

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

БЕГОВА ЧОРБА



Потребно:

- 400 гр пилешко месо;
- 2 моркова;
- 30-40 гр бамја;
- 1 целер;
- магнос;
- 2 лажици ориз;
- зачинал;
- сол;
- црн пипер;
- 1,5 л вода;
- 2 жолчки;
- 1 лажица кајмак.

Подготовка:

Пилешкото, морковите, целерот и магносот се ставаат во вода, се додава зачинал и се вари додека зеленчукот не омекне. Кога ќе биде варен, се цеди, а во течноста се става бамјата за да се свари. Оризот се вари посебно. Динстаното пилешко месо и зеленчукот се мешаат со варените бамји и ориз. Се тоа се вари уште малку, а на крај се додаваат изматените жолчки и кајмакот.

Потребно:

- 500 гр бамји;
- 500 гр телешко месо;
- кромид;
- 300 гр сос од домати;
- босилек;
- зачинал;
- сол;
- масло.

БАМЈИ СО ТЕЛЕШКО МЕСО

Подготовка:

Свежата бамја се чисти, се сече на парчиња и се пропржува. Се става на хартија да се исцеди маслото. Ситно исечениот кромид се пржи и се додава месото исечено на коцки, се става вода, се посолува, се додаваат зачиналот и сосот од домати и се динста. Пред крај се додаваат пржената бамја и босилек, и се вари уште десеттина минути.



АМБАСАДОР ТОРТА



Подготовка:

Шест белки се матат и во нив се додава шеќерот. Жолчка по жолчка, брашното и какаото добро се мешаат и се додаваат во смесата која потоа се става во подмачкан плех. Печеното тесто се сече на половина. Се вари половина литар млеко. Останатото млеко се меша со брашно и се вари, а кога доволно ќе се згусти се трга од оган. Во изладеното млеко се мати изматениот маргарин со ситниот шеќер и на крај се додаваат сечканите желе бонбони. Филот се става меѓу двете кори и се украсува по желба.

Потребно:

Тесто:

- 6 јајца;
- 6 лажици шеќер;
- 3 лажици брашно;
- 3 лажици какао.

Фил:

- 750 дл млеко;
- 7,5 лажици брашно;
- 250 гр маргарин или путер;
- 300 гр ситен шеќер;
- 300 гр желе бонбони.