

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



## Потребно:

- 1 кељ;
- 2 моркова;
- целер;
- 1/2 праз;
- 1 кромид;
- магнонос;
- сол;
- црн пипер;
- коцка за супа;
- масло.

## СУПА СО ЗЕЛЕНЧУК

### Подготовка:

Зеленчукот се сече на парчиња. Се полива со 1 литар вода и се вари на тивок оган околу 40 минути. Се додаваат зачините и маслото и се остава уште малку да врие.

## ЃУВЕЧ

### Подготовка:

Месото и кромидот исечени на парчиња се пропжнуваат на масло. Кога месото ќе биде полупржено се додаваат исечените компири, бамјите и сините домати. Се преливаат со малку вода и се динста уште 10 минути. Потоа се цедат и се ставаат во тепсија. Од горе се редат месото и кромидот и се пече на умерена температура. Кога месото ќе биде готово, домотот се сече на поголеми парчиња и се става над месото, а потоа и исечканиот магнонос. Се враќа во рерна за да се допече, а пред крај се матат јајцата и павлаката и со тоа се прелива ѓувечот. Се пече уште малку.

## Потребно:

- 1 кг телешко месо;
- 1/2 кг компири;
- 1/2 кг бамји;
- 2 сини домати;
- неколку црвени домати;
- 15 дг маст или масло;
- 3 главици кромид;
- магнонос;
- 2 јајца;
- 2 дл павлака;
- сол.



## Подготовка:

Се делат жолчките од белките. Жолчките се матат со шеќерот и со ванилиниот шеќер. Постепено се додаваат маслото и водата. Потоа брашното и прашокот се мешаат и во нив полека се додава претходно добиената смеса. На крај се мати снег од белки и се додава во смесата. Се става во подмачкан плех и се пече. Црешите се чистат од семките, а на исцедениот сок му се додаваат вода и шеќер. Во оваа течност се мати пудингот и се вари, а потоа се додава путерот. Испеченото тесто се сече на два дела. Едниот дел се филува со кремот, а од горе се става по малку од исцедените цреши. Се става другиот дел од тестото и над него се премачкува подготвениот крем од чоколада.



## КОЛАЧ СО ЦРЕШИ

### Потребно:

- 4 јајца;
- 1,5 дл масло;
- 8 лажици шеќер;
- 1,5 дл вода;
- 250 гр брашно;
- 1 прашок за печиво;
- 1 ванилин шеќер;
- цреши;
- 2 пудинга од ванила;
- 150 гр путер;
- 2 пакетчиња шлаг крем од чоколада.