

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 1/2 шолја ориз;
- 2 кисели пиперки;
- 1 шолја пченка;
- неколку маслинки;
- 50 гр мајонез;
- црн пипер;
- сол.

САЛАТА ОД ОРИЗ

Подготовка:

Оризот и пченката се варат. Пиперките и маслинките ситно се сечат, се додава мајонез и сè добро се промешува.

ПОТПЕЧЕНИ ШНИЦЛИ

Потребно:

- 4 поголеми шницли;
- остро брашно;
- масло;
- шунка;
- кашкавал;
- 2 дл кисела павлака;
- половина лажичка мелен црвен пипер;
- сол.

Подготовка:

Шницлите се чукаат, се посолуваат и од двете страни се валкаат во брашно. Во тава се загрева масло и постепено шницлите се пржат од двете страни. Потоа се редат во подмачкан плех и на секоја шницла се става рендан кашкавал, а над тоа парче шунка. Киселата павлака се меша со црвениот пипер и се става над шницлите. На крај од горе повторно се ренда кашкавал. Се пече околу 25 минути во претходно загреана рерна.



Подготовка:

Пишкотите малку се потопуваат во млеко и се редат на табака. Фил:

Пудингот се вари со 12 лажици шеќер и се меша со изматениот маргарин и шеќер во прав. Филот се дели на два дела. Во првиот дел се става растопена

чоколада, а вториот останува ист. Над пишкотите се става жолтиот фил, потоа се редат кроасаните претходно натопени во млеко, потоа црниот фил, па растопениот еурокрем. Од горе се става шлаг пена.

КРОАСАН ТОРТА

Потребно:

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| - мини кроасани; | - 1 л млеко; |
| - 3 кутии пишкоти; | - 4 пудинга од ванила; |
| - 2 маргарина; | - 300 гр еурокрем; |
| - 200 гр шеќер во прав; | - 150 гр чоколада. |