

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 1 кел;
- 2 моркова;
- целер;
- малку праз;
- 1 главица кромид;
- магнонос;
- сол;
- црн пипер;
- коцка за супа;
- масло;
- зачинал.

СУПА ОД ЗЕЛЕНЧУК

Подготовка:

Зеленчукот се сече на ситни парчиња и се налева со литар вода. Се става да се вари, а потоа се додаваат коцката за супа, зачиналот и маслото и се вари уште малку. Се посипува со магнонос.

Потребно:

- телешко месо;
- блага и лута мелена пиперка;
- шампињони;
- морков;
- компир;
- кромид;
- сол;
- црн пипер;
- зачинал.

Подготовка:

Ситно исечениот кромид се пропржува на масло. Се додава месото исечено на ситни коцки. Се налева со вода, се ставаат морковот и шампињоните и се остава да се вари на тивок оган. Кога месото е полуварено се додава компирот, исто така, исечен на коцки. Кога сè ќе се свари се прави класична запршка со 1-2 лажици брашно кои се пржат во малку масло, се додава црвена мелена блага и лута пиперка. Запршката се става во чорбата која врие. Откако ќе се тргне од оган по вкус се става зачинал и црн пипер.



ПИКАНТНО ТЕЛЕШКО МЕСО

КОКА-КОЛА ТОРТА



Подготовка:

Белките се одделуваат од жолчките и се матат. Жолчките посебно се матат со шеќер, ванилин шеќер и со кора од лимон. Брашното се меша со прашокот за печиво, па наизменично со белките се додава во жолчките. Подготвената смеса се става во намастен калап и се пече во загреана рерна.

Крем:

Кока-колата кратко се вари со шеќерот, ванилиниот шеќер, а потоа

се меша со мелените бисквити и со лешниците. Во тоа се додава лимонев сок и сè се меша. На тестото се наноси кремот, а врз него подготвениот шлаг.

Потребно:

- 6 јајца;
- 6 лажици шеќер;
- 1 ванилин шеќер;
- 6 лажици брашно;
- лимон;
- половина прашок за печиво.

За крем:

- 100 гр шеќер;
- 1 ванилин шеќер;
- 250 гр мелени бисквити;
- 250 мелени лешници;
- 500 мл кока-кола;
- лимон;
- 1 шлаг.