

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 300 гр печурки;
- 150 гр морков;
- 1 корен целер;
- 1 компир;
- 3 главици кромид;
- зачинал;
- 4 лажици брашно;
- 1 дл млеко;
- павлака.

ЧОРБА ОД ПЕЧУРКИ

Подготовка:

Сите состојки се сечат на коцки и околу 15 минути се динстаат на малку масло, по што се додава вода. Се тоа се вари половина час, а потоа се запржува. Од млекото и од брашното се прави запршка. Се служи со павлака.

Потребно:

- 5 јајца;
- 1 кг тиквички;
- 300 гр сирење;
- 3 лажици кајмак;
- 7 лажици презла;
- 3 лажици брашно;
- половина кесичка прашок за печиво;
- сол;
- црн пипер.

БЕЛА МУСАКА

Подготовка:

Исчистените тиквички се рендаат, се посолуваат, и се оставаат да се исцедат. Се матат јајцата, сирењето, кајмакот, презлата, брашното и прашокот за печиво. Исцедените тиквички се мешаат со јајцата и со сирењето, се ставаат во подмачкан плех, се посипуваат со магдонос и се пече во рерна.



АЛВА ТОРТА

Подготовка:

Мелените бисквити се мешаат со алвата, во тоа се додава шлаг пена изматена со малку млеко. Се формира торта и се премачкува со останатата шлаг пена.

Потребно:

- 300 гр алва;
- 300 гр мелени "Плазма" бисквити;
- 600 гр шлаг пена.

