

Македонска КУЌНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- зелена салата;
- 1/2 кг спанаќ;
- главица кромид;
- млад лук;
- 100 г печени кикирики;
- 50 г суво грозје;
- 50 г семки од тиква;
- сол;
- црн пипер;
- оцет;
- масло.

САЛАТА СО СПАНАЌ

Подготовка:

Салатата се сече, се додаваат спанаќот кој претходно е обарен, сечканиот млад лук и кромид, сечканите препечени кикирики, суво грозје и исчистените семки од тиква, па се прелева со мешавина од оцет, масло, сол и црн пипер. Сè убаво се меша.

Потребно:

- 500 гр. свински црн дроб;
- 2 главици кромид;
- масло;
- брашно;
- 2 лажици павлака;
- 1 лажичка сенф;
- сол;
- зачинал;
- црн пипер;
- магдонос.

Подготовка:

Црниот дроб се сече на парчиња кои се валкаат во брашно од двете страни. На масло се пропржува исечканиот кромид, па се додава црниот дроб, се налева со малку топла вода, се става сенф и се динста 10-20 минути. На крај се додаваат сол, зачинал, црн пипер, магдонос. Се промешува, се додава павлаката и сè заедно се меша уште пет минути.



ЦРН ДРОБ ВО СОС

ПОСНА ТОРТА ОД ОРЕВИ



Подготовка:

Од наведените продукти се замесува тесто и се става во рерна да се пече. Откако ќе се испече тестото од горе се става глазура од растопена чоколада.

Потребно:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| - 250 гр мелени ореви; | - 1 ванила; |
| - 250 гр шеќер; | - 1 пакетче цимет; |
| - 250 гр брашно; | - 1 прашок за печиво; |
| - 2,5 дл бело вино; | - 1 посна чоколада за готвење. |