

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

РОЛАТ СО СПАНАЌ



Потребно:

- 700 гр спанаќ;
- 4 јајца;
- 200 гр брашно;
- 200 мл павлака;
- 100 гр путер;
- 100 гр рендан кашкавал;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Исчистениот и измиен спанаќ се сече и се пржи на загреано масло. Се посолува и се става мелен црн пипер. Во спанаќот се додаваат павлаката, ренданиот кашкавал и две јајца и се меша со лажица за да се соедини смесата. Од брашното и од двете јајца се замесува тесто, кое се развлекува во кора. Филот се нанесува врз кората, се витка во ролат и се става во тенџерето со зовриена вода. Се вари неколку минути. Потоа во намастена тава се става ролатот и над него неколку парчиња путер. Се посипува со пармезан и се пече десеттина минути на 250 степени.

КРЕМЕНАДЛИ СО ПРЕЛИВ ОД ПИВО

Потребно:

- 1 кг свински кременадли;
- црн пипер;
- 2 лажици шеќер;
- 1/2 лажице мелено каранфилче;
- 2 главици кромид;
- 1 шише пиво;
- масло.

Подготовка:

На кременадлите се става црн пипер, шеќер и каранфилче и се редат во сад за печење. Се додава крупно исечкан кромид. Месото се пече на 200 степени околу 45 минути. По 30 се долива 1/2 шише пиво, а по 15 минути месото се вади. Во сокот од печењето се додава остатокот од пивото и се вари 3 минути и со тоа се посипува месото.



БОМБИЦИ ОД УРМИ

Подготовка:

Од урмите и од шеќерот се прави тесто, се става на фолија (се развлекува кора со дебелина околу 1 см) и се сече на коцки (4 x 4 см). На секое парче се става малку мелени ореви и неколку капки рум. Се обликуваат топчиња кои се оставаат во замрзнувач да одстојат 1-2 часа и потоа се потопуваат во растопена чоколада.



Потребно:

- 250 гр мелени урми;
- 150 гр шеќер во прав;
- 100 гр мелени ореви;
- малку рум;
- 100 гр посна чоколада.