

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

ПИТА



Потребно:

- 500 гр брашно;
- 1-2 дл масло;
- сол;
- 1 лажица маст;
- 500 гр мелено месо;
- 2 главици кромид;
- црн пипер.

Подготовка:

Се меси тесто од брашно, масло, сол и малку вода. На маста се пропржува ситно исечениот кромид, се додаваат меленото месо, црниот пипер и се посолува. Сè добро се пржи и се трга од оган. Во месото се става 1 дл вода. Тестото се дели на два дела и тие се развлекуваат во кори. Тепсијата се намастува и се става едната кора, потоа месото и врз него другата кора. Се попрскува со масло и се пече.

Потребно:

- 300 гр мелено месо;
- главица кромид;
- малку масло;
- 100 гр ориз;
- црн пипер;
- магносот;
- зачинал;
- половина литар млеко;
- 3 јајца.



МУСАКА СО ОРИЗ

Подготовка:

На масло се пропржува ситно сечкан кромид, се додаваат месото, зачиналот, црниот пипер и сè тоа се динста. Се додаваат оризот и магносот. Во огноотпорен сад се става смесата и се прелива со млеко и јајца. Се пече на 180 степени.

ОБЛАНДИ

Подготовка:

Чоколадата и павлаката се растопуваат и се оставаат да се оладат на собна температура. Маргаринот и шеќерот се мешаат, се додаваат оревите, кората и сокот од портокал и мелените бисквити. Во тоа се додава растопената чоколада. Сè добро се меша. На обландата се става од филот и се поклопува со другата обланда.



Потребно:

- обланди;
- 200 гр чоколада за готвење;
- 250 гр маргарин;
- 250 гр шеќер;
- 200 гр ореви;
- 200 гр мелени бисквити;
- кора и сок од портокал;
- 2 дл павлака за готвење.