

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

СУПА ОД КОКОШКА



Потребно:

- месо од кокошка;
- кромид;
- морков;
- пиперка;
- целер;
- сол;
- зачинал;
- грашок;
- пченка;
- тестенини за супа.

Подготовка:

Месото се вари заедно со кромидот, морковот, пиперката и целерот. Се става зачинал. Потоа се додаваат грашокот, пченката и тестенините, а вареното месо се сече на ситни парчиња. Се остава уште малку да се вари.

Потребно:

- 500 гр свинско месо;
- 1 кг компир;
- 400 гр печурки;
- морков;
- кромид;
- зачинал;
- црн пипер;
- масло;
- 1 чаша бело вино.

ТАВА СО СВИНСКО МЕСО

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се посолува. Кромидот ситно се сече и се става во тава со малку масло. Над него се ставаат компирите и морковот исечени на покрупни делови, потоа се реди месото и на крај исечените печурки. Сè тоа се зачинува, се става црн пипер и се полива со виното. Се додава малку вода и се пече.



РОЛАТ СО МАК



Фил

Во млекото се става шеќер и се остава да проврие. Во тоа се додава макот и постојано се меша додека масата не се згусне. Се трга од оган и се става ванилиниот шеќер. Се остава да се олади, а потоа се филуваат трите дела од тестото.

Подготовка:

Тесто

Во млекото се става квасецот за да стаса. Се додаваат претходно изгмечениот маргарин, цело јајце и жолчка. Сè тоа се меси и се става малку сол, при што се додава брашното постојано месејќи. Тестото се дели на три дела. Еден по еден дел се расукуваат и над нив се става приготвениот фил. Се витка во ролат, се премачкува со белка и се пече.

Потребно:

Тесто:

- 600 гр брашно;
- 1/2 свеж квасец;
- 250 гр млеко;
- 3 лажички шеќер;
- 250 гр маргарин;
- 2 јајца;
- сол.

Фил:

- 700 гр млеко;
- 400 гр мак;
- 10 лажици шеќер;
- 2 пакетчиња ванилин шеќер.