

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- јунешко месо;
- 1,2 л вода;
- сол;
- малку зелка;
- целер;
- кељ;
- црн пипер;
- 1 главица кромид;
- морков;
- магнонос;
- морско оревче;
- 1 лажица зачинал;
- тестенини за супа.

ЈУНЕШКА СУПА

Подготовка:

Месото се вари и се додава сол, лист од зелка, исечкан целер, кељ, црн пипер и ситно исечкан кромид. Свареното месо се сече на поситни парчиња, а исцедениот зеленчук се пасира и се враќа во течноста. Потоа се додаваат тестенините, морското оревче, зачиналот и магноносот и се остава уште малку да врие.

Потребно:

- 600 гр телешко месо;
- сол;
- 40 гр презла;
- 2 лажици масло;
- кромид;
- морков;
- 100 гр доматно пире;
- 200 мл бело вино;
- 1-2 парчиња печеница;
- 100 мл павлака;
- магнонос.

ВКУСНО ТЕЛЕШКО

Подготовка:

Месото се сече на тенки парчиња, кои малку се посолуваат, се удираат и се засекуваат. Едната страна од месото се посипува со презла. Во масло се пропжјуваат кромидот, морковот, се додава доматниот сос и се залива со бело вино. Се остава малку да прокрчка. Се додаваат парчињата месо, ситно сечканата печеница и ситно сечениот магнонос. При крај се става павлаката.



КОЛАЧ СО МАК

Подготовка:

Во сад се ставаат макот, млекото, шеќерот, брашното и прашокот за печиво и се мешаат. Смесата се става во подмачкан плех и се пече.

Глазурата се подготвува така што млекото и шеќерот се ставаат да провријат, а потоа се додаваат маслото и чоколадата. Со оваа глазур се полева колачет.



Потребно:

- 200 гр мак;
- 2 шолји за кафе млеко;
- 2 шолји шеќер;
- 2 шолји брашно;
- 1 прашок за печиво.

- Глазура:
- 10 лажици млеко;
 - 10 лажици шеќер;
 - 2 лажици масло;
 - 100 гр чоколада.