

Македонска КУЈНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- пилешко месо;
- 1 морков;
- кромид;
- 2 лажички ајвар;
- 1-2 лажички маргарин;
- 4-5 компири;
- зачинал.

КОМПИР ЧОРБА

Подготовка:

Кромидот и морковот ситно се сечкаат и се пропржуваат. Се додаваат парчињата месо, а потоа и компирот. Се додава вода и се остава да врие. Се става зачинал, а при крајот на варењето и ајварот.

Потребно:

- пилешки крилца;
- 1 мала лажичка лук во прав;
- половина лажичка мелен црн пипер;
- сос од лути пиперки;
- 1/4 шолја рендан пармезан;
- 3 лажици путер;
- малку брашно;
- црвен пипер;
- сол.

ЛУТИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА



Подготовка:

Крилцата се посолуваат, се става лук во прав и црн пипер. Во посебна чинија се става брашното измешано со црвен пипер, секое крилце се валка во тоа и се реди во подмачкан плех. Се печат во рерна при што постојано се вртат. Во лутиот сос се додава лукот во прав со малку растопен путер и пармезан. Печените крилца се ставаат во подготвениот сос.

ОБЛАНДИ СО ЈАФА БИСКВИТИ

Подготовка:

Густинот се меша со шеќерот, со кесичките ванила и со сокот од портокал. Оваа смеса се става во млекото, кое малку врие и постојано се меша додека не се згусне. Во изладената смеса се става маргаринот, кој претходно е измешан со 4 лажици шеќер.

Обландата се навлажнува со мокра крпа, а потоа се премачкува со тенок слој од филот, а над него се редат јафа бисквити. Потоа се става другата обланда, се премачкува со фил и сè заедно се витка во ролат.



Потребно:

- 2 обланди;
- 1 кутија јафа бисквити;
- 4 лажици густин;
- 4 лажици шеќер;
- 2 кесички ванилин шеќер;
- 1 кафена шолја сок од портокал;
- 200 мл млеко;
- 100 г маргарин;
- 50 г чоколада.