

Македонска КУЏНА

РИБЈА СУПА



Потребно:

- вода;
- 400 г риба;
- 1 лажица маслиново масло;
- 1 домати;
- 2 лажици лимонев сок;
- црн пипер во зрно;
- коцка за супа;
- 50 г ориз;
- лаворов лист;
- магнонос.

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

Подготовка:

Во водата се става исчистена и на парчиња исечена риба, се додаваат масло, рендан домати, сок од лимон, лаворов лист и црн пипер во зрна. Кога супата ќе проврие се додава коцка за супа и се вари уште 20 минути. Варената риба се вади од супата, се чисти од коските, потоа повторно се враќа во супата. На крај во супата се додава варениот ориз.

Потребно:

- 15 листови кељ;
- 300 г мелено месо;
- 1 јајце;
- 1 главица кромид;
- 2 чешниња лук;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- 3 лажици ориз;
- 2 лажици рендан кашкавал;
- црвен пипер;
- магнонос.

САРМИ ОД КЕЉ



Подготовка:

Листовите кељ се одделуваат и се варат десеттина минути во солена вода за да омекнат. На масло се пропржуваат ситно исечканиот кромид и лук. Се става месото, се зачинува и се додава варен ориз. Во тоа се става малку црвен пипер, магнонос и рендан кашкавал. Се додава изматено јајце. Со овој фил се филиваат листовите кељ и се виткаат сарми. Се ставаат во сад и се налеваат со вода. Се варат на тивок оган. На крај се додава една лажица сок од домати. По желба може да се направи и тенка запршка.

БОМБИЦИ ОД КИКИРИКИ

Подготовка:

Кикириките се печат и се посолуваат. Сто грама чоколада се крши и се растопува на тивок оган, се додаваат маргаринот и шеќерот, раздробените кикирики и презлата.

Смесата малку се лади и со лажица се става над тркалезно обликуваните парчиња обланди.



Потребно:

- 200 г посна чоколада;
- 100 г маргарин;
- 150 г шеќер во прав;
- 150 г кикирики;
- малку сол;
- 1 ванилин шеќер;
- 30-40 тркалезно исечени парчиња посни обланди;
- презла.