

# Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

## ТЕСТЕНИНИ СО ЗЕЛЕНЧУК

### Подготовка:

Во загреано маслиново масло се става исечканиот лук, а потоа проварениот зеленчук и се додава зачинал. Тестенините се варат во малку посолена вода, се цедат, се додаваат во подготвениот зеленчук. На крај се става киселата павлака и добро се промешува.



### Потребно:

- 300 г тестенини;
- маслиново масло;
- 1 чешне лук;
- 1 кесичка замрзнат зеленчук;
- 1 лажичка зачинал;
- црн пипер;
- 100-200 мл кисела павлака;
- сол.

### Потребно:

- свинска коленица;
- 1 лажичка сол;
- 1 лажичка шеќер;
- ловоров лист;
- црн пипер во зрна;
- 800 г кисела зелка;
- 1 лажичка зачинал.

## СВИНСКА КОЛЕНИЦА



### Подготовка:

Свинската коленица се засекува на неколку места. Со зачинал, сол и шеќер измешани со малку вода се премачкува коленицата. Се остава малку да отстои, потоа се става во вода во која се додадени исечената зелка, црниот пипер во зрно и ловоровиот лист. Се вари еден час, а потоа се става во рерна и се пече околу 30 минути.

## КАРАМЕЛ ТОРТА

### Подготовка:

Од издвоените белки се мати шлаг. Маргаринот и шеќерот добро се матат со миксер, се додаваат жолчките и сè се миксира. Во тоа се ставаат рендана чоколада, мелени бадеми, лимонова кора и на крај снег од белки. Смесата се става во подмачкан плех и се пече.

Шеќерот се загрева за да добие боја на карамел и во него се додаваат мелените лешници и тоа се става на хартија за печење. Смесата се остава да се стврдне и сосема да се олади. Тврдата смеша се крши. Во изматената хопла се додава шлаг од двете кесички и искршената смеша и се филува оладеното тесто.

Од горе се става шлаг и растопена чоколада.



### Потребно:

- 3 јајца;
  - 150 г маргарин;
  - 200 г шеќер;
  - 100 г чоколада;
  - 120 г бадеми;
  - 1 лажички рендана кора од лимон;
  - 120 г лешници;
  - 150 г шеќер.
- За шлаг:
- 500 мл хопла;
  - 2 кесички шлаг;
  - 100 г чоколада за готвење.