

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 1 кокошка;
- 4 л вода;
- магнонос;
- 1 целер;
- 5 моркови;
- 1 главица кромид;
- 1 домати;
- малку зелка;
- 2 средни компира;
- зачинал;
- сол;
- црн пипер.

СУПА ОД КОКОШКА

Подготовка:

Месото се вари во солена вода. Потоа се ставаат исечканиот кромид, морков, целер и магнонос. Се остава да врие на умерена температура. По еден час варење се додаваат домотот пресечен на половина, малку зелка и компир. Во текот на варењето се ставаат домашни тестенини. На крај во супата се става зачинал.

Потребно:

- 8 парчиња ослиќ;
- 300 гр брашно;
- 1 врзалка магнонос;
- 2 чешниња лук;
- 2 дл сос од домати;
- 1/2 свежа лута пиперка;
- 1 дл бело вино;
- маслиново масло;
- сол;
- црн пипер.

ОСЛИЌ ВО СОС

Подготовка:

Парчињата ослиќ се пропржуваат во маслиново масло, а потоа во него се ставаат сос од домати, исечкана пиперка, лук, црн пипер, магнонос, сол и брашно. Сè тоа се пропржува, а на крај се прелива со бело вино. Потоа уште малку се крчка и се трга од оган.



КОЛАЧИ

Подготовка:

Сите состојки се мешаат во сад и од добиената смеса по желба се обликуваат колачи.



Потребно:

- 100 гр остро брашно;
- 100 гр меко брашно;
- 6 лажици путер;
- 100 гр мелени ореви;
- 4 дл вода;
- 400 гр шеќер;
- ванилин шеќер;
- 1 лимон.