

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## ЧОРБА ОД ГРАШОК



### Потребно:

- 1 л вода;
- 2 коцки супа;
- мала конзерва или свеж грашок;
- 1 лажица густин;
- 3 лажици павлака;
- сол;
- магнонос;
- малку морско оревче.

### Подготовка:

Во вода се ставаат две коцки супа. Откако ќе проврие се додаваат грашокот и павлаката во која е измешана една лажица густин. Сè тоа се вари на тивок оган. Потоа се ставаат малку рендано морско оревче и сол. Пред служење се посипува со исечкан магнонос.

### Потребно:

- јунешко месо;
- 3 моркови;
- магнонос;
- пашканат;
- 2 главици кромид;
- главица лук;
- црн пипер;
- дафинов лист;
- масло;
- сол.

## ЈУНЕШКО МЕСО СО СОС ОД ЗЕЛЕНЧУК

### Подготовка:

Ситно исечениот кромид и лук се пржат, потоа се додава исечканиот зеленчук и целото парче месо, сол, црн пипер и дафинов лист. Се динста и се додава по малку вода. Откако месото ќе биде готово, се вади и се сече на парчиња како шницли, а зеленчукот се миксира или се пасира. Се служи со месото.



## КОЛАЧ ОД ЈАБОЛКА

### Подготовка:

Јаболката се лупат, се сечат резанки, се ставаат во помал сад, се посипуваат со шеќер и цимет и се преливаат со стопен путер. Се печат во рерна додека не омекнат. Во меѓувреме на оган се меша шеќер со малку вода за да се карамелизира. Кога ќе почне да потемнува се истура во калап и се врти додека карамелот се распореди по дното и на страните и се остава да се олади. На јаболките се додаваат изматените јајца со сок од портокал. Со оваа смеса се полни калапот со карамел. Колачот се пече еден час на средна температура за масата да се стегне.



### Потребно:

- 8 јаболка;
- 90 гр шеќер;
- еден лимон;
- неполна лажичка цимет;
- 50 гр путер;
- 120 гр шеќер за карамел;
- 3 јајца;
- 3 лажици сок од портокал.