

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## Потребно:

- 1 кг компири;
- 350 гр кашкавал;
- 50 гр овчо сирење;
- 4 јајца;
- магнонос;
- лук;
- презла;
- 2-3 лажици млеко;
- 100 путер;
- сол;
- црн пипер.

## ТОРТА ОД КОПИРИ И КАШКАВАЛ

### Подготовка:

Сварените компири се пасираат, се додаваат изматените јајца, млекото, 50 гр рендан кашкавал, рендано сирење, сол, црн пипер и 50 гр путер. Се намастува тавата и се посипува со презла. Се става половина од смесата со компири, се прекрива со кашкавал, а над тоа се додава остатокот од смесата. Останатата презла се меша со путерот кој останал и со тоа се посипува површината од тортата. Се пече. Магноносот и лукот посебно се пропржуваат со путер и се ставаат врз солената торта.

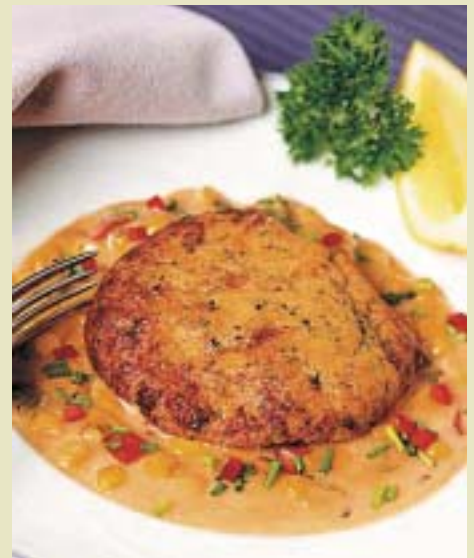
## ШНИЦЛИ СО КРОМИД

### Подготовка:

Шницлите се толчат, потоа посолени и посипани со црн пипер се препелкаат во брашно. Се пржат во загреано масло. Кромидот се сече на многу тенки резанки и се пржи во истата маснотија во која се пржеле шницлите. Шницлите се редат во чинија, а над нив се става кромидот. Се користи гарнир по желба.

### Потребно:

- 4 шницли;
- сол;
- црн пипер;
- масло;
- 3 главици кромид.



## КОЛАЧ ОД ОРЕВИ

### Подготовка:

Се топат 120 гр путер и во него се става какаото. Јајцата се матат со шеќерот, се додаваат ванилин шеќер, малку сол и брашно, потоа путерот со какао и на крај исечканите ореви. На подмачкан плех се става смесата и се пече на 180 степени. Останатиот путер и чоколадата се растопуваат. Со ова се премачкува испечениот колач. Се сече на парчиња.

### Потребно:

- 150 гр путер;
- 2 јајца;
- 50 гр какао;
- 250 гр шеќер;
- 60 гр брашно;
- ванилин шеќер;
- 80 гр ореви;
- 60 гр чоколада;
- сол.

