

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 1 кг компир;
- 500 г сушени лути пиперки;
- 1 страк праз;
- 1-2 чешниња лук;
- сол.

МАКАЛО

Подготовка:

Компирите се варат и се пасираат. Пиперките се варат, им се отстрануваат лушпите и семето и се пасираат. Празот се сечка ситно и се пржи во масло. Сè тоа се меша и се зачинува со малку толчен лук и сол по потреба.

Потребно:

- 500 г мелено месо;
- 1 главица кромид;
- 3 лажици брашно;
- 2 лажици ориз;
- магдонос;
- 2 жолчки;
- 2 лажици сок од лимон;
- црн пипер;
- сол.

ЌОФТЕ ВО СОС



Подготовка:

Оризот се вари, се меша со меленото месо, ренданиот кромид, сечканиот магдонос и со црниот пипер. Од смесата се прават кофтиња, се валкаат во брашно и се варат во 1/2 л солена вода. Жолчките се матат со сокот од лимон, се додава малку брашно, кратко се проварува и со тоа се преливаат кофтињата.

ПИТА СО ТИКВА

Подготовка:

Тиквата се чисти и се ренда на крупно. Во наренданата тиква се додаваат шеќер, ванила и малку масло и сè тоа се пропржува. Се редат една по една кора во плех и секоја се попрскува со смеса од масло, вода и прашок за печиво, а потоа секоја се премачкува со филот од тиква. Се пече во загреана рерна на 250 степени. Откако печената пита ќе се олади се посипува со шеќер во прав.



Потребно:

- 600 г тенки кори;
- 800 г тиква;
- 150 г шеќер во прав;
- малку масло;
- вода;
- прашок за печиво.