

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

КРОКЕТИ ОД ПИЛЕШКО



Потребно:

- 300 гр пилешко месо;
- 100 гр мортадела;
- 2 жолчки;
- 3 лажици мајонез;
- 2 лажици кисела павлака;
- 2-3 лажици презла;
- 2-3 лажици сусам;
- сол;
- црн пипер;
- масло.

Подготовка:

Печеното или вареното пилешко месо се меле, а мортаделата се сече на ситни коцки. Се додаваат жолчките, мајонезот, киселата павлака, по вкус сол и црн пипер. Од смесата се прават топчиња, кои се валкаат во презла, потоа во сусам и се пржат во врело масло.

Потребно:

- 1 кг телешки бут;
- 200 гр димена сланина;
- 100 гр кисели краставички;
- 1 главица кромид;
- 2 моркова;
- 1 целер;
- 1 врзалка магдонос;
- 1 дл бело вино;
- рузмарин;
- лоров лист;
- сол;
- црн пипер.

РОЛАТ ОД ТЕЛЕШКО МЕСО

Подготовка:

Телешкото месо се сече на големо парче со дебелина од 1 см. Димената сланина и краставичките се сечат на тенки стапчиња и се ставаат на средина на месото, кое се витка во ролат и се врзува со конец. Се става во тава, околу него се редат крупно исечените кромид, морков, целер, магдонос, се додаваат лоров лист и рузмарин, а потоа се прелива со загреано масло. Се става да се пече и кога месото ќе порумени се прелива со вино и се продолжува со печењето.



КРОАСАНИ

Подготовка:

Од овие продукти, освен маргаринот, се замесува тесто, кое се остава да нарасне. Потоа се сече на неколку парчиња и секое се развлекува во големина на чинија. Секое парче се премачкува со маргарин. Потоа се сече на четвртини и секоја од нив на осум делови. По желба се става мармалад или еурокрем. Се виткаат од долу кон врвот. Се оставаат подолго да отстојат, а потоа се премачкуваат со белка. Се печат на 170 степени.



Потребно:

- 1 литар јогурт;
- 1 јајце;
- 1 жолчка;
- 300 гр млеко;
- 1 коцка квасец;
- 800 гр брашно;
- 1 маргарин.