

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

СУПА ОД ЈОГУРТ И КРАСТАВИЦИ



Потребно:

- 750 гр јогурт;
- 125 мл млеко;
- 2 лажички маслиново масло;
- сол;
- црн пипер;
- сок од лимон;
- краставица;
- 2 чешниња лук;
- 150 гр овчо сирење;
- 1/2 кесичка оригано.

Подготовка:

Јогуртот, млекото и маслиновото масло се мешаат и се ставаат да провријат. Во нив се става сол, црн пипер и сок од лимон. Краставицата се лупи и ситно се сече. Лукот ситно се сече и се става да се динста во преостанатото маслиново масло. Овчото сирење се сечка на коцки.

Ситно исечената краставица и лукот се додаваат во оладената смеса од јогурт и млеко, а потоа сè добро се меша. Добиената смеса се зачинува со оригано.

Потребно:

- 4 пастрмки;
 - сок од лимон;
 - путер;
 - сол;
 - црн пипер.
- Фил:
- 100 гр сечкан спанаќ;
 - 100 гр сирење;
 - една лажичка брашно;
 - една жолчка;
 - 2 лажичи кисела павлака;
 - рендана кора и сок од лимон;
 - морско оревче;
 - сол;
 - црн пипер.

Подготовка:

На исчистените пастрмки им се отстранува средната коска, сечејќи кај опашот и главата. Се посолуваат, се става црн пипер и се попрскуваат со сок од лимон.

Фил:

Спанаќот се обарува и се цеди. Во него се става сирењето и се меша. Се додаваат брашното, жолчката, павлаката, сокот од лимон и изренданата кора, сол, црн пипер и морско оревче. Филот се дели на четири дела, со него се полнат пастрмките и добро се затвораат. Четири парчиња алуминиумска фолија се премачкуваат со путер и на секоја се става по една пастрмка. На рибите им се прави по три реза со нож и се виткаат во фолијата.

Се ставаат во тава за печење, се преливаат со вода која врие, да ги покрие еден сантиметар, и се печат 30 минути.

ПОЛНЕТИ ПАСТРМКИ



КРОФНИ СО ЧОКОЛАДА

Подготовка:

Чоколадата се растопува со вода на пареа. Водата и путерот се ставаат во посебен сад за да зовријат. Се трга од оган и се додаваат брашното и солта. Се меша една минута додека не се измат и смесата не почне да се одвојува од сидовите на тенџерето, потоа се става на слаб оган и се вари околу 2 минути. Потоа се трга од оган, во мала чинија се матат едно по едно јајце и се додаваат во садот со брашно.

Треба да се добие сјајна мека смеса која се одвојува од сидот на тенџерето и полека паѓа кога се излева од лажичата. Со помош на лажича се делат 12 топки и се редат во подмачкан плех. Се печат 25-30 минути. Се вадат од рерна и секоја по малку се засекува. Се враќаат во исклучена рерна и се оставаат да се исушат. Сладоледот се вади од замрзнувач и се остава десет минути за да омекне. Крофните се сечат на половина и во секоја се става по малку сладолед, а од горе се преливаат со чоколада.

Потребно:

- 110 гр брашно;
 - 1/4 лажича сол;
 - 175 мл вода;
 - 75 гр несолен путер;
 - 3 јајца;
 - 750 мл сладолед од ванила;
- За прелив:
- 275 гр чоколада за готвење;
 - 120 мл млека вода.

