

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

ЛЕСНА ЧОРБА



Потребно:

- 3 компири;
- 3 моркови;
- 2 страка праз;
- 1 главица кромид;
- 1 главица целер;
- карфиол;
- коцка за супа;
- масло;
- црн пипер;
- сол.

Подготовка:

На малку масло се пропржува исечканиот зеленчук во кој се става сол и црн пипер. Во 1,5 л вода се става коцка за супа и во тоа се додава пропржениот зеленчук. Супата се вари 40-тина минути.

ЈАГНЕШКО МЕСО СО СПАНАЌ

Потребно:

- 800 гр јагнешко месо;
- 400 гр спанаќ;
- 3 главици кромид;
- брашно;
- масло;
- црвен пипер;
- сол.

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и се пропржува на малку масло. Кромидот се сече на покрупни парчиња и во него се додава месото, па заедно се пропржуваат. Во тоа се става исчистениот и исечкан спанаќ и сè се динста околу 20 минути. Се прави запршка од маслото, брашното и црвениот пипер и со тоа се прелива спанаќот. Се налива со вода и се вари околу 15 минути на тивок оган.



РУМ БОМБИЦИ



Подготовка:

Маргаринот пенасто се мати и во него се додаваат останатите состојки. Се прават бомбици и се валкаат во чоколадни трошки.

Потребно:

- 100 гр маргарин;
- 100 гр шеќер во прав;
- 1 ванилин шеќер;
- 20 гр какао;
- 125 гр чоколада за готвење;
- 3 лажици рум;
- 125 гр чоколадни трошки.