

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КНЕДЛИ



Потребно:

- 1/2 л вода;
- половина лажица маргарин;
- сол;
- 1/2 кг брашно;
- 1 јајце;
- масло;
- презла.

Подготовка:

Водата со маргаринот и со малку сол проврива и се става брашното, при што добро се меша. Се остава да се олади, а потоа се додава јајцето. Се прават кнедли и се варат во посолена вода. Готови се кога ќе испливаат на површина. Се процедуваат и се мијат под вода, а потоа се валкаат во презла и се пропржуваат во масло.

ПАСТРМАЈЛИИ

Потребно:

- 1 кг свинско месо;
- 1 кг брашно;
- 40 гр квасец;
- вода по потреба;
- 1 лажица шеќер;
- 20 гр свинска маст;
- сол;
- феферони;
- 5 јајца.

Подготовка:

Месото се сече на мали парчиња, се посолуваат и се оставаат да отстојат. Посебно се меси меко тесто од брашното, стасаниот квасец, маста и се додава сол. Тестото се остава да нарасне, а потоа се дели на четири дела, кои се развлекуваат како долгнавеста кора. Секоја кора се витка на краевите како венец и се става свинското месо. Се пече во загреана рерна, а кога ќе зарумени се додава изматено јајце и се допекува. Од горе се ставаат фефероните.



РОЛАТ СО РУМ



Подготовка:

Белките се матат во цврст снег, се мешаат со шеќерот, мелените ореви и ренданата чоколада. Смесата се развлекува на фолија. За филот се мешаат сите состојки и со тоа се премачкува смесата, а потоа се витка во ролат.

Потребно:

Тесто:

- 2 белки;
- 200 гр шеќер;
- 200 гр ореви;
- 40 гр чоколада;

Фил:

- 250 гр путер;
- 120 гр шеќер;
- 2 варени жолчки;
- 3 лажици рум.