

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА

СОЛЕНА ТОРТА ОД ПАЛАЧИНКИ



Потребно:

- 15 палачинки;
- павлака;
- салама;
- кашкавал;
- сирење;
- кисели краставички;
- маслинки;
- магдонос.

Подготовка:

Секоја палачинка се премачкува со павлака. Од горе се рендаат салама, кашкавал, краставици и постапката се повторува со сите палачинки. На крај се премачкува со павлака и се ренда сирење. Тортата се сече на парчиња и секое парче се украсува со маслинка и магдонос.

Потребно:

- 1 кг пилешки црн дроб;
- 500 г сланина, тенко сечена;
- 50 мл масло;
- 30 мл маслиново масло;
- 1 лажица сенф;
- 1 лажице зачинал;
- малку црн пипер.



ПИЛЕШКИ ЦРН ДРОБ ВО СЛАНИНА

Подготовка:

Се мешаат маслиновото масло, сенфот, зачиналот и црниот пипер. Со приготвената смеса се премачкува секое парче црн дроб, а потоа се витка во сланината и се зацврстува со чепкалка. Се пржат во загреано масло.

ТОРТА ОД ГРОЗЈЕ

Подготовка:

Сувото грозје се потопува во вино. Квасецот се растопува во млако млеко со лажица шеќер. Во брашното се става преостанатиот шеќер и во смесата постепено се додава квасецот. Се меси меко тесто, се формира топка, се премачкува со масло и се витка во фолија. Се остава да отстои 30 минути. Потоа се дели на два нееднакви дела. Едниот дел се става во измастен тефлонски сад за печење, над него исцеденото суво грозје и зрната грозје, а потоа другиот дел од тестото. Од горе се ставаат останатите зрна грозје и малку од виното.

На крај се посипува со маслиново масло и со жолт шеќер и се става да се пече.



Потребно:

- 400 г брашно;
- 500 г грозје;
- 20 г свеж квасец;
- 2 дл млеко;
- 100 г шеќер;
- 1 лажица жолт шеќер;
- 50 г суво грозје;
- ½ чаша (мала) црвено вино.