

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КРЕМ ЧОРБА ОД ПЕЧУРКИ



Потребно:

- 300 гр печурки;
- 50 гр путер;
- 1 полна лажица брашно;
- 1 главица кромид;
- 1 л супа од коцка;
- 2,5 дл павлака;
- сок од 1/2 лимон;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Печурките и исечениот кромид се ставаат во блендер и се миксираат, а потоа на растопен путер се пропржуваат околу десеттина минути. Потоа се додава брашното и се полива со супата. Се остава да се вари на тивок оган околу 20 минути. По варењето се става лимонев сок, сол, црн пипер по вкус, се промешува и се додава павлаката.

Потребно:

- 200 гр сечкано јунешко месо;
- 200 гр печурки;
- 2 моркова;
- 2 пиперки;
- 100 гр фета сирење;
- 400 гр широки тестенини;
- масло;
- сол;
- магнос;
- црн пипер.

БАБИНИ ТЕСТЕНИНИ

Подготовка:

Месото и зеленчукот се динстаат на масло и се зачинуваат со лажица брашно. Се додава малку вода за да се добие сос. Тестенините се варат во солена вода, а потоа добро се цедат. Врз нив се ренда сирењето и се става сосот.



ЈАПОНСКИ ВЕТЕР

Подготовка:

Белките, шеќерот и сокот од лимон се матат во цврст снег. Се ставаат во плех обложен со хартија за печење и се пече во загреана рерна. Кората треба повеќе да се суши отколку да се пече. Готовата кора внимателно се сече на три дела.

Четири жолчки се матат со шеќерот и во тоа се додава брашното. Масата се меша со млекото и се вари на тивок оган. Останатите жолчки пенасто се матат со путерот и со шеќерот и се мешаат со претходниот фил. Добро се меша и се

Потребно:

За кора:

- 8 белки;
- 400 гр шеќер;
- сок од 1/2 лимон.

За фил:

- 8 жолчки;
- 8 лажици шеќер;
- 3 лажици брашно;
- 2,5 дл млеко;
- 250 гр путер или маргарин;
- 150 гр мелени лешници;
- 150 гр сечкани ореви;
- 2 кесички шлаг.



дели на два дела. Во едниот фил се ставаат лешниците, а во другиот оревите. Првата кора се филува со филот со лешник, а втората кора со филот со ореви, па се завршува со третата кора. Тортата се украсува со шлаг.