

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## Потребно:

- 1 кг брашно;
- половина чаша кисело млеко;
- малку сода бикарбон или прашок за печиво;
- сол по потреба;
- малку масло.

## ПОГАЧА

### Подготовка:

Брашното во кое се става сода бикарбона и сол се замесува со кисело млеко и со млака вода. Потоа на даска на тенок слој брашно, тестото се размесува и се развлекува. Се премачкува со масло и овој процес се повторува неколку пати. На крај тестото се обликува и се става во подмачкана тепсија. Уште еднаш се премачкува со масло, се боцка со вилушка и се остава малку да стаса, а потоа се пече.

## Потребно:

- 4 пилешки батаци;
- 500 гр млад компир;
- 250 мл пиво;
- малку мед;
- 50 гр суви сливи;
- путер;
- џумбир;
- 100 гр сирење.

## Подготовка:

Пилешките батаци се посолуваат, се ставаат во садот во кој ќе се печат, а над нив се става џумбир, малку мед и се полеваат со пиво. Потоа се додава малку путер, исечканите сливи, компир и издробеното сирење. Се пече во рерна додека батаците не поруменат и омекнат.

## БАТАЦИ СО ПИВО



## АЛВА КОЛАЧ

### Подготовка:

Чоколадата и путерот се растопуваат. Се додаваат шеќерот, јајцата и жолчката и сè добро се меси, во што потоа се става брашното. Колачот се пече петнаесеттина минути или додека рабовите на колачот не бидат потврди. Од горе се посипува со шеќер во прав.

## Потребно:

- 110 гр чоколада;
- 115 гр путер;
- 110 гр шеќер во прав;
- 2 јајца;
- 2 жолчки;
- 6 лажици брашно.