

# Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

## СУПА ОД МОРКОВ



### Потребно:

- 750 гр морков;
- корен целер;
- кромид;
- чешне лук;
- 50 гр димена сланина;
- 4 лажица маслиново масло;
- сол;
- црн пипер;
- магнонос;
- 150 гр пилешки џигер.

### Подготовка:

Морковот и целерот се сечат на парчиња, кромидот и лукот ситно се сечкаат. Во тава се загрева масло и се пропржува сланината исечена на крупни коцки. Во неа се додаваат кромидот и лукот, морковот и целерот. Сè тоа се посолува, се става црн пипер и ситно исечен магнонос. Се динста околу 15 минути. Потоа во неа се додава сварениот испасиран пилешки џигер.

### Потребно:

- јунешко месо;
- 1 главица кромид;
- бамји;
- 2 домата;
- зачинал;
- 1-2 лажици оцет.

## ЈУНЕШКО МЕСО СО БАМЈИ

### Подготовка:

Бамјата се вари во вода во која се ставени 1-2 лажици јаболков оцет. Месото се сече на коцки и се динста со кромидот. Во издинстаното месо се додаваат излупениот домати и зачиналот. Се ставаат варената бамја и малку вода и на тивок оган се доварува.



### Подготовка:



Печената кора се вади од калапот, се става на мокра крпа и се витка во ролат. Шеќерот и брашното се мешаат со ладно млеко, се ставаат во остатокот провриено млеко и се вари неколку минути. Кремот се лади и се меша со путерот. Кората се премачкува со половина од кремот и се посипува со исечкани желе бонбони натопени во рум. Цели банани се натопуваат во сок од лимон и се ставаат врз кремот. Ролатот се витка и се посипува со чоколадни трошки.

## АМБАСАДОР РОЛАТ

### Потребно:

- 7 јајца;
- 150 гр шеќер;
- 30 гр остро брашно;
- 150 гр ореви.
- За крем:
- 500 мл млеко;
- 200 гр шеќер во прав;
- 75 гр остро брашно;
- 250 гр путер.
- За фил:
- 3 банани;
- 250 гр желе бонбони;
- 100 мл рум;
- чоколадни трошки;
- лимон.