

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



ЧОРБА ОД ГРАВ И СОЈА

Потребно:

- 300 гр грав;
- 1 кромид;
- половина шолја соја;
- 3 лажици масло;
- 1 лажица брашно;
- 1 лажица црвен пипер;
- 1 лажица зачинал.

Подготовка:

Гравот се вари. Пред крајот на варењето се додава сојата. Во тавче се прави запршка од маслото и од брашното, се додаваат црвениот пипер и зачиналот и сè тоа се става во гравот. Јадењето се вари уште малку.

ПОЛНЕТИ МОДРИ ПАТЛИЏАНИ

Потребно:

- 2 модри патлиџана;
- 100 гр шунка;
- 75 мл маслиново масло;
- 40 гр путер;
- 1 краставица;
- 25 гр брашно;
- 3 дц млеко;
- 50 гр топено сирење;
- 2 лажици сос од рен;
- сол;
- црн пипер;
- 4 лажици презла;
- магдонос;
- 2 лажици пармезан.

Подготовка:

Модрите патлиџани се сечат на половина и се длабат со лажица, внимателно да не се оштети кората. Внатрешноста од модрите патлиџани и шунката се сечкаат на коцки. Се загрева маслиново масло и во него се пропржуваат издлабените половици од патлиџаните додека не омекнат. Кога ќе се испржат, се цедат на кујнска хартија.

Во преостанатото масло пет минути се пржат коцките од модрите патлиџани додека не омекнат. И тие се цедат на хартија. Во растопениот путер околу пет минути се пржи шунката. Се додаваат краставиците и путерот. Во смесата се мешаат брашното и млекото и се вари додека не зоврие. Треба постојано да се меша за да се добие сос, кој потоа се промеша со топеното сирење, сосот од рен и со зачините.

Коцките од модар патлиџан, шунка и краставица се мешаат и со таа смеса се полнат издлабените половинки. Филот се прелива со малку сос и се посипува со презла, со останатото сирење и со магдоносот, а на крај се става пармезан. Полнетите половинки се печат 20-25 минути додека филот не добие златножолта боја.



ОБЛАНДИ СО КОСТЕНИ



Подготовка:

Костените се варат, се лупат и се пасираат. Путерот се мати, се додава медот и тоа се меша со пирето од костени. Обландите се прскаат со рум, една обланда се премачкува со целиот крем, а над тоа се става другата обланда, која се прелива со растопена чоколада.

Потребно:

- 1 кг костени;
- 150 гр путер;
- 2 дл мед;
- чоколада за готвење;
- 2 обланди;
- рум.