

Македонска КУЌНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КОМПИР ЧОРБА



Потребно:

- 30 дг компир;
- 50 г брашно;
- лук;
- кромид;
- 1 лажица доматен сос;
- 1 дл павлака;
- сол;
- црн пипер;
- масло.

Подготовка:

Излупениот компир се сече на коцки. Ситно исечениот кромид се пропржува на умерен оган, се додава брашното и се запржува. Сè тоа се става во 7,5 дл млака вода, се додаваат компирот, доматиот сос и црниот пипер и се остава да се вари. Се служи со павлака.

Потребно:

- 1 кг телешко или говедско месо;
- 1/2 кг компир;
- 2 модри патлиџана;
- боранија;
- 5-6 домати;
- 15 дг масло;
- 3 главици кромид;
- магнонос;
- 2 јајца;
- 2 дл павлака;
- сол.

ЃУВЕЧ

Подготовка:

Кромидот и месото се сечат и се пропржуваат на масло. Компирот се сече на четири дела, а боранијата на парчиња. Модриот патлиџан тенко се сече на парчиња, кои се преливаат со малку вода и се оставаат да постојат 10 минути, а потоа се цедат. Над нив се редат месото и кромидот и сè ова се става во тепсија и се пече. Кога месото ќе биде печено се ставаат доматиите, исечени на поголеми парчиња, а над нив ситно исечен магнонос. Се става во рерна за уште малку да се допече, а пред крај се матат две јајца со павлака, со тоа се прелива ѓувечот и повторно се пече.



СТУДЕНА ТОРТА

Подготовка:

Ренданите јаболки, шеќерот и јајцата добро се мешаат и во таа смеса се додаваат останатите состојки. Смесата се обликува и се става во фрижидер. Кога ќе се стврдне на оваа торта се става подготвениот шлаг.

Потребно:

- 1 маргарин;
- 200 гр сечкано желе;
- 200 гр суво грозје;
- 250 гр шеќер;
- 6 јаболки;
- 300 гр мелени бисквити;
- 100 гр мелени ореви;
- 100 гр сечкани ореви;
- 2 јајца;
- 2 кесички шлаг.