

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## КРЕМ СУПА ОД КОПИРИ



### Потребно:

- 500 гр компир;
- 100 гр целер;
- 500 мл бистра супа;
- сол;
- црн пипер;
- путер;
- морков;
- 200 мл павлака;
- лук.

### Подготовка:

Компирот и целерот ситно се сечкаат и се варат околу 20 минути во инстант супа. Морковот се сече на тенки стапчиња, кои се динстаат на путер не повеќе од 5 минути. Компирот и целерот се пасираат, се ставаат во павлаката, и се додаваат на супата, која се посолува и ѝ се става црн пипер. Лукот се сече на ситни кругови и се додава во супата.

### Потребно:

- 1 пиле;
- 100 гр маргарин;
- 1 кромид;
- 1 шолја ориз;
- 1,5 шолја супа од зеленчук;
- магдонос;
- сол;
- зачинал;
- црн пипер.

### Подготовка:

Пилето се посолува, се зачинува и се става црн пипер. Ситно исечениот кромид се пропржува во масло, во него се додава оризот кој, исто така, се пропржува. Потоа се додава супата, се остава малку да врие, па се ставаат ситно сечениот магдонос и маргаринот. Со оваа смеса се полни пилето, се закачува со чепкалка, а остатокот од ориз се става околу него. Се става во огноотпорен сад и се пече 50-60 минути на 200 степени Целзиусови додека не порумени. По потреба се додава уште малку вода.



## ПИЛЕ ПОЛНЕТО СО ОРИЗ

## КОЛАЧИ ОД КОКОСОВО БРАШНО



### Подготовка:

Млекото со шеќер се проварува, се додава маргаринот и со тоа се преливаат бисквитите измешани со кокосово брашно. Сè добро се меша. Смесата се формира по желба и од горе се прелива со глазура од чоколада.

### Потребно:

- 200 дл млеко;
- 300 гр шеќер;
- 3/4 маргарин;
- 200 гр кокосово брашно;
- 300 гр мелени глазма бисквити;
- 100 гр чоколада за готвење.