

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## СУПА СО ПРАЗ



### Потребно:

- 1 праз;
- масло;
- 3 компири;
- 2 лажици кисела павлака;
- магнонос;
- црн пипер;
- сол.

### Подготовка:

На масло се пропржува исечканиот праз. Компирот се сече на коцки, се додава во празот и се пржи уште малку. Се ставаат црн пипер и сол и се налива со литар вода. Се вари додека празот и компирот не омекнат. Компирот се гмечи со вилушка, се додава ситно исечкан магнонос, а на крај на супата ѝ се додава кисела павлака.

### Потребно:

- пилешко филе;
- 1 лажица маслиново масло;
- 1/2 кесичка супа од печурки;
- 1/2 дл бело вино;
- 2 дл вода;
- 100 мл кисело млеко;
- 50 гр замрзнат грашок;
- сол;
- црн пипер;
- црвен пипер.

## ПИЛЕШКО ВО БЕЛ СОС

### Подготовка:

Пилешкото филе се сече на коцки, се зачинува по желба и се пржи на масло. Супата од печурки се меша со виното и со водата и кога ќе проврие се додаваат пилешките коцки и грашок. Сè тоа уште малку се вари. На крај се додава киселото млеко, се меша и малку се проварува.



## ТОРТА СО КОСТЕН ПИРЕ

### Подготовка:

Путерот се мати со шеќерот, а потоа се матат жолчките. Постепено се додава брашното во кое е ставен прашокот за печиво, а потоа растопената чоколада и снегот од белки.

Смесата се става во подмачкан плех и се пече. Оладеното тесто се сече на три дела. Едниот дел се попрскува со малку млеко, се премачкува со половина од кремот, од горе се става вториот дел и постапката се повторува. Кремот се подготвува така што костен пирето се мати со шеќерот, ванилиниот шеќер, румот и оревите. На пареа од водата, шеќерот, чоколадата и маргаринот се подготвува глазура и се става врз тортата.

### Потребно:

- 70 гр путер;
- 150 гр шеќер;
- 5 јајца;
- 70 гр брашно;
- 1/2 лажица прашок за печиво;
- 100 гр чоколада.

### За крем:

- 350 гр пире од костен;
- 50 гр шеќер во прав;
- 1 кесичка ванилин шеќер;
- рум;
- 3-4 лажици мелени ореви;

### За глазура:

- 3 лажици вода;
- 2 лажици шеќер во прав;
- 100 гр чоколада;
- 80 гр маргарин.

