

# Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

## ПОТПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ



### Потребно:

- 5-6 пиперки;
- 4-5 компири;
- 1 главица кромид;
- 1 поголема тиквичка;
- путер;
- малку маслиново масло;
- зачинал;
- павлака.

### Подготовка:

Пиперките се чистат од дршките и од семките и се посипуваат со зачинал. Лупениот компир и половина кромид се рендаат. Во поголема тава се става другата половина исечкан кромид и се пропржува на путер и на маслиново масло. Секоја пиперка се полни со смесата од компир и кромид. Се редат во тавата каде е пржен кромидот. Излупената тиквичка се сече на тенки тркалца, кои се зачинуваат и се редат над пиперките. Кога пиперките ќе се сварат, се преливаат со павлака и се ставаат во рерна малку да се потпечат.

### Потребно:

- 500-700 г тиквички;
  - 300 г мелено месо;
  - 50 г маргарин;
  - зачинал;
  - сол;
  - црн пипер;
  - лазањи;
  - 100 г сирење;
- За сос:
- 50 г маргарин;
  - 4-5 лажици брашно;
  - литар млеко;
  - зачинал.

## ЛАЗАЊИ СО ТИКВИЧКИ



### Подготовка:

Тиквичките се лупат, се сечат на тенки парчиња по должина и се зачинуваат. Потоа во подмачкан плех се печат додека омекнат. Лазањите малку се варат во посолена вода, каде се става и масло. Меленото месо малку се пропржува. Потоа се подготвува сосот од растопен маргарин во кој се пропржува брашно, а млекото се додава и постојано се меша. Кога ќе се добие изедначена смеса, се зачинува по желба и се остава да се згусне. Во огноотпорен сад се сипува малку од сосот, се става ред лазањи, над нив тиквички, па

изрендано сирење. Постапката се повторува додека не се потроши смесата. Се пече во загреана рерна околу 20-25 минути.

## ЦРНИ БОМБИЦИ

### Подготовка:

Сите производи се ставаат во сад и добро се мешаат. Од смесата се прават бомбици, а потоа се валкаат во изрендана чоколада или во мелени ореви.



### Потребно:

- 1 белка;
- 100 г шеќер;
- 150 г мелени ореви;
- 2 реда темна чоколада;
- 2 лажици рум;
- 1 лажица нес кафе.