

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КРЕМ ЧОРБА ОД МОРСКА РИБА



Потребно:

- 1,5 кг различна морска риба;
- 2 коцки супа по можност од зеленчук;
- 2-3 чешниња лук;
- сок од домати;
- црн пипер;
- ½ литар вода;
- ½ литар вино;
- дафинов лист;
- 2 лажици павлака.

Подготовка:

Во виното се ставаат водата, коцките за супа, се посолува и се додава црн пипер. Во зовриената вода се ставаат исчистената риба, лукот и дафиновиот лист и сè тоа се вари петнаесеттина минути. Потоа месото се дели од коските и се вади дафиновиот лист. Месото од риба се пасира и се враќа во исцедената супа. Зоврива уште еднаш, а на крај се ставаат павлака и црн пипер.

Потребно:

- телешки шницли;
- 50 гр путер;
- 250 гр кромид;
- 150 гр праз;
- магнонос;
- компири;
- половина шише пиво;
- црн пипер;
- сол;
- 150 гр ситно сирење;
- малку брашно.

Подготовка:

Посолените шницли се валкаат во брашно и се пржат во путер. Се вадат од путерот, а во него се ставаат ситно сечен кромид и праз на тркалца и се пржат за да омекнат. Месото се реди во огноотпорен сад, над него се става пржениот кромид со празот и ситно сечканиот магнонос. Над тоа се ставаат компири (живи) сечени на тркалца. Во пивото се додаваат сол и црн пипер и со тоа се прелива јадењето. Се покрива со фолија или со капак и се пече 30 минути на 200 степени. Кога ќе биде готово се открива и се посипува со ситно сирење и се враќа во рерна за да се потпече уште 5-10 минути.



БОНЖИТА

Подготовка:

Маргаринот, шеќерот, чоколадата и медот се варат додека се стопи шеќерот. Се трга од оган и добро се меша, а потоа се додаваат сечените ореви, корнфлексот и сечените суви смокви. Кога масата ќе се олади се формираат топчиња или други форми, се преливаат во растопена чоколада и со сечени ореви.



Потребно:

- 1 маргарин;
- 150 гр чоколада;
- 100-150 гр ситно сечени ореви;
- 250 гр корнфлекс;
- 8 лажици мед;
- 100 гр ситно сечени суви смокви.