

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## Потребно:

- 2 модри патлицана;
- 3-4 домати;
- лук;
- магдонос;
- кашкавал;
- масло.

## МОДРИ ПАТЛИЦАНИ СО КАШКАВАЛ

### Подготовка:

Модрите патлицани се лупат и се сечат по должина. Се ставаат во подмачкан плех и малку се потпекуваат колку да омекнат. Доматите се лупат и се пропржуваат, им се става исечкан лук и на крај магдонос. Се посолува. На оладените патлицани им се става по малку рендан кашкавал и се виткаат во ролна. Се редат во плех. Врз нив се става пржениот домати, а од горе се ренда кашкавал. Се става во рерна и се пече 30 минути.

## Потребно:

- 500 гр јунешко мелено месо;
- 2 лажици масло;
- сол;
- црн пипер;
- кромид;
- зачинал;
- шолја вода;
- бело сирење;
- масло.

### Подготовка:

Месото се замесува со зачинал, сол, 2 лажици масло, црн пипер и вода и се остава во фрижидер да отстои. Пред употреба кромидот ситно се сече и се меша во месото. Потоа месото се дели на 4 плескавици. На половина од секоја плескавица се става малку раздробено сирење и се преклопува. Така полнетиот стек се пржи на масло.

## БАЛКАНСКИ СТЕК



### Подготовка:

Се мати тесто од јајцата, шеќерот, оревите, маслото, млекото, брашното и прашокот за печиво. Може да се додаде и малку суво грозје. Во подмачкан плех се става смесата и се пече. Откако колачот ќе се испече се прелива со претходно приготвениот прелив.



## НЕДЕЛЕН КОЛАЧ

### Потребно:

- 3 јајца;
- 6 шолјички шеќер;
- 2 шолјички мелени ореви;
- 2 шолјички масло;
- 4 шолјички млеко;
- 5 шолјички брашно;
- половина кесичка прашок за печиво.

### Прелив:

- 6 лажици вода;
- 10 лажици шеќер;
- 4 штангли чоколада;
- 125 гр маргарин;
- 5 шолјички мелени ореви.