

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КРЕМАСТА СУПА ОД КАРФИОЛ



Потребно:

- 1 компир;
- карфиол;
- 1 главица кромид;
- 1 супена лажица масло;
- 1 чешне лук;
- 1 супена лажица ѓумбир;
- 1 лажичка ким;
- 1 л вода;
- 1/2 шолја јогурт;
- сол;
- црн пипер;
- магдонос.

Подготовка:

Карфиолот, компирот и кромидот ситно се сечат и се ставаат да се пропржат во масло и се варат. Потоа се додаваат лукот, ѓумбирот и останатите зачини. Сè посолува и се става црн пипер. Се додаваат јогуртот и сечканиот магдонос.

ПОДВАРОК

Потребно:

- 1 кг кисела зелка;
- 2 главици кромид;
- малку димена сланина;
- лорбер;
- црн пипер;
- зачинал.

Подготовка:

Зелката се потопува во вода и по половина час се цеди. На сланината и на сечканиот кромид се додава зелката, се промешува, сè тоа се динста, а повремено се додава вода. Кога зелката ќе омекне, се ставаат малку масло или маст, црн пипер, лорбер, зачинал по вкус и се пече во рерна.



ПИТА СО ЈАБОЛКА



Подготовка:

Во брашното се става изматениот путер, се додаваат шеќерот, жолчката, ракијата, павлаката и се меси тесто, кое потоа се става во фрижидер. На јаболката исечени на кришки се става шеќер, цимет, ванилин шеќер, суво грозје, лимунов сок и сè тоа кратко се динста. Тестото се дели на два дела. Едниот дел се става на побрашната тепсија и се пече.

Полупеченото тесто се премачкува со џем

од кајсии, се распоредува и издинстаниот фил од јаболки, а над нив се става останатиот дел од тестото, малку се боцка со виљушка и се продолжува со печење. Топлата пита се посипува со шеќер во прав.

Потребно:

- 400 гр остро брашно;
- 300 гр путер;
- 70 гр шеќер;
- 2 жолчки;
- 2 лажици кисела павлака;
- 1 лажица ракија;
- 150 гр џем од кајсии;
- 1 кг јаболка;
- 60-80 гр шеќер;
- цимет;
- ванилин шеќер;
- 50 гр суво грозје;
- лимунов сок;
- шеќер во прав.