

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## Потребно:

- 500 гр кори;
- 1,5 дл масло;
- 3 главици кромид;
- 300 гр мелено месо;
- сол;
- црвен пипер;
- 2 јајца;
- 2 дл кисело млеко;
- 1 лажица зачинал.

## ПИТА СО МЕСО

### Подготовка:

Исчканиот кромид се пропржува во масло, во што се додаваат месото, зачиналот и се динста дваесеттина минути. Откако ќе се олади се ставаат изматените јајца заедно со киселото млеко. Во подмачкан плех се става една кора, потоа од филот и така сè додека не се потроши смесата. Најгоре питата треба да заврши со кора, се полива со малку масло и се пече.

## Потребно:

- свинско каре;
- 600 г пченка;
- 4 чешниња  
лук;
- 30 г путер;
- рузмарин;
- сол;
- црн пипер;
- лута мелена  
пиперка;
- масло;
- 2 дл бело вино.

## ЗАЧИНЕТО СВИНСКО КАРЕ

### Подготовка:

Во виното се ставаат исчканиот лук и рузмаринот и со тоа се налева месото. Така маринираното месо се остава два часа. Потоа се засекува, се посолува и се додава црн пипер. Се става во плех, се покрива со фолија и се пече. Повремено при печењето се полева со софот. Испеченото месо се служи со варена пченка.



## КАФЕ КОЛАЧ

### Подготовка:

Белките се матат во цврст снег, се додаваат 150 г шеќер, оревите и брашното. Се пече во средно загреана рерна половина час. Во посебен сад се матат жолчките, останатиот шеќер и ванилиниот шеќер. Се додаваат маргаринот, чоколадата, вареното кафе и сè тоа се става на тивок оган да проврие, при што постојано се меша. Оладениот крем се става врз испеченото тесто.

## Потребно:

- 5 јајца;
- 300 г шеќер;
- 150 г мелени  
оревы;
- 3 лажици  
брашно;
- 1 ванилин шеќер;
- 120 г маргарин;
- 120 г чоколада;
- 1,5 дл кафе.