

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- телешко месо;
- 200 гр морков;
- магдонос;
- целер;
- 2 лажици зачинал;
- црн пипер;
- половина главица кромид;
- 50 гр тестенини;
- доматно пире.

ТЕЛЕШКА СУПА

Подготовка:

Исечканото месо, морковот и целерот се ставаат во вода. Кога водата ќе зоврие се додаваат зачиналот, црниот пипер, кромидот и магдоносот и сè тоа се вари. Пред крај се додаваат тестенините и доматното пире. Се вари додека тестенините не се готови.

ПЕЧЕНО ПИЛЕ СО СЛАНИНА

Потребно:

- 1 пиле;
- 250 гр сува сланина;
- 250 гр павлака;
- 1 шолја млеко;
- 1 лимон.

Подготовка:

Пилето се посолува и се обвиткува со тенки резанки сланина, па се врзува со бел конец. Се пече во рерна и се долеа по малку вода. Кога ќе биде готово пилето се вади и се додаваат павлака, млеко, малку сол и сок од еден лимон и се остава да преврие. Потоа се кине конецот и пилето се прелива со сосот.



Подготовка:

Белките и шеќерот се матат во цврст снег, во кој се додаваат ситно исечканото суво овошје, мелените ореви и брашното. Добиената смеса се става во подмачкан плех и околу 30 минути се пече на 180 степени Целзиусови.



Кремот се подготвува така што на параа жолчките се матат заедно со шеќерот. Кога кремот ќе се згусне, се додава чоколадото и се трга од оган. Путерот пенасто се мати и постепено се додава во изладениот крем.

Изладеното тесто се сече на два дела. Првиот дел се премачкува со кремот, потоа се става вториот дел од тестото и се премачкува целата торта со преостанатиот крем.

ТОРТА ОД СУВО ОВОШЈЕ

Потребно:

- 12 белки;
 - 200 гр шеќер;
 - 150 гр суви смокви;
 - 100 гр суво грозје;
 - 250 гр ореви;
 - 4 лажици брашно.
- За крем:
- 12 жолчки;
 - 200 гр шеќер;
 - 100 гр чоколада за готвење;
 - 250 гр путер.