцет;
- рузмарин;
- мајчина душичка;
- мајоран;
- сол;
- црн пипер;
- 3 моркови;
- 3 тиквички;
- масло.

Подготовка:

Месото се сече на три дела по должина и се пржи сè додека не порумени. Во еден сад се ставаат 1 дл масло, оцет, рузмарин, мајоран и мајчина душичка, малку сол и црн пипер. Месото се става во приготвената смеса и се пржи од двете страни. Исечените моркови и тиквички се варат кратко во зовриена и посолена вода, а потоа се цедат. Се ставаат на чинија, а врз нив месото посипано со остатокот од смесата.



ЛЕСНА ПИТА СО ЈАБОЛКА И КРУШИ



Подготовка:

Брашното се меша со малку квасец, шеќер и масло. Се додаваат 4 лажици ладно млеко. Тестото се расукува, се боде со вилушка и се пече. Се матат јајцето и жолчката, остатокот од шеќерот, брашното, какаото, урдата, млекото и кората од лимон. Смесата се става врз тестото, а се додава овошјето исечено на парчиња. Питата се пече околу 25 минути.

Потребно:

- 250 гр брашно;
- квасец;
- ванилин шеќер;
- 180 гр шеќер;
- 70 гр масло;
- 4 лажици млеко;
- 2 лажици какао;
- 250 гр несолена урда;
- ½ чаша млеко;
- рендана кора од лимон;
- 1 круша;
- 1 јаболко;
- 1 јајце;
- 1 жолчка.