

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



СОЛЕНА ПИТА ОД ОРИЗ

Потребно:

- 300 гр ориз;
- 4 јајца;
- 4 дл млеко;
- 50 гр пармезан;
- сол;
- црн пипер;
- 2 лажици путер.

Подготовка:

Оризот се вари во млеко, се посолува и се става црн пипер. Се вари петнаесеттина минути, се трга од оган и се додаваат лажица путер, пармезан и жолчки. Од белките се прави цврст снег, кој внимателно се става во оризот. Огноотпорниот сад се премачкува со путер и се става оризот. Се пече на умерена температура.

ТЕЛЕШКИ ШНИЦЛИ НА ШАРПЛАНИНСКИ НАЧИН

Потребно:

- 6 телешки шницли;
- 150 гр овчо сирење;
- 100 гр кашкавал;
- 150 гр кајмак;
- магдонос;
- главица кромид;
- 3 јајца;
- лажица црвен пипер;
- црн пипер;
- сол.

Подготовка:

Ситно исечканиот кромид се меша со кашкавалот исечен на ситни коцки, со кајмакот и со иситнетото сирење. Во оваа смеса се додаваат црн пипер и јајца и таа добро се меша за да се изедначи. Шницлите се чукаат и на секоја се става соодветно количество од смесата. Се преклопуваат на половина и се прицврстуваат со чепкалка за да не испадне филот. Шницлите се печат на скара од двете страни.



ШТРУДЛА ОД ЈАБОЛКА И ОД ЧОКОЛАДА



Подготовка:

Водата во која се ставени шеќерот и ванилиниот шеќер треба да зоврие за да се добие шербет.

Маргаринот се растопува, а во него се додава маслото. Со четка за тесто секоја кори се намрсува со смесата од растопен маргарин и масло, а потоа над неа се става метална прачка и кората се преклопува во должина од 10 сантиметри. И преклопениот дел се намрсува, над него се ставаат две лажици толчени лешници. Кората се витка во ролат и се остава на работната маса.

Со четката се намрсува и тавата во која ќе се пече баклавата. Од подготвениот ролат се вади металната прачка и тој се сече на 3 парчиња по должина. Секое парче се витка во форма на полжав и се реди во тава за печење. Оваа постапка се повторува со сите кори и се печат. Топлата баклава се полива со речиси изладениот шербет. На секое парче баклава во средина се става по еден цел лешник.

Потребно:

- 500 гр кори за баклава;
- 1 л вода;
- 100 гр цели лешници;
- 200 гр толчени лешници;
- 800 гр шеќер;
- 125 гр маргарин;
- 1 ванилин шеќер;
- масло.