

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 1,2 л млеко;
- 250 гр гриз;
- 150 гр спанаќ;
- 80 гр путер;
- 80 гр рендан кашкавал;
- 3 жолчки;
- морско оревче;
- сол.

ЊОКИ ОД ГРИЗ СО СПАНАЌ

Подготовка:

Во млекото се ставаат 40 гр путер и малку сол и се остава да зоврие, а потоа постојано се меша и се додава гризот. Се вари 20 минути на тивок оган. Обарениот и исцеден спанаќ се додава во гризот, се зачинува со морско оревче и се вари уште неколку минути. Се додава половина од ренданиот кашкавал, се трга од оган, се меша додека се ставаат жолчките. Смесата се става во подмачкан плех и се остава да се олади. Од смесата со чаша се сечат повеќе кругчиња, кои потоа се редат во друг подмачкан плех. Над нив се става рендан кашкавал и се поливаат со растопен путер. Се печат 15 минути на 200 степени.

Потребно:

- јагнешки бут;
- 250 гр целер;
- 200 гр морков;
- 100 гр кромид;
- 2-3 чешниња лук;
- 50 мл маслиново масло;
- 100 мл црно вино;
- 500 мл вода;
- коцка за супа;
- 1 лажица зачинал;
- 2 лажици брашно.

Подготовка:

Јагнешкиот бут се зачинува со зачинал и со рузмарин. Се става во плех за печење и се полива со масло. Околу бутот се распоредуваат исечканиот кромид, морков и целер. Коцката за супа се става во вода, се вари, а потоа се додава врз месото. Се покрива со фолија и се пече во загреана рерна околу 90 минути. Потоа се трга фолијата и се пече уште 15 минути. Сосот кој останал во плехот се исцедува и во него се додаваат виното, брашното и малку вода, по што се остава кратко време да врие. Зеленчукот кој се печел заедно со месото се става во приготвениот сос.



ЈАГНЕШКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТ

ВЕСЕЛ КОЛАЧ



Подготовка:

Маргаринот се мати пенасто и во него се ставаат шеќерот и жолчките. Посебно се меша брашното со прашокот за печиво и се додава млекото, кое потоа се става во измешаниот маргарин. Добиената смеша се става во подмачкан плех. Белките се матат во цврст снег и се додаваат шеќерот во прав и ванилиниот шеќер. Изматените белки се ставаат врз смесата од жолчки и се посипуваат со крупно исечени лешници. Вака подготвената смеша 30 минути се пече во рерна. Печениот колач се сече на два дела, и секој дел се премачкува со изматената хопла.

Потребно:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| - 250 гр маргарин; | За крем: |
| - 160 гр шеќер; | - 280 гр шеќер во прав; |
| - 4 жолчки; | - 4 белки; |
| - 150 гр брашно; | - ванилин шеќер; |
| - 2 лажици прашок за печиво; | - 200 гр лешници; |
| - 200 мл млеко. | - 400 мл хопла. |