

# Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

## РОЛАТ СО СПАНАК



### Потребно:

- 700 г спанаќ;
- 4 јајца;
- 200 г брашно;
- 200 мл павлака;
- 100 г путер;
- 100 г рендан кашкавал;
- масло;
- сол;
- црн пипер.

### Подготовка:

Исчистениот и измиен спанаќ се сечка, а потоа се пржи на загреано масло. Се посолува и се става црн пипер. Од брашното и од две јајца се прави тесто и се развлекува кора. Во спанаќот се додаваат павлаката, ренданиот кашкавал и преостанатите јајца. Со оваа смеса се филува тестото. Се витка ролат, кој потоа се става во сад со зовриена вода. Се вари неколку минути, а потоа се става во подмачкан плех. Над ролатот се ставаат неколку парчиња путер и се наросува пармезан. Се пече десеттина минути на 250 степени.

## ПИЛЕШКО СО ПРЕЗЛА

### Потребно:

- бело месо;
- кисела павлака;
- презла;
- лук;
- магнонос;
- сол;
- малку млеко.



### Подготовка:

Месото се сече на тенки шницли и се посолува. Киселата павлака се меша со презлата, исечканиот лук и магнонос, се додаваат сол и малку млеко. Во подмачкан огноотпорен сад се става половина од смесата, се реди месото, потоа повторно од смесата. Се става во рерна да се пече.

## ТУЛУМБИ

### Подготовка:

Во тенцере се ставаат едно канче од кисело млеко - вода и 2 шолјички масло, кога ќе зоврие се додава остро брашно мерено во 1 канче од кисело млеко и се меша додека не почне тестото да се одлепува од тенцерето. Се трга од шпорет, се остава да се лади и повремено се промешува. Кога тестото ќе се излади во него се ставаат јајцата едно по едно, постојано мешајќи, и на крај се додава половина прашок за печиво.

Калапот се полни и се прават тулумбите кои потоа се пржат.

Пржените тулумби се ставаат во претходно направен шербет.



### Потребно:

- 500 мл вода;
- 2 шолјички масло;
- 500 г остро брашно;
- 6-7 јајца;
- половина прашок за печиво.

### Шербет:

- 1 кг шеќер;
- 800 г вода.