

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 8 јајца;
- 60 гр путер;
- 100 гр туна од конзерва;
- црвен пипер;
- маслинки;
- лимон;
- сол;
- црн пипер.

ПОЛНЕТИ ЈАЈЦА

Подготовка:

Тврдо варените јајца се сечат на половина и се вади жолчката. Туната се цеди и се гмечи со вилушка, се додаваат жолчките, путерот, црвениот пипер, сокот од лимон, црниот пипер и исечканите маслинки, по што сè се меша и со добиената смеса се полнат белките од јајцата.

Потребно:

- 1 кг телешко или говедско месо;
- 1/2 кг компири;
- 1/2 кг боранија;
- 2 модри патлиџани;
- 5-6 домати;
- масло;
- 3 главици кромид;
- магнос;
- 2 јајца;
- 2 дл павлака;
- сол.

ЃУВЕЧ

Подготовка:

Месото и кромидот се сечкаат и се пропжнуваат на масло. Кога месото ќе омекне се става зеленчукот. Компирот се сече на четири. Исечените модри патлиџани се преливаат со малку вода и отстојуваат 10 минути, а потоа се цедат. Сите состојки се ставаат во тава и се пече на умерена температура.

Кога месото ќе биде печено, домотот исечен на поголеми парчиња се става од горе, а над него магносот. Повторно се става во рерна, потоа јадењето се прелива со изматените јајца со павлака и уште малку се допекува.



ПИТА СО ЈАБОЛКА

Подготовка:

Излупените јаболка се рендаат и во нив се става сок и изрендана кора од лимон и цимет. Лиснатото тесто се развлекува, на него се распоредуваат мелените пишкоти, јаболката и мармаладот. Се витка ролат, се бодее со вилушка и се става во плех. Се пече во загреана рерна.



Потребно:

- 1 пакување замрзнато лиснато тесто;
- 100 гр пишкоти;
- 1 кг јаболка;
- лимон;
- малку изрендана кора од лимон;
- 4-5 лажици мармалад;
- 2 лажици цимет.