

Македонска КУЌНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

САЛАТА СО ТУНА



Потребно:

- 500 гр домати;
- 2 пиперки (црвена и зелена);
- 1 главица зелена салата;
- 1 кутија тунa;
- оцет;
- сенф;
- сол;
- 3 кисели краставички;
- 100 гр маслинки;
- 2 тврдо варени јајца.

Подготовка:

Исчистените пиперки и домотите се сечат на резанки. Зелената салата се цеди од водата и се реди на дното на чинијата за салати. Туната се ситни, се додаваат маслото од конзервата, сенфот, оцетот, малку сол, и на тркалца исечените краставички. Потоа се додаваат домотите, пиперките и дел од маслинките, внимателно се меша и смесата се става во чинија за салата, а се украсува со тркалца од јајца, краставички и маслинки.

Потребно:

- 600 гр компир;
- 50 гр сирење;
- 2 јајца;
- 3 лажици брашно;
- 1 главица кромид;
- 1/2 црвена пиперка;
- 50 гр шампињони;
- 300 гр мешано мелено месо;
- 1 лажица кечап;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- рендан кашкавал.

РОЛАТ ОД КОМПИР

Подготовка:

Компирот се вари, се пасира и во него се ставаат сирењето, јајцето, брашното и една лажица сол. Од смесата се прави тесто. Исечениот кромид се меша со меленото месо, се додаваат кечапот, солта, црниот и црвениот пипер.

Тестото од компир се развлекува на набрашната работна површина. Над него се става подготвеното мелено месо, се витка во ролат и се става во подмачкан плех. Со изматено јајце се премачкува ролатот. Се пече, а пред крај се посипува со рендан кашкавал.



МАЧКИНИ ОЧИ



Подготовка:

Се прави снег од белки, се миксираат жолчките и шеќерот додека не се добие мазна смеса. Во измиксираните жолчки се додаваат брашното, снегот од белки и какаото при што постојано се миксира. Се става во плех и се пече.

Готовото тесто се става на навлажнета крпа. Кога ќе се олади се филува, а над филот се редат бананите и се витка ролат. Целиот колач се премачкува со фил и се поросува со рендана чоколада.

Потребно:

- 2-3 банани;
 - 5 јајца;
 - 4 лажици брашно;
 - 1 лажица какао;
 - 5 лажици шеќер.
- Фил:
- 3 јајца;
 - 200 гр шеќер;
 - 4 штангли чоколада;
 - 125 гр маргарин.