

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

ГИБАНИЦА СО СПАНАЌ



Потребно:

- 500 гр кори за гибаница;
- 500 гр спанаќ;
- 400 гр сирење;
- 6 јајца;
- 100 гр путер;
- 1 чешне лук;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Исчистениот и измиен спанаќ се сече и се посолува. Во друг сад посебно се матат жолчките. Сирењето се гмечи со вилушка, се додава во изматените жолчки, во тоа се става павлаката и сè добро се мати. Во смесата се става ситно исечениот лук и спанаќот, а потоа се додаваат и изматените белки. На плехот се нанесува путер, се става една кора и таа се премачкува со путер. Потоа се става друга кора и на неа филот. Постапката се повторува додека не се потрошат корите. Од горе се попрскува со масло, а потоа гибаницата се сече по желба и се пече во загреана рерна.

СВИНСКА КОЛЕНИЦА СО КИСЕЛА ЗЕЛКА

Потребно:

- 2 свински коленици;
- кромид;
- целер;
- магдонос;
- црвен пипер;
- црн пипер;
- лоровов лист;
- ½ кг кисела зелка;
- компири;
- масло.

Подготовка:

Свинските коленици се стават во тенџере со вода и се додаваат целер, магдонос, лоровов лист, црвен и црн пипер. Сè тоа се вари. Посебно се пржи исечканиот кромид, во кој се додаваат зелката и варената коленица. Сè тоа се крчка и повремено се додава водата во која се варела коленицата. Компирите се сечат на четири дела и посебно се варат. Потоа се додаваат во готовата коленица.



Подготовка:

Во одделените жолчки се става маргаринот и шеќерот во прав и се мати. Потоа се матат и белките и се додаваат во жолчките. Мелените бисквити и бадеми се ставаат во смесата и сè добро се меша. На намастената тава со маргарин се става тестото за колачот. Се пече 15 минути. Во хоплата се става ванилин шеќер,

БАДЕМ КОЦКИ СО ЧОКОЛАДЕН ПРЕЛИВ

Потребно:

- 150 гр бисквити;
- 150 гр чоколада за готвење;
- 250 гр мелени

- бадеми;
- 7 јајца;
- 120 гр маргарин;
- 250 гр шеќер во прав;
- 1 ванилин шеќер;
- 120 мл хопла.



искршената чоколада и се остава на оган додека не се стопи чоколадата. Испечениот колач се сече на 8 коцки и над нив се става чоколадниот прелив.