

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

ЛУТА ЧОРБА



Потребно:

- мала главица кромид;
- 1/2 чешне лук;
- 150 гр моркови;
- јаболко;
- лажица путер;
- 1/2 лажица брашно;
- 200 мл супа;
- сол;
- чили во прав или лута пиперка;
- жолчка.

Подготовка:

Кромидот и лукот ситно се сечкаат. Морковот се сече на покрупни парчиња, а излупеното јаболко на коцки. Кромидот и лукот се пропржуваат во растопениот путер, се додаваат јаболкото и морковот, се посипува со брашно и уште малку се пропржува, а потоа се налева со супа. Се посолува и се додава чили или лута пиперка. Зеленчукот се пасира и се враќа во течноста, се мати жолчката и се додава постојано мешајќи во топла, но никако врела супа.

Потребно:

- 1 кг кисела зелка;
- две главици кромид;
- малку димена сланина;
- лист лорбер;
- црн пипер;
- зачинал.

ПОДВАРОК

Подготовка:

Зелката се цеди и се сече. Сланината и кромидот се пржат, а потоа се додава зелката, па се динста со повремено долевање вода. Кога зелката е мека се додава малку масло или маст, црн пипер, лорбер, зачинал по вкус. Сè тоа се меша и се става во рерна да се потпече.



ГРИЈАЖ ШТАНГЛИ

Подготовка:

Шеќерот се растопува додека не се добие карамела. Се додаваат исечкани ореви и веднаш тоа се става во влажна чинија, се лади и се меле. Жолчките се матат со шеќерот во прав и се ставаат да се варат на пареа. Се меша сè додека не стане пенасто и густо. Се додава путерот и се продолжува со мешање на смесата. Во врелиот крем се додава карамелот со ореви и сè добро се меша. Потоа се става над една од

Потребно:

- 140 гр шеќер;
- 140 гр ореви;
- 140 гр шеќер во прав;
- 4 жолчки;
- 140 гр путер;
- 2 обланди.

обландите, а врз кремот се става другата обланда. Над колачето се става тежок предмет и кога ќе се олади се сече на штангли.