

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## ПЕЧЕНИ ТИКВИЧКИ



### Потребно:

- 6 мали тиквички;
- 3 јајца;
- 5 мали главици кромид;
- 30 гр копар;
- 30 гр нане;
- 30 гр магдонос;
- 200 гр кашкавал;
- 50 гр сирење;
- 165 гр брашно;
- сол;
- црн пипер;
- 50 гр путер;
- 10 црни маслинки;
- црвен пипер.

### Подготовка:

Тиквичките се рендаат и се оставаат да се исцедат. Во нив се ставаат јајцата, исечканиот кромид, копарот, нането, магдоносот, кашкавалот и сирењето. Малку по малку се додава брашното и се меша, а потоа се става сол, црн и црвен пипер. Тавата се намастува со путер, во неа се става подготвената смеса и се декорира со маслинките, а на површината се распоредува останатиот путер. Тиквичките се печат сè додека не се заруменат.

### Потребно:

- лазањи;
- кромид;
- морков;
- целер;
- 4 лажици масло;
- 300 гр мелено месо;
- половина чаша црвено вино;
- 400 гр салца;
- 50 гр путер;
- 50 гр брашно;
- половина литар млеко;
- рендан кашкавал;
- сол;
- црн пипер;
- мушкантно оревче.

## ЛАЗАЊИ СО РАГУ СОС

### Подготовка:

Исечканите кромид, морков и целер се пропргуваат на загреано масло. Се додава меленото месо и се пржи уште пет минути. Во тоа се ставаат виното, доматиите, малку сол и црн пипер. Се поклопува тавата и се вари рагу сосот. Во друга тава се загрева путер, се става брашно и се меша за да не загори, а потоа се додава млекото постојано мешајќи. Добиениот бешамел сос се посолува, се зачинува со мушкантното оревче и се вари уште 10 минути при што постојано се меша. На дното на тавата се става еден ред лазањи, над нив рагу сос, а врз него бешамел сос. Постапката се повторува додека има лазањи. Површината се посипува со рендан кашкавал и се става да се пече.



## КРЦКАВИ ПОГАЧКИ СО БАДЕМИ

### Подготовка:

Една третина од праските се пасира. Во брашното се ставаат прашокот за печиво и солта, 100 гр од шеќерот, путерот, изматените јајца, испасираните праски и останатите праски исечени на парчиња. Се мешаат сите состојки и се посипуваат со млекото. Смесата се развлекува и со чашка се сечат погачки. Потоа се ставаат во подмачкан плех, а врз нив се редат исечените бадеми и останатиот шеќер и се пече.



### Потребно:

- 300 гр брашно;
- прашок за печиво;
- 2 јајца;
- 150 гр шеќер;
- 200 гр праски од конзерва;
- 30 гр бадеми;
- 2 дл млеко;
- 50 гр путер;
- сол.