

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 250 гр маргарин;
- 250 гр кашкавал;
- 500 гр брашно;
- 1 прашок за печиво;
- 2 јајца;
- 1 лажича кисело млеко;
- сусам;
- 1 лажичка сол.

ШТАНГЛИ

Подготовка:

Јајцата се матат, се додаваат брашното со прашокот за печиво и маргаринот. Смесата се соединува и од тестото се развлекува кора во дебелина од 1 сантиметар. Се посипува со рендан кашкавал, со сусам, се сече на штангли, кои се ставаат во плех и се печат.

Потребно:

- 200 гр лигњи исечени на прстени;
- 100 гр кромид;
- 150 гр исечкан домати;
- 100 гр пиперки;
- 1/2 дл бело вино;
- 200 гр сечкани шампињони;
- 50 гр сечкани зелени маслинки;
- лук;
- сол;
- зачинал;
- црн пипер;
- масло.

ЛИГЊИ

Подготовка:

Во подлабока тава се ставаат по една лажичка масло и вода. Кромидот се сече на поголеми парчиња, се додаваат лигњите, доматиот и пиперките. Се става зачинал, се прелива со бело вино и покриено се крчка 30-40 минути. Се додаваат шампињоните, маслинките и се вари уште 10 минути. По вкус се ставаат лук и црн пипер.



ТОРТА ОД ПУДИНГ

Подготовка:

Со млекото и кесичките пудинг се подготвува крем, се става шеќер по потреба, односно колку што е наведено во упатството за правење пудинг. Кога ќе се олади, се додаваат два изматени маргарина (1/2 кг) и масата се дели на три дела.

Во плех обложен со хартија се редат слоевите торта. Во првиот дел се додаваат мелените бисквити, во вториот дел се ставаат исечканите банани, а во третиот слој исечени крем банани. Тортата се обликува и се остава да се стегне, потоа се украсува со изматениот шлаг.



Потребно:

- 2 л млеко;
- 8 кесички пудинг од ванила;
- 500 гр маргарин;
- 400 гр мелени плазма бисквити;
- 4 банани;
- 200 гр крем банани;
- шеќер по потреба;
- 2 кесички шлаг.