

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## ЧОРБА СО СЕНФ



### Потребно:

- 1 праз;
- 250 гр кисела павлака;
- 1 л супа од зеленчук;
- 3 лажици путер;
- 2 лажици брашно;
- 3 лажици сенф;
- 2 лажички шеќер;
- црн пипер;
- магнонос;
- сол.

### Подготовка:

Празот се сече на кругови, се става во растопениот путер и се динста. Се посипува со брашно, кратко се пропржува и се прелива со супа. Кога супата ќе проврие, се додаваат павлаката и сенфот и се промешува. Потоа се ставаат шеќерот, црниот пипер, се посолува, а на крај се додава ситно сечениот магнонос.

### Потребно:

- 200 гр мелено телешко месо;
- 300 гр мелено свинско месо;
- 1 главица кромид;
- 1 чешне лук;
- 1 лажица мајчина душичка;
- магнонос;
- 1 лажица маст;
- 1 лажица кечап;
- 1 лажица презла;
- 1 јајце;
- црн пипер;
- сол.

## СЕЛСКА ТЕПСИЈА

### Подготовка:

Во поголем сад се ставаат двата вида месо, презла, мајчина душичка, магнонос, маст, ситно исечен кромид, изгмечен лук и кечап. Сè се посолува и се става црн пипер. Се додава изматено јајце. Смесата се распоредува во тепсија, се покрива со фолија и се пече.



## КАСАТО ТОРТА

### Подготовка:

Во подлабок плех се става целофан, а потоа по дното и ѕидовите се редат бисквитите претходно потопени во сок од портокал или во вода со рум.

Фил:

Путерот пенасто се мати со четири лажици шеќер во прав, а потоа се додаваат растопената чоколада и трите жолчки. Во смесата се додава цврсто изматениот снег од белки и шеќер и сè добро се изедначува. На крај на филот му се додаваат оревите, желе бонбоните и сувото грозје.

Филот се става во подготвениот сад со бисквити, се израмнува и се покрива со еден ред бисквити. Тортата се остава во фрижидер и откако ќе се стегне се премачкува со шлаг.

### Потребно:

- 1 кутија бисквити;
- сок од портокал или рум;
- 250 гр путер;
- 200 гр чоколада;
- 3 јајца;
- 200 гр шеќер;
- шеќер во прав;
- 100 гр сечкани ореви;
- 100 гр сечкани желе бонбони;
- 100 гр суво грозје;
- шлаг.

