

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



Потребно:

- 4 компири;
- 2 главици цвекло;
- 4 јајца;
- 1/2 кг кисели краставички;
- 100 мл јогурт;
- 100 г ореви;
- 100 г црни маслинки;
- оцет;
- масло;
- црн пипер;
- сол.

БАЛКАНСКА САЛАТА

Подготовка:

Компирите се варат со лушпа, а цвеклото посебно. Се варат и јајцата. Варените компири, цвеклото и јајцата се сечат на коцки. Се додаваат исечени краставички. Семките од маслинките се вадат, се сечкаат и се ставаат во чинијата. Јогуртот се меша со сечканите ореви и се става во салатата. Се додаваат сол, масло, оцет и уште еднаш сè добро се меша.

КОМПИРИ СО ЦРН ДРОБ

Потребно:

- килограм компири;
- 250 г црн дроб;
- главица кромид;
- црн пипер;
- 1 јајце;
- млеко;
- маст;
- сол.



Подготовка:

Излупените компири малку се проваруваат, со лажичка се длабат и извадената средина се гмечи. Црниот дроб се меле на машина за месо. Ситно исечканиот кромид се пржи, се додаваат мелениот џигер и иситнетиот компир. Сè тоа малку се пропржува и се ставаат црн пипер, сол и јајце. Добро се промешува и со смесата се полнат компирите, се редат во подмачкана тава, се полеваат со млеко и се попрскуваат со растопена маст. Се печат во рерна додека не се вцрват.

ТОРТА СО ЛИМОН

Подготовка:

Се матат 2 цели јајца, 4 белки, шеќер и сок од лимон. Посебно се вари пченкарното брашно како за качамак, а откако ќе се олади се меша со подготвената смеса од јајца. Се става во подмачкан плех и се пече околу 25 минути.



Потребно:

- 300 г пченкарно брашно;
- 1 лимон;
- 2 јајца;
- 4 белки;
- 100 г шеќер.