

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 200 гр ориз;
- 100 гр црни маслинки;
- 2 модри патлиџана;
- 4 домати;
- кромид;
- целер;
- 2 лажици оцет;
- масло;
- босилек;
- 1 лажица шеќер;
- сол;
- црн пипер.

КУПОВИ ОД ОРИЗ

Подготовка:

Модрите патлиџани се сечат на коцки и се пржат на малку масло заедно со исечканиот кромид. Се додаваат исечканиот целер, месото од домати, маслинките, шеќерот, солта, црниот пипер и неколку лажици вода. Оризот се вари, се зачинува со масло и со босилек и се става во калапи. Се сервира со пржениот зеленчук.

Потребно:

- 500 гр свинско каре;
- 150 гр моркови;
- 3 тиквички;
- 1 главица кромид;
- 300 гр компири;
- целер;
- пиперка;
- магдонос;
- ½ чаша јаболков оцет;
- соја сос;
- црвен пипер;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

СВИНСКО СОТЕ СО ЗЕЛЕНЧУК

Подготовка:

Месото се сече на парчиња и заедно со ситно исечканиот кромид се полева со соја сос, со масло и со оцет. Потоа месото се вади од маринадата и се пропржува околу 2-3 минути. Во маринадата се ставаат на коцки исечениот компир и останатиот зеленчук и сè тоа добро се пржи. На крај се става малку црвен пипер, магдонос, црн пипер и сол.



ТУЛУМБИ

Подготовка:

Млекото се вари заедно со шеќерот и со малку сол и откако ќе проврие се трга од оган, по што во него се додава брашното. Повторно се враќа на оган и се меша додека тестото не почне да се одделува од сидот на садот. Јајцата посебно се матат и се додаваат во оваа смеса. Потоа со специјален шприц се прават тулумби и се пржат во масло. Топли се ставаат во оладениот шербет, а над нив се редат парчиња лимон.



Потребно:

- 500 гр брашно;
- 5 јајца;
- 1 л млеко;
- 1 мала шолја за кафе масло;
- сол;
- шеќер.
- Шербет:
- 1,5 кг шеќер;
- 1/2 л вода;
- 2 лимона.