

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 600 гр брашно;
- 2 јајца;
- 1 чаша шеќер;
- 1 чаша масло;
- 20 гр квасец;
- сол.

КРАВАЈЧЕ

Подготовка:

Сите производи се ставаат во подлабок сад и се замесува тесто со млека вода. Се остава да стаса. Од тестото се прави облик на кравајче, се става во подмачкан плех, од горе се шара со вилушка и се пече во добро загреана рерна.

Потребно:

- 1 пиле;
- 150 гр путер;
- 1/4 литар млеко;
- брашно;
- 7-8 чешниња лук;
- 2 чаши вино;
- 1 пиперка;
- 1 тегла печурки.

ПИЈАНО ПИЛЕ

Подготовка:

Пилето се сече на парчиња, потоа се вадат коските и кожата. Од крилцата и од вратот може да се направи супа. Во загреано масло се пржат парчињата пилешко месо сè додека не се вцврват, а веднаш потоа се додава пиперката сечена по должина, лукот, 1 чаша вино и малку вода. Се вари за да омекне месото. Се посолува и се става црн пипер. Во сад се ставаат путерот, 2 големи лажици брашно, кое се пропржува, но да остане бело. Потоа тука се ставаат исечканите печурки, се промешуваат и се додаваат 1 чаша вино, млекото, 1/2 чаша вода и сол. Сосот се вари со постојано мешање, а ако е многу густ се додава по малку млеко додека се свари и со него се прелива месото.



ГУРАБИИ

Подготовка:

На даска за месење се става брашното, во средината се прави длабнатина и во неа се ставаат маслото, прашокот за печиво и виното. Тестото се замесува средно меко, за да може да се суче. Од тестото се расукува кора и со чаша за вода се вадат парчиња. Оревите се толчат, се става малку цимет и 2 лажици шеќер и сè се меша. Од овој фил се става на средина на секое парче и се преклопуваат на половина. Се редат во плех и се печат. Печените гурабии се валкаат во шеќер во прав измешан со ванила.



Потребно:

- 3 чаши масло;
- 3 чаши бело вино;
- 1 прашок за печиво;
- цимет;
- 100 гр толчени ореви;
- брашно колку што ќе впије.