

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 1 л млеко;
- 50 дг макарони;
- 5 јајца;
- јогурт;
- 1 кисела павлака;
- 1 дл масло;
- сол;
- 35 дг шунка.

СОЛЕНА ТОРТА ОД МАКАРОНИ

Подготовка:

Сите состојки се мешаат во подлабок сад. Макароните се оставаат да отстојат 2 часа за да набаврат. Сè тоа се става на намачкан плех и се пече. Се сече на коцки и се служи топло.

Потребно:

- грав;
- 500 гр јагнешко месо;
- 3 главици кромид;
- 5 чешниња лук;
- 2 суви лути пиперки;
- 3 суви слатки пиперки;
- 300 гр зелка;
- 3 компири;
- 25 гр маргарин;
- 2 мали лажици црвен пипер;
- црн пипер.

ГРАВ СО ЈАГНЕСКО



Подготовка:

Гравот се вари. Провареното јагнешко месо се става во водата каде се варел гравот и се додаваат сол, црн пипер, пиперки исечени на парчиња, лук. Кога месото и останатите состојки ќе провријат се додаваат гравот, кромидот и зелката. Во земјен сад се става малку стопен маргарин, се реди исечканиот компир, потоа се ставаат месото, гравот, кромидот, зачините и течноста. Потоа садот се покрива со фолија и се става во рерна.

Подготовка:

Се замесува тесто од брашното, шеќерот, јајцата и лимонот и се остава малку да отстои, а потоа се развлекува во кора. Со калап се вадат ванилици, се редат на подмачкан плех и се печат на 180 степени Целзиусови. Откако ќе се испечат, се филуваат со џем измешан со мелени ореви, се спојуваат и се валкаат во шеќер во прав.

ВАНИЛИЦИ



Потребно:

- 400 гр маст;
- шеќер во прав;
- 250 гр шеќер;
- 3 жолчки;
- 1 цело јајце;
- лимон (кора и сок);
- 250 гр ореви;
- брашно;
- малку џем од кајсии.