

Македонска КУЏНА

КИМ СУПА



Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

Потребно:

- кромид;
- 2 лажици шеќер;
- 1 лажица брашно;
- лимон;
- 1-2 говедска коцка;
- павлака;
- масло;
- путер;
- бел леб;
- ким;
- сол;
- зачинал;
- црн пипер.

Подготовка:

На малку масло се топи шеќерот додека не добие жолта боја. Се додава ситно сечениот кромид и малку вода. Се остава да се динста околу 5 минути. Потоа се става лажица брашно, кратко се пропржува и се полива 1,5 л вода. Во тоа се додава лажичка мелен ким, говедска коцка, црн пипер, рендана кора од лимон и се вари половина час. На крај павлаката се меша со сок од лимон, се посолува или се става зачинал. Супата се служи со коцки леб пропржени на путер или на масло.

Потребно:

- 400 гр бело пилешко месо;
- едно чешне лук;
- 2 лажици павлака;
- 1 лажица кечап;
- малку соја сос;
- малку брашно;
- вода;
- сол;
- зачинал;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- сечен зеленчук по избор (боранија, тиквички, пиперка);
- магдонос.

ПИЛЕШКО ВО СОС

Подготовка:

Пилешкото месо се сече на крупни коцки и се пропржува на масло заедно со сечениот зеленчук и лук. Кога сè ќе омекне се става лажичка брашно разматено во малку вода за сосот да биде густ, потоа се додаваат павлаката, кечапот и соја сосот. Се ставаат сите зачини и по потреба уште вода ако има малку или сосот е прегуст. Се вари на тивок оган околу 10 минути и на крај се додава магдоносот.



Потребно:

За тесто:

- 5 јајца;
- 8 лажици брашно;
- 4 лажици масло;
- 4 лажици ладна вода;
- половина прашок за печиво;
- лажица какао.

За крем:

- 7,5 дл млеко;
- 7,5 лажици густин;
- 250 гр шеќер во прав;
- 1 маргарин;
- 2 ребра чоколада;
- 1 ванилин шеќер;
- 2 кутии јафа колачи.

ЈАФА ТОРТА

Подготовка:

Состојките за тестото се мешаат, а потоа се дели на два дела. Во едниот дел се става какаото. Во млекото се става густинот и се остава да проврие. Во оладениот фил се додава изматениот маргарин со шеќер во прав и сè убаво се меша со миксер. Потоа кремот се дели на два дела. Во едната половина се става ванилин шеќер, а во другата половина растопената чоколада.

Прво се реди темното тесто, потоа белиот крем, јафа колачите, па чоколадниот крем, жолтото тесто и на крај се прелива со чоколадна глазура.

