

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



ТИКВИЦИ СО КОПИР

Потребно:

- 1 кг тиквици;
- 1 кг компир;
- магнос;
- лук;
- црн пипер;
- сол;
- зачинал;
- 3 лажици масло.

Подготовка:

Компирот се сече на кругови, а тиквиците на коцки. Дното на огноотпорниот сад се премачкува со масло, се реди ред тиквици, ред компири. Секој ред се зачинува со лук, магнос, црн пипер, сол, зачинал и се става масло. Се завршува со ред компир. Сè тоа се налива со вода и се крчка додека компирот не омекне.

Потребно:

- 9 парчиња бајат леб;
- 2 јајца;
- малку млеко;
- 2 главици кромид;
- 2-3 поголеми компири;
- лажица брашно;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- магнос.

Подготовка:

Јајцата се матат со половина чаша млеко, лажица брашно и во ова тесто се натупуваат парчињата леб, и се пржат во врело масло. Одделно се пропржуваат меленото месо и исечканиот кромид, се посолува и се додава црн пипер. Компирите се варат, се лупат и се сечат на ситни коцки по што се додаваат во месото. Во подмачкан плех се реди ред пржен леб, ред месо, се посипува со магнос, па повторно леб и месо и од горе треба да се заврши со леб. Сè тоа се прелива со масло и со остатокот од тестото, а по желба се додава уште малку млеко. Во загреана рерна се пече околу 20 минути.

МУСАКА ОД БАЈАТ ЛЕБ



ЈУПИ ТОРТА

Подготовка:

Маргаринот и прав шеќерот се матат. Се додаваат бисквити, ореви, јупи и сок од лимон и сè добро се меша. Се формира торта по желба.



Потребно:

- 1 кутија мелени плазма бисквити;
- 250 мл јупи;
- 200 гр мелени ореви;
- 200 гр шеќер во прав;
- 100 гр маргарин;
- сок од лимон.