

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

БУРЕК



Потребно:

- 500 гр кори;
- 2 дл топла вода;
- 3 лажици маст;
- малку сол;
- фил.

Подготовка:

Во тенџере се ставаат посолена вода и маста да проврие за таа да се стопи. Плехот во кој ќе се пече буреќот се премачкува со маст, потоа се ставаат две кори кои се попрскуваат со водата во која е стопена маста.

Следува ред 3 згужвани кори, кои се попрскуваат со водата, а над нив се става фил по желба (мелено месо претходно пропржено или урда...), и сè така додека не се потрошат корите и филот. Од горе се става една кора и таа се попрскува со водата. Се става да се пече.

ЌОФТЕ ОД РИБА И ОРИЗ

Потребно:

- 500 гр морска риба;
- сол;
- црн пипер;
- магнонос;
- целер;
- зачинал;
- кромид;
- морков;
- 250 гр ориз;
- 4 жолчки;
- 4 лажици брашно;
- презла;
- масло;
- лимон.



Подготовка:

Филетите морска риба се варат во солена вода со зеленчукот и зачините. Се цедат, потоа се пасираат со вилушка. Се додаваат варениот ориз, жолчките, солта и црниот пипер. Сè тоа добро се меша. Со набрашнети раце се прават ѓофтиња, кои се валкаат во брашно, изматени јајца и презла. Се пржат на масло. Кога се готови над нив се цеди лимон.

Подготовка:

Состојките се ставаат во сад и добро се мешаат. Потоа смесата се истура во подмачкан плех и се пече. Во меѓувреме се подготвува шербетот, а потоа се прелива баклавата.



ГРИЗ БАКЛАВА

Потребно:

- 3 шолји масло;
 - 4 јајца;
 - 100 гр суво грозје;
 - 100 гр сечкани ореви;
 - 9 лажици грис;
 - 1 лажица какао;
 - 15 лажици шеќер;
 - 15 лажици брашно.
- Шербет:
- 300 гр шеќер;
 - 0,5 л вода.