

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## РИБЈА ЧОРБА



### Потребно:

- 1 кг шаран;
- 2 главици кромид;
- 2 моркова;
- зеленчук;
- фант за рибја чорба;
- црвен пипер;
- буковец;
- зачинал;
- црн пипер;
- лоровов лист;
- магнонос;
- содабикарбон.

### Подготовка:

Откако ќе се свари рибата се отстрануваат коските. Ситно исечениот кромид се пропржува, се додава содабикарбон за од кромидот да се направи пена, па се додава морковот. Во една чинија се разматува фант и тоа во ладна вода, па така кашесто се меша со динстаниот зеленчук. Во оваа смеса се додава зачинал по вкус со постојано мешање, се става две лажици црвен пипер, сол, црн пипер и буковец. Сè тоа уште малку се динста, па се додава ситно исечената риба и се налива со варената супа. Се ставаат 3-4 лоровови листови и магнонос и се вари околу 60 минути.

## ПИЛЕШКО СО БЕШАМЕЛ СОС

### Потребно:

- пилешко месо;
- 1/2 кг печурки;
- 50 гр путер;
- 70 гр брашно;
- 1/2 л вода;
- коцка за супа;
- 150 гр кашкавал;
- 1 кисела павлака;
- лимон;
- магнонос;
- жолчка;
- црн пипер.

### Подготовка:

Белото месо се сече на помали парчиња, се валкаат во брашно и се пржат додека не поруменат. Печурките се обаруваат. Бешамел сосот се прави така што се растопува путерот, се додава брашното и постепено се става вода заедно со коцката за супа. Се вари дваесеттина минути на тивок оган, постојано мешајќи. Кога ќе се олади, се додава жолчката, се промешува, се цеди сок од лимон, се додаваат малку сечкан магнонос и павлака. Сè се меша, се посолува и се става црн пипер. Во оваа смеса се додаваат печурките и месото. Се промешува, а врз неа се става рендан кашкавал. Сè се става во огноотпорен сад и се потпекува.



## ТУФАКИИ

### Подготовка:

Јаболките се лупат и се длабат во средината колку да се извадат семките. Се вари сируп од шеќер, вода и ванилин шеќер. Кога сирупот ќе се свари се додава сокот од лимон, а откако ќе проврие во него се ставаат јаболките и се варат додека не омекнат. Кога ќе омекнат, се вадат од водата и се редат во стаклена чинија.

Се прави фил од изматена белка, малку шеќер во прав и ореви. Внимателно се полнат јаболките со оваа смеса и во секое јаболко се става малку од сирупот. Со преостанатиот сируп се преливаат јаболките.

### Потребно:

- 6 големи јаболка;
- 300 гр шеќер;
- 100 гр мелени ореви;
- 1 чаша вода;
- сок од лимон;
- 1 кесичка ванилин шеќер;
- 1 белка;
- шеќер во прав.

