

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 750 гр меко брашно;
- 3/4 квасец;
- 2 лажички сол;
- 2 лажичи масло;
- 2 јајца;
- 2,5 дл млеко;
- 1 дл минерална вода;
- 250 гр маргарин;
- 100 гр шунка.

ЛИСНАТА ПОГАЧА

Подготовка:

Квасецот се става да стаса. Од брашното, стасаниот квасец, солта, маслото, јајцата, киселата вода и млекото се замесува тесто. Се развлекува во кора, се премачкува со маргарин и се посипува со шунка исечена на коцки. Се витка во ролна и се остава да отстои. Постапката се повторува уште два пати. Ролатот се сече на парчиња, се редат во плех, се премачкуваат со млеко и се печат.

Потребно:

- крап од 2-3 кг;
- 1 кг компири;
- 3 моркови;
- половина кесичка пченка;
- магнонос;
- 2 кромида;
- 2 дл бело вино;
- сол;
- црн пипер;
- 1 лимон.

Подготовка:

Крапот се чисти и се сече од горе на растојание од 4-5 см. Се посолува и се става црн пипер од сите страни, внатре и во браздите се става по 1 кришка лимон. Се премачкува со масло. Се става во загреана рерна на 200 степени за 5-6 мин. додека да фати коричка. Се вади од рерната и се додава зеленчукот, подготвен на следниов начин: На врело масло се пржат компирчињата за да фатат кора, во нив се ставаат кромидот, морковот, пченката, солта и црниот пипер и се пропржуваат уште 5-6 мин. Се додава магноносот. Гарнирот се става во тавата околу крапот и се полева со вино. Се пече уште 20 минути.

КРАП СО ЗЕЛЕНЧУК



Подготовка:

Прво во сад за матење се става маргаринот, се додава шеќер во прав и се мати со миксер додека маргаринот не стане пенеста маса. Потоа се додаваат ванилиниот шеќер и брашното. Се меша со лажича, па се додаваат мелените ореви и повторно се меша. На набрашнетата работна маса се става тестото, се меси, се



развлекува во кора, а со калап се прават тркалезни форми. Формите се ставаат во тава за печење. Се печат 20 минути на температура од 180 степени. Се зема една форма и со лажичка за кафе се мачка со мармалад. Врз мармаладот се става втора форма. Истата постапка се повторува со другите ванилици. Готовите ванилици се ставаат во чинија за колачи и се наросуваат со шеќер во прав.

ПОСНИ ВАНИЛИЦИ

Потребно:

- 150 гр мармалад од кајсии;
- 70 гр мелени ореви;
- 200 гр брашно;
- 100 гр шеќер во прав;
- 1 ванилин шеќер;
- 200 гр маргарин.