

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 4 лажици остро брашно;
- шолја масло;
- шолја млеко;
- шолја спанаќ;
- 30 гр сирење;
- 4 јајца;
- сол;
- прашок за печиво.

СОЛЕНА ПИТА

Подготовка:

Се мешаат жолчките, брашното со прашокот за печиво, млекото, иситнетото сирење, исечканиот обарен спанаќ, маслото и на крај снегот од белки и по вкус се посолува. Смесата се става во подмачкан плех и се пече.

ЌОФТИЊА ОД РИБА

Потребно:

- 500 гр морска риба;
- сол;
- црн пипер;
- магнонос;
- целер;
- зачинал;
- 1 главица кромид;
- морков;
- 250 гр ориз;
- 4 жолчки;
- 4 лажици брашно;
- презла;
- масло;
- лимон.



Подготовка:

Филетите од морска риба се варат во солена вода заедно со зеленчукот. Сè тоа се процедува и потоа се пасира со вилушка. Во тоа се додаваат сварениот ориз, жолчките, солта и црн пипер. Сè добро се меша, а потоа се прават ќофтиња со набрашнети раце. Секое ќофте се валка во брашно, во изматените јајца и во презла. Се пржат на масло додека не поруменат.

Подготовка:

Овесните снегулки се варат во млеко заедно со коцките од лубеница. Кога смесата ќе се олади се миксира заедно со густинот и шеќерот. Се става во длабоки мали садови и се остава во фрижидер за да се стегне.

КРЕМ ОД ЛУБЕНИЦА



Потребно:

- 1 кг исчистени коцки од лубеница;
- 1 филцан овесни снегулки;
- 1 лажичка густин;
- млеко или вода;
- шеќер.