

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## КАРФИОЛ ЧОРБА



### Потребно:

- 1 главица карфиол;
- 50 гр путер;
- 1 дл млеко;
- 1 лажица брашно;
- 2 лажици рендано сирење;
- сол;
- црн пипер;
- 2-3 лажици кисела павлака.

### Подготовка:

Карфиолот се ситни на цветчиња, се полива со вода и се вари околу 20 минути. Се топи путерот во кој се пропржува брашното, се трга од оган, полека се меша и се додава млекото. Потоа со тоа се прелива карфиолот, се посолува, се става црн пипер и се вари уште 10 минути.

## КОТЛЕТИ ОД СОМ СО ПАВЛАКА

### Потребно:

- компир;
- котлети од сом;
- 200 мл кисела павлака;
- лук;
- праз;
- зачинал.

### Подготовка:

Компирот се вари, се сечка на коцки и заедно со лукот и со празот се пропржува на малку масло. Во ватростален сад се ставаат рестованиот компир, над него котлетите од сом, се прелива со павлака, се става зачинал и се пече.



## ШТРУДЛА ОД ЈАБОЛКА И ОД ЧОКОЛАДА



### Подготовка:

Врз лиснатото тесто се ставаат ренданите јаболка измешани со ореви и шеќер, се преливаат со растопен путер и се витка во форма на штрудла. Подготвеното тесто се премачкува со разматено јајце и се пече на 200

степените околу 25 минути. Печената штрудла се прелива со чоколада растопена на путер и вино. Се посипува со шеќер во прав.

### Потребно:

- 500 гр јаболки;
- 50 гр путер;
- 50 гр презла;
- сок од лимон;
- 200 гр шеќер;
- 250 гр сечкани ореви;
- 1 јајце;
- 500 гр лиснато тесто;
- 200 гр чоколада за готвење;
- 200 гр црно суво вино;
- шеќер во прав.