

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

РЕСТОВАН КОМПИР



Потребно:

- 3 големи компири;
- 2 главици кромид;
- масло;
- соја сос;
- сол;
- црн пипер;
- магнонос;
- босилек.

Подготовка:

Варениот компир се лупи и се сече на кругови. Кромидот се сече на полумесечинки и се пржи на масло додека стане просирен. Во него се додаваат компирот и зачините и се пропржува уште малку.

Потребно:

- 3 парчиња туна;
- 600 г домати;
- магнонос;
- мајчина душичка;
- лоровов лист;
- 2 чешниња лук;
- 2 лути пиперки;
- 4 лажици маслиново масло;
- сол;
- црн пипер;
- печурки.

Подготовка:

На маслиново масло се пропржува пиперката. Доматите се лупат, се сечат и се додаваат во пиперките. Исечканите магнонос, лук, мајчина душичка, црн пипер и сол се додаваат во доматиите. Уште малку се пропржуваат, а потоа се ставаат печурките. Се трга од оган. Исчистената риба се пропржува на маслиново масло. Во сад се става сосот, а потоа рибите.



РИБА СО ДОМАТИ



БЕЛИ КОЛАЧИ

Подготовка:

Од белките се прави цврст шлаг, а потоа се додаваат шеќерот и кокосовото брашно. Со мокри раце се зема од смесата и се обликуваат колачи. Колачите се ставаат на подмачкан плех и се печат околу 10-20 минути на 180 степени.

Потребно:

- 3 белки;
- 100 гр шеќер;
- 250 гр кокосово брашно.