

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

ЗЕМИЧКИ



Потребно:

- 1 кг брашно;
- 2 свежи квасца;
- 3 белки;
- 3 жолчки;
- 1 филџан за кафе масло;
- 3 супени лажици шеќер;
- 2 мали лажициња сол;
- 250 мл јогурт или млеко;
- 250 мл млака вода;
- сусам, ким, афион, по желба.

Подготовка:

Квасецот со малку сол, шеќер, 1 лажица брашно и малку млака вода се стасува. Останатите продукти се ставаат во сад за месење и во нив се додава стасаниот квасец. Постепено се ставаат млекото или јогуртот и млаквата вода. Се прави средно тесто кое се остава да стаса. Стасаното тесто повторно се размесува и се дели на 40 топчиња-земички. Секоја земичка се премачкува со жолчка и се наросува со сусам, ким или афион по желба. Земичките се редат во подмачкан плех и се печат.

Потребно:

- 500 г пилешко филе;
- 1 павлака;
- печурки по желба;
- зачини за пилешко;
- сол.



ПИЛЕШКО ФИЛЕ СО ПАВЛАКА И ПЕЧУРКИ

Подготовка:

Пилешкото филе се сече на мали коцки и се пржи во врело масло. Откако ќе се пропржи му се додаваат печурките и се заедно се допржува. Се додава зачинал и малку сол. Откако ќе се испржат се става павлаквата и се остава уште една минута на оган.

КРЕМ КОЦКИ

Подготовка:

Жолчките се матат со 6 лажици шеќер и ванилин шеќер, постапно се додаваат 6 лажици од брашното и половина од прашокот за печиво, 3 лажици какао, 1 дл млеко, 1 дл масло и кога смесата ќе се соедини полека се става претходно приготвениот снег од белки. Целата смеса се става во намастено и набрашнето тавче и се пече. На пареа се става ½ л од крем павлаквата и се топи чоколадата. Тоа се прелива врз топлиот колач. Кога ќе се олади се сече на коцки.



Потребно:

- 6 јајца;
- 6 лажици шеќер;
- ванилин шеќер;
- 6 лажици остро брашно;

- половина прашок за печиво;
- 3 лажици какао;
- 1 дл млеко;
- 1 дл масло;
- ½ л крем павлака;
- 200 гр чоколада.