

Македонска КУЈНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- тиквички;
- зачини;
- чесне лук;
- масло;
- сол.

ДИНСТАНИ ТИКВИЧКИ

Подготовка:

Тиквичките се сечат на кругови и се варат во малку вода. Се додаваат зачини, лук, масло и сол.

Потребно:

- 500 г свинско месо;
- 3/4 чаши вода;
- 2 чаши брашно;
- сол.



Подготовка:

Месото се посолува и се остава да отстои. Од брашното и од водата се замесува цврсто тесто. Свинското месо се завиткува со тестото и се пече околу час и половина. Кога ќе зарумени се полива со малку топла вода. Печеното месо се сече и се посипува со сос од павлака и рен.

СОС ОД ПАВЛАКА И РЕН:

Подготовка:

Брашното се меша со павлаката и се става на рингла додека не почне да врие. Се трга од оган и се додаваат ренот, маргаринот и оцетот. Повторно се става да проврие.

- 80 г рен;
- 1 чаша павлака;
- 1 лажица брашно;
- 20 г маргарин;
- 3 лажици оцет;
- сол.

Подготовка:

Квасецот се става во млако млеко и се додаваат малку шеќер и брашно. Се остава да стаса. Потоа се замесува тесто од брашното, шеќерот, јајцата, сол на врв на нож, растопениот маргарин и од стасаниот квасец. Тестото се стасува. Од наведените состојки за фил се прави смеса за премачкување. Стасаното тесто се развлекува во кора. Се премачкува со филот и се витка во ролат. Штрудлата од



горе се премачкува со жолчка, а потоа околу 45 минути се пече во загреана рерна.

ШТРУДЛА ОД СЛИВИ

Потребно:

За тесто:

- 1 јајце;
- 60 г шеќер;
- 60 г маргарин;
- брашно по потреба;
- 50 мл млако млеко;
- 50 мл млека вода;
- 1 коцка свеж квасец;
- сол.

За фил:

- 200 г суви варени сливи;
 - 60 г маргарин;
 - 70 г мармалад од сливи;
 - 60 г сечкани ореви;
 - рендана кора од лимон;
 - мушкатно оревче.
- За премачкување:
- 1 жолчка.