

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

## ЧОРБА ОД МЛАДИ КОПИРИ



### Потребно:

- ½ кг млад компир;
- 200 гр грашок;
- главица кромид;
- магдонос;
- сол;
- зачинал;
- масло;
- павлака.

### Подготовка:

Во маслото се пропржува ситно исечениот кромид, се додаваат грашокот, на парчиња исечените компири и во сè тоа се налева вода. Откако ќе проврие се посолува и се додава зачинал. Чорбата се вари за да омекнат грашокот и компирите. Се додава сечкан магдонос. Во чорбата може да се додаде и чаша павлака.

### Потребно:

- 1 пакетче мајонез;
- 1 конзерва туна;
- сол;
- црн пипер;
- сок од лимон;
- 4-5 цврсти домати;
- 2 варени јајца;
- сечкан магдонос.

## ПОЛНЕТИ ДОМАТИ



### Подготовка:

Во мајонезот се става туната, по потреба се досолува и се додава црн пипер, а на крај сок од лимон. Доматите се длабат во средина и се става од филот, а врз него тенко парче варено јајце. Од горе се украсува со сечкан магдонос.

## СЛАДОЛЕД



### Потребно:

- 1 л млеко;
- 4 кесички пудинг од ванила;
- 2 слатки павлаки;
- рендана милка чоколада;
- свежи јагоди;
- шеќер по вкус.

### Подготовка:

Пудингот од ванила се вари во млекото и се остава да се олади. По вкус се додава шеќер. Посебно се миксира слатка павлака и се меша со оладениот пудинг. Добиената смеса се дели на два дела. Во едниот се ставаат ренданата чоколада и миксираните јагоди. Прво се става светлиот дел, а потоа делот во кој се ставени чоколадата и јагодите. Се остава во фрижидер за да се замрзне.