

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

ПОТПЕЧЕНА БРОКУЛА



Потребно:

- 500 г брокула;
- 100 г сирење;
- 2 јајца;
- малку презла;
- малку брашно;
- сол.

Подготовка:

Во ладна посолена вода се става исчистената брокула, а потоа малку се вари. Варената брокула се валка во брашно, потоа во разматените и посолени јајца и на крај во презла. Парчињата брокула се пржат во длабок сад на добро загреано масло. Потоа се ставаат во огноотпорен сад, над нив се ренда сирењето и се потпекуваат.

МУСАКА

Потребно:

- 500 г јунешко мелено месо;
- 6-7 компири;
- 2 тиквички;
- 2,5 дцл сос од домати;
- 1 главица кромид;
- 2 дцл кисела павлака;
- зачинал;
- сол;
- црвен пипер;
- путер;
- 1 јајце.



Подготовка:

Исечканиот кромид се пропржува, се додаваат меленото месо и зачините. Сè тоа се пржи и се додава сосот од домати. Компирите и тиквичките се сечат на кругови. Огноотпорниот сад се намастува со путер, се реди ред компири, потоа смесата, па тиквичките и сè така додека не се потроши смесата. Последниот ред треба да биде од компири. Јајцето се мати со киселата павлака и потоа со тоа се прелива мусаката. Се пече во рерна.

Подготовка:

Бисквитите се потопуваат во кафето со млеко. Бисквитите прелиени со чоколада се дробат во приготвениот пудинг и сè добро се меша. Над наредените бисквити се става пудингот, а над него исечените кругчиња банани. Потоа се реди уште еден ред бисквити, потоа пудинг и повторно бисквити. На последниот ред се става глазура од растопена чоколада.



БИСКВИТ КОЛАЧ

Потребно:

- 200 г бисквити;
- 1 пудинг од ванила;
- 250 мл млеко;
- 4 лажички шеќер;
- неколку бисквити прелиени со чоколада;
- 1 дцл мешавина од сварено кафе и млеко;
- 2 банани;
- 100 г чоколада за варење.