

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

СОЛЕН КОЛАЧ



Потребно:

- 10 зелени пиперки;
- 10 црвени пиперки;
- 1 помал карфиол;
- 4 тврдо варени јајца;
- 1 лажичка рендан кашкавал или сирење;
- 3 лажичи мајонез;
- 1/2 л јогурт;
- малку магдонос;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал.

Подготовка:

Карфиолот се проварува, потоа се пасира, се посолува, во него се става магдонос и сè тоа се меша со малку јогурт. Пиперките се печат, се лупат и се похуваат. Секоја пиперка се сече по должина. Од варените јајца се одделува жолчката и се меша со мајонез, се посолува, се става црн пипер, малку зачинал и една лажичка магдонос. Белките се пасираат и се ставаат во карфиолот. Во плех се редат црвените пиперки, секоја пиперка се премачкува со филот од жолчки, потоа се става пирето од карфиол, и се прелива со јогурт. Над тоа се редат зелените пиперки и повторно филот од жолчки и пирето од карфиол, а на крај се прелива со остатокот јогурт. Од горе се посипува со рендан кашкавал или сирење.

Потребно:

- 300 гр мешано мелено месо;
- 1 главица кромид;
- 1 јајце;
- магдонос;
- црн пипер;
- масло;
- леб;
- 1 лажичка брашно;
- 1 лажичка сос од домати.

ЌОФТЕ ВО СОС

Подготовка:

Во месото се става ситно исечен кромид, јајце, магдонос, црн пипер, парче од средина на леб натопено во вода, сол по вкус и на врв од нож сода бикарбон. Сè тоа добро се меша. Од оваа смеса се прават тркалезни ѓофтиња и се пржат на врело масло. Сосот се подготвува од 1 лажичка масло во кое се пржи брашно додека не порумени, се става сос од домати, се додава ладна вода, се посолува, се става малку шеќер и се вари на умерен оган. Кога ќе проврие се ставаат ѓофтињата.



Потребно:

Тесто:

- 250 гр брашно;
 - 1 лажичка прашок за печиво;
 - 100 гр шеќер;
 - 1 кесичка ванилин шеќер;
 - малку сол;
 - 150 гр стопен путер или маргарин;
 - 1 јајце;
 - лимон.
- #### Фил:
- 4 лажичи џем од вишни;
 - џимет.



КОЛАЧИ СО ВИШНИ

Подготовка:

Во брашното се ставаат прашок за печиво, шеќер, ванилин шеќер и сол. Се додаваат путерот или маргаринот, јајцето и сокот од лимон. Сè тоа добро се меша со миксер. Се развлекува тестото и со калап се сечат колачите. Се ставаат во подмачкан плех. На средината од секое колаче се става по малку од филот направен со џемот од вишни и џимет. Потоа колачите се печат.