

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

КИФЛИЧКИ СО ЛЕНЕНО СЕМЕ



Потребно:

- свеж квасец;
- 500 мл млеко;
- 1 лажичка шеќер;
- 1 кг брашно;
- 2 лажички сол;
- 150 г маргарин;
- 200 мл кисело млеко;
- 8 лажици ленено семе.

Подготовка:

Квасецот се стасува, а потоа се додава во брашното во кое се ставени маргарин, млеко, кисело млеко, сол и ленено семе. Сè тоа добро се меси. Подготвеното тесто се остава на топло место за да стаса, по што се обликуваат мали тркалезни печива, кои се редат на подмачкан плех. Се премачкуваат со малку вода и се посипуваат со ленено семе. Се печат во загреана рерна.

Потребно:

- 500 г јунешко месо;
- 2-3 моркова;
- 4-6 компири;
- 1 целер;
- магнонос;
- 5 лажици сос од домати;
- 1 дцл црно вино;
- 1 главица кромид;
- зачинал;
- чили во прав;
- сол;
- црвен пипер;
- 2-3 лаворови листа.

ЈУНЕШКИ ГУЛАШ



Подготовка:

Месото се сече на коцки. Ситно исечениот кромид се пропржува на масло, се додава малку вода, потоа исечените моркови, целер и магнонос. Малку се динста. Се додава месото, се посолува и се ставаат компирот исечен на коцки, лаворов лист, црвен пипер, чили, вода и вино. Пред крај се додава сосот од домати.

ПАЛАЧИНКИ



Потребно:

- 2 јајца;
- 1 лажичка шеќер;
- малку сол;
- 5 дг чоколада за готвење;
- 2,5 дцл млеко;
- 4 лажици сок од вишни;
- 1/2 лажичка цимет;
- 12,5 дг брашно.

Крем:

- 1/2 л сок од вишни;
- 1 пудинг од ванила;
- 2-3 лажици шеќер;
- 1 лажичка цимет;
- вишни од компот;
- чоколада за прелив;
- шлаг.

Подготовка:

Јајцата, шеќерот и солта се мешаат со миксер и во тоа се ставаат стопената чоколада и останатите намирници. Палачинките се печат. Сокот од вишни се проврива. Малку сок, пудингот, шеќерот и циметот се мешаат со миксер и се ставаат во сокот кој врие. Постојано се меша и на крај се додаваат вишните од компотот. Со подготвениот крем се мачкаат палачинките, се виткаат по желба, а потоа се преливаат со стопена чоколада и со шлаг.