

Македонска

КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- половина литар млеко;
- масло;
- брашно;
- половина литар вода;
- зачинал;
- врзалка зеленчук;
- 150 гр сирење;
- 1 јајце;
- 1 лажица кисела павлака;
- магдонос.

БЕЛА ЧОРБА

Подготовка:

Брашното се пропржува во масло, а потоа се налева со млеко и вода. Се додаваат зачиналот и зеленчукот исечен на парчиња и се остава да врие. Јајцето се мати, во него се додаваат и 3 лажици брашно и сирењето. Сè тоа се меша и со помош на мала лажица се прават кнедли, кои полека се спуштаат во чорбата која врие. На крај се става ситно исечен магдонос и една лажица кисела павлака.

СВАДБАРСКА ЗЕЛКА

Потребно:

- една зелка;
- 500 гр свинско месо;
- суво месо;
- сланина;
- кромид;
- црн пипер;
- лаворов лист;
- масло;
- црвен пипер;
- маст.



Подготовка:

Зелката се сече на помали парчиња. Месото, сувото месо и сланината се сечат на помали парчиња. Кромидот ситно се сечка и се пропржува. Во него се става црниот пипер, лаворовиот лист, а потоа се додава црвениот пипер. Земјениот сад се премачкува со маст, па се става ред зелка, па малку испржен кромид, па месо и така сè додека не се потрошат зелката и месото. Се налева со вода и се остава да се крчка.

Подготовка:

Се матат 6 белки со 10 лажици шеќер, се додаваат сецканите ореви, презлата, маслото, трите лажици брашно и малку прашок за печиво. Оваа смеса се става во подмачкан плех и се пече. Филот се подготвува од млеко, 6 лажици брашно, 5 лажици шеќер, 6 жолчки, 1 ванилин шеќер, маргарин. Оваа смеса се вари додека не се добие густ фил, кој потоа се дели на два дела. Во едниот се ставаат сечкани банани, а во другиот растопена чоколада. На тестото прво се става жолтиот, потоа темниот фил. По желба може да се стави и шлаг пена.



НАЈЛОН ТОРТА

Потребно:

- 6 јајца;
- 15 лажици шеќер;
- 50 гр сецкани ореви;
- 2 лажици презла;
- 2 лажици масло;
- 9 лажици брашно;
- малку прашок за печиво;
- половина литар млеко;
- ванилин шеќер;
- 1 маргарин;
- 2 банани;
- 100 гр чоколада.