

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 1 кг коприви;
- 2 јајца;
- 1/2 кг кисело млеко;
- брашно;
- кромид;
- масло;
- сол.

ЧОРБА ОД КОПРИВИ

Подготовка:

Копривите се чистат, се мијат и се попаруваат со врела вода. Откако ќе омекнат се сечат ситно. Во посебен сад се ставаат две лажици масло, се додава една лажица брашно и малку ситно сечкан кромид. На крај во запрашката се ставаат копривите, малку се пропржуваат и се додава млака вода. Откако чорбата ќе се свари, се ставаат зачиначот и изматените јајца помешани со кисело млеко.

Потребно:

- 1 кг свинско месо;
- 10 кисели пиперки;
- 4 главици кромид;
- 80 гр маст;
- сол;
- црвен пипер.

ЗИМСКА МАНЏА

Подготовка:

Маста се става во тенџере, се додава ситно сечканиот кромид и на ситни парчиња сечканото свинско месо. Се додава малку црвен пипер, и крупно сечканите кисели пиперки, сè тоа малку се динста, а потоа се става вода за да се покрие јадењето. Се вари на тивок оган.



ВАНИЛИЦИ

Подготовка:

Маста добро се мати, а потоа се додаваат жолчката, целото јајце, шеќерот и сокот од лимон. Потоа се додава брашното и смесата се става на даска за месење. Тестото се меси и се развлекува кора. Со чашка за ракија се вадат ванилиците од тестото и се редат во подмачкан плех. Се печат 20 минути на 150 степени Целзиусови. Печените ванилицы се премачкуваат со џем, се составуваат две по две и се валкаат во прав шеќер, во кој е ставен ванилиниот шеќер.

Потребно:

- 200 гр маст;
- 500 гр брашно;
- 1 цело јајце;
- 1 жолчка;
- 4 лажици шеќер;
- сок од лимон;
- шеќер во прав;
- ванилин шеќер;
- џем.