

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

БОРАНИЈА ВО ТАВА



Потребно:

- 1 кг боранија;
- кромид;
- 100 гр масло;
- брашно;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- сол.

Подготовка:

Боранијата се обарува во солена вода и се цеди. Во посебен сад се пржи сечканиот кромид, се додаваат црвен и црн пипер и тоа се меша со боранијата. Смесата се става во земјена тава и се налева со водата во која се варела боранијата, колку да се покрие. Се наросува со брашно, а потоа се пече во рерна.

Потребно:

- 400 гр грав;
- 1 лажица маст;
- 2 главици кромид;
- магнос;
- 2-3 чешниња лук;
- сол;
- црн пипер;
- 250 гр суво месо;
- 1 колбас;
- трошки од леб.

Подготовка:

Гравот се вари и во него се додаваат пропржениот кромид, магносот, лукот и црниот пипер. Во огноотпорен сад се става малку маст и половина од исцедениот грав. Над гравот се редат тркалца домати, а врз доматиците ситно сечкано суво месо и на тркалца исечен колбас. Од горе се става втората половина од гравот, по потреба се додава малку течност од варениот грав, се прелива со загреано масло и се посипува со трошки од леб. Се пече во загреана рерна сè додека течноста не испари и не фати кора.



Подготовка:

Четири жолчки со шеќер добро се матат. Постепено се додава ладна вода и се продолжува да се миксира. Во смесата се става кора од лимон и цимет, па наизменично се додаваат оревите. Посебно се матат белките кои се додаваат во смесата. Потоа се става



брашното измешано со прашокот за печиво и се пече. За тоа време се вари пудингот и во него се додава чоколадата стопена на пареа. Во оладениот пудинг се ставаат добро измешаниот маргарин и румот. Ладната торта се сече на три дела, а потоа се полни со кремот.

КОЛАЧ СО ОРЕВИ

Потребно:

- 4 јајца;
- 150 гр шеќер;
- 10 лажици ладна вода;
- 200 гр ореви;
- 100 гр брашно;
- 1/2 прашок за печиво;

- кора од лимон;
- малку цимет;
- чоколаден пудинг;
- 3 дл млеко;
- 80 гр чоколада;
- 1/2 маргарин;
- малку рум.