

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 3 моркови;
- кромид;
- масло;
- целер;
- зачинал;
- магнонос;
- сол;
- црн пипер;
- тестенини за супа.

БИСТРА СУПА

Подготовка:

Зеленчукот и кромидот ситно се сечат и се пропржуваат на масло. Потоа се наливаат со вода, се става зачинал и сол по вкус, се додаваат целер, магнонос и црн пипер. Кога супата е готова се ставаат тестенините и уште малку се вари.

Потребно:

- 10 пилешки батаци;
- 2 лажици брашно;
- 2 лажици масло;
- 1 кромид;
- целер;
- 2-3 компири;
- 3-4 домати;
- магнонос;
- мајчина душичка;
- коцка за супа;
- сол.

ПОТПЕЧЕНИ ПИЛЕШКИ БАТАЦИ



Подготовка:

Пилешките батаци се валкаат во брашно. На загреано масло се пропржува ситно исечканиот кромид и се става во огноотпорен сад. Пилешкото се пржи за да зарумени и се става врз кромидот. Месото се прекрива со исечкан целер, компир и домати. Се поросува со магнонос и мајчина душичка. Се прелива со подготвената супа од коцка, се посолува и се става во рерна.

Подготовка:

Од брашното, маслото, јајцето, малку сол и вода се замесува тесто. Се дели на 4 дела и се остава да се одмори. Потоа се развлекуваат 4 кори, се посипуваат со густин и се ставаат една врз друга. Корите се попрскуваат со растопен маргарин, се посипуваат со сечкани ореви и со суво грозје. Се виткаат во ролат, се сечат парчиња и се редат во подмачкан плех. Преливот се вари од останатата вода, шеќер и лимонов сок, а потоа се нанесува на испечените парчиња.

РОЛАТЧИЊА



Потребно:

- половина литар вода;
- 40 дг шеќер;
- густин;
- 2,5 дг суво грозје;
- 10 дг ореви;
- 12 дг маргарин;
- половина лимон;
- 30 дг брашно;
- ¼ л масло;
- 1 јајце.