

Македонска КУЌНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

СУПА ОД ТЕЛЕШКО МЕСО



Потребно:

- 200 гр телешко месо;
- 100 гр морков;
- 1 целер;
- 1 главица кромид;
- 1 пиперка;
- 1 јајце;
- малку ориз;
- малку грашок;
- масло;
- брашно;
- црвен пипер;
- магнонос;
- сол.

Подготовка:

Се прави запршка од маслото и од брашното, се прелива со вода и се става да се вари. Се додаваат ситно исечениот зеленчук, црвениот пипер и се посолува. Кога супата ќе проврие, се мати јајцето и полека се става во неа. На крај се додава и варениот ориз. Кога супата ќе биде готова, се посипува со ситно исечениот магнонос.

ТЕЛЕШКИ МЕДАЛЈОНИ

Потребно:

- 1,2 кг телешко филе;
- 600 гр шампињони;
- 1 кг компир;
- 200 гр павлака;
- 0,3 дл бело вино;
- сенф;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Месото се сече на медалјони, кои потоа се пржат на врело масло. Од печурките, павлаката и од виното се прави сос, се меша со месото и се става да се динста додека медалјоните не омекнат.



РОЛАТ

Подготовка:

Во мелените бисквити се става шеќерот и внимателно се додава топлото млеко. Смесата добро се меси, но не треба да биде многу ретка. Се додава какаото и се продолжува со месењето. На платнена салфета или на фолија се развлекува тестото, над него се става кокосот, а на крај се додава филот подготвен од путерот, шеќерот во прав и румот. Откога ќе се стави филот тестото се витка во ролат.



Потребно:

- 1 кутија мелени бисквити;
 - 3 лажици шеќер;
 - топло млеко по потреба;
 - какао;
 - кокосово брашно.
- За фил:
- 200 гр путер;
 - 200 гр шеќер во прав;
 - 1 лажица рум.