

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- малку масло;
- 1 главица кромид;
- зелка;
- ким;
- сол;
- малку брашно;
- 200 гр компир;
- 3 домати;
- кечап;
- магдонос.

БОГАТА СУПА

Подготовка:

На загреано масло се пропржува ситно исечканиот кромид. Се додаваат крупно исечканата зелка, кимот и солта, сè тоа добро се пропржува, по што се става брашното и повторно се продолжува со пржење. Следуваат компирот исечен на коцки, излупениот и исечен домати, се налева со вода и се вари додека не биде меко. При крај се додаваат кечапот и ситно исечениот магдонос.

Потребно:

- 5 модри патлиџани;
- 500 гр мелено месо;
- 150 гр кромид;
- 2 чешниња лук;
- 3- 4 домати или домати пире;
- магдонос;
- лоров лист;
- сол;
- црн пипер;

- 100 мл маслиново масло;
- зачинал.
- Бешамел сос:
- 40 гр путер;
- 30 гр брашно;
- 500 мл млеко;
- 1 лажица пармезан;
- 2 јајца;
- сол;
- црн пипер.

МУСАКА ОД МОДРИ ПАТЛИЏАНИ

Подготовка:

Модрите патлиџани се сечат на тркалца, се посолуваат и се оставаат малку да отстојат. Потоа се мијат со врела вода и се цедат. Се редат на плех и се премачкуваат со маслиновото масло. Се печат во загреана рерна. Исечканиот



кромид се пропржува, а потоа и меленото месо, се додаваат исечените домати или домати пире, лоров лист, црн пипер, лук и зачинал. Сè тоа се пржи и се полева со вода. Кога месото ќе омекне се додава исечканиот магдонос.

Бешамел - на растопен путер кратко се пропржува брашното, се полива со ладно млеко и се вари околу пет минути при што се меша. Се додаваат сол, црн пипер и пармезан.

Откако бешамел сосот ќе се олади се ставаат изматените јајца. Во огноотпорен сад се става ред од модрите патлиџани, на нив се распоредува дел од прженото месо, на тоа повторно се става ред модри патлиџани, па месото, сè додека не се заврши со смесата. Се полева со подготвениот бешамел. Мусаката се пече во загреана рерна.



БРЗ КОЛАЧ

Подготовка:

Белките се матат, се додава шеќерот, потоа оцетот, какаото и чоколадата искршена на коцки. На калап за торта обвиткан со фолија се става смесата и се пече. Се мати шлаг пената и со неа се премачкува тортата.

Потребно:

- 2 лажици оцет;
- 2 лажици какао;
- 6 белки;
- 300 гр шеќер;
- 50 гр чоколада за готвење;
- 2 шлаг пени.