

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

БРЗА ПИТА



Потребно:

- 1 кг брашно;
- 1 квасец;
- 1 супена лажица сол;
- 2 супени лажици масло;
- вода;
- 1 јајце;
- 400 гр урда;
- сусам.

Подготовка:

Во брашното се ставаат растопениот квасец, солта, зејтинот и се замесува со вода по потреба. Тестото се дели на 13-15 топчиња, кои се расукуваат во големина на палачинка. Една по една кора се мачка со растопениот маргарин и врз нив се става малку урда. Така премачкани се ставаат една над друга, а на последната не се става ништо. Се расукува во дебелина на еден прст и се сече на ленти, кои потоа спирално се виткаат и се редат во подмачкан плех. Потоа се посипуваат со останатиот маргарин, се премачкува со јајце и се става сусам. Се сече по желба и се пече.

Потребно:

- телешки бут;
- 1/2 кг шампињони;
- ориз;
- зачинал;
- лута пиперка;
- црвен пипер;
- сол;
- масло;
- кромид;
- лук.

ТЕЛЕШКИ ШНИЦЛИ

Подготовка:

Телешкиот бут се сече и се толчи за да се добијат тенки шницли. Оризот се вари во солена вода. Во загреано масло се пропржуваат исечканиот кромид, лукот и лутата пиперка, а потоа се додаваат шампињоните. Месото се посолува, се става зачинал и црвен пипер. Една по една шницлите се ставаат во тавата со приготвената смеса и заедно се пропржуваат. На крај во тоа се става и варениот ориз и уште малку се пржи.



БАКЛАВА СО КОКОС



Подготовка:

Една кора се филува со кокосот измешан со рендана чоколада, се витка во ролна и се става во подмачкан плех. Постапката се повторува со сите кори. Откако корите ќе се наредат во плехот се посипуваат со растопен маргарин и се ставаат да се печат. Кога баклавата ќе се испече се посипува со претходно подготвениот шербет.

Потребно:

- 1/2 кг кори за баклава;
- 300 гр кокос;
- 200 гр чоколада за готвење;
- маргарин.
- Шербет:
- 3 шолји за млеко - шеќер;
- 3 шолји за млеко - вода.