

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- компири;
- 2 лажици маслиново масло;
- кромид;
- тиквици;
- сол;
- вода;
- босилок.

КРЕМ СУПА ОД ТИКВИЦИ И КОПИРИ

Подготовка:

Неизлупен компирот се вари. На загреано масло кратко се пропржува ситно исечканиот кромид, се додаваат изренданите тиквички, сол, малку вода и се остава малку да се вари. Варениот компир се лупи и заедно со тиквичките се пасира. Се додава уште малку вода, босилокот и се остава малку да поврие.

Потребно:

- 500 гр мелено месо;
- 2 главици кромид;
- 1 чешне лук;
- сол;
- црн пипер;
- 1 лажица зачинал;
- 2 јајца;
- 150 гр сирење;
- 2 лажици сенф;
- кисела краставичка.

ПОЛНЕТА ПЛЕСКАВИЦА



Подготовка:

Во меленото месо се ставаат ситно исечканите кромид и лук, јајцата и зачините. Сè убаво се меша и се прават неколку плескавици. За прелив се меша малку исечкан лук, рендано сирење, краставица и сенф. По малку од овој прелив се става на едната половина од плескавицата, а со другата се поклопува. Рабовите добро се притискаат за да не може преливот да излезе. Се пржат во масло или пак се печат на скара.

ЧОКОЛАДНА ТОРТА СО ЛЕШНИЦИ

Подготовка:

Жолчките пенасто се матат во кои се ставени шеќерот и ванилиниот шеќер. Се додаваат мелените лешници, стопената чоколада, брашното измешано со прашокот за печиво, пенасто изматениот маргарин и на крај снег од белки. Од оваа смеса се печат три кори.

Кремот за торта се става во сад, се додава млеко и се мати со миксер. Во смесата се додава растопена чоколада и маргарин и сè убаво се меша. Дел од кремот се става врз кората, па повторно кора и крем, кора и крем. На пареа се растопува чоколадата, се додава вода, а потоа со постојано мешање се додава путерот и маслото. Со вака подготвената глазура се премачкува тортата.



Потребно:

- 5 јајца;
- 100 гр чоколада за готвење;
- 2 лажици брашно;
- 1 лажица прашок за печиво;
- 100 гр маргарин;
- 100 гр шеќер;
- 100 гр мелени лешници;
- 2 ванилин шеќер.

За крем:

- 1 кесичка крем за торти;
 - 350 мл млеко;
 - 110 гр маргарин;
 - 150 гр чоколада за готвење;
- ### За чоколадна глазура:
- 100 гр чоколада;
 - 2 лажици топла вода;
 - 60 гр маргарин;
 - 2 лажици масло.