

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

ЧОРБА ОД ЗЕЛЕНЧУК



Потребно:

- 500 гр спанаќ;
- 3 чешниња лук;
- 2 главици кромид;
- 1 мала шолја сос од домати;
- 1 мала шолја ориз;
- црвен пипер;
- црн пипер;
- сол.

Подготовка:

Добро се динстаат ситно сечканиот кромид и лук, се става црн и црвен пипер и се налева со многу вода. Во тоа се ставаат ситно сечкан спанаќ и ориз. На крај во чорбата се става доматиен сос и се посолува по вкус.

Потребно:

- 1/2 кг грав;
- бабури од туршија;
- 2 страка праз;
- 2 чешниња лук;
- 2 мали шолји масло;
- 1 лажица брашно;
- црвен пипер;
- црн пипер;
- сол.

ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ГРАВ

Подготовка:

Гравот се вари. Празот и лукот ситно се сечкаат и се додаваат во гравот. Се вари додека сè нè омекне и да остане малку вода. Се посолува, се става црн пипер, потоа се налива со запршка (брашно се пропржува во малку масло и се додава црвен пипер). Пиперките се чистат, се вадат дршките и семките. Се цедат и се полнат со подготвениот грав. Се редат во огноотпорен сад. Во преостанатото масло се става малку црвен пипер и се преливаат пиперките. Се додава малку вода и во загреана рерна се пече околу 40 минути.



КОЦКИ ОД КОКОС

Подготовка:

Во малку вода се растопува шеќерот, се додава маргаринот и на мала температура се растопува. Се додаваат кокосот и бисквитите и смесата се развлекува во тепсија. Кога ќе се стегне се прелива со глазурата (на мала температура се растопуваат маргаринот и чоколадата).



Потребно:

- 200 гр кокос;
 - 250 гр мелени бисквити;
 - 200 гр шеќер во прав;
 - 120 гр маргарин.
- Глазура:
- 50 гр маргарин;
 - 5 штангли чоколада.