

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

ЛАДЕН ОРИЗ СО ТУНА И КРОМИД



Потребно:

- 250 гр ориз;
- 100 гр туна од конзерва;
- 4 главици кромид;
- 1 јајце;
- 2 домати;
- 1 лимон;
- 5 лажици масло;
- сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Оризот се вари во солена вода. Свареното јајце се сече на ситни парчиња. Исцедената туна од масло се дроби со вилушка, а ситно исчканиот кромид се пржи. Лимоновата кора се ренда и се цеди сок. Варениот ориз се процедува, се ставаат две лажици масло, се додаваат подготвените состојки и сè се меша.

ТЕЛЕШКО СО ДОМАТИ

Потребно:

- телешки бут;
- 1 чешне лук;
- рузмарин;
- 5 лажици масло;
- сол;
- црн пипер во зрно;
- 4 домати;
- босилок.



Подготовка:

Месото се намастува со масло, се става во тава, се додаваат исечен лук, неколку гранчиња рузмарин и 2-3 зрнца црн пипер. Така се маринира 10 минути. Потоа се пржи 5-8 минути, се вади од тавата, се посолува и се сече на парчиња. Излупените домати се сечат на коцки, се пропржуваат во тавата каде се пржеше месото и се додаваат во месото заедно со листовите босилок.

БИСКВИТИ ОД КОКОС

Подготовка:

Се мешаат јајца, брашно, шеќер, малку сол и кокос за да се добие хомогена смеса. Од смесата се прават мали топчиња со големина на орев и се редат во подмачкан плех. Се печат 10 минути во рерна, на 180 степени.



Потребно:

- 150 гр шеќер;
- 40 гр брашно;
- 2 јајца;
- 125 гр кокос;
- сол.