

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## Потребно:

- 2 везелки зелје;
- лажица масло;
- 1 лажица брашно;
- коцка за супа;
- кисела павлака.

## ЧОРБА ОД ЗЕЛЈЕ

### Подготовка:

На масло се пропржува брашното и се става литар вода. Во тоа се додаваат исчистеното и исчеканото зелје и коцката за супа. Доколку е потребно се достава вода. Сварената чорба се зачинува со кисела павлака. Може да се додаде и малку ориз, кој ќе се вари заедно со зелјето.

## Потребно:

- 500 гр мелено месо;
- 2 јајца;
- малку леб;
- 1 лажица зачинал;
- малку црн пипер;
- 150 гр сечкан сув врат;
- 3 чешниња лук;
- малку пармезан;
- малку млеко;
- моркови;
- сос од домати;
- магнос;
- црно вино.

## РОЛАТ ОД МЕСО



### Подготовка:

Лебот се потопува во млекото, потоа се става во месото, во кое претходно се ставени сите состојки. Тоа добро се меша и потоа се обликува во ролат, се става во тава во која претходно се наредени исчеканите моркови, лукот и магносот. Се пече петнаесеттина минути. Потоа врз месото се става малку сос од домати измешан со малку вода, црн пипер и сол. Повторно се става да се пече 30 минути. Пред крај, по желба, месото се прелива со малку црно вино.

### Подготовка:

Жолчките и шеќерот добро се матат, се додаваат сокот и кората од лимон. Потоа смесата се вари на пареа, постојано се меша додека кремот не стане доволно густ. Кога кремот ќе се олади се става пенасто изматениот маргарин со шеќерот во прав и се филуваат обландите.

## ЛИМОН ОБЛАНДИ



## Потребно:

- 4 жолчки;
- 150 гр шеќер;
- сок и кора од еден лимон;
- 200 гр маргарин;
- 120 гр шеќер во прав;
- 3 обланди.