

# Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



## Потребно:

- 200 г шунка;
- малку крем сирење;
- 1 павлака;
- 100 г кашкавал;
- 3 јајца;
- 4 компири;
- 200 г мајонез;
- сол;
- црн пипер.

## БЕЛА САЛАТА

### Подготовка:

Во поголем сад се ренда кашкавалот, ситно се сечат варените компири и јајца, се додаваат крем сирење, павлака и мајонез. Шунката се сече на тенки парчиња и се става во смесата. По вкус се посолува и се става црн пипер.

## БЕЛО МЕСО СО КИСЕЛО МЛЕКО

### Потребно:

- 1 кг бело месо;
- 2 чаши кисело млеко;
- 2-3 кисели краставички;
- брашно;
- сол.



### Подготовка:

Месото се толчи како за шницли, се посолува и се остава да отстои 15 минути.

Секоја шницла се валка во брашно и се пржи на масло. Потоа пржените шницли се ставаат во тава, се додаваат исечканите краставички и киселото млеко, се поклопува и се остава уште малку на топла рингла.

## ТОРТА СО ПЛАЗМА БИСКВИТИ

### Подготовка:

Бисквитите се преливаат со топло млеко. Во друг сад се матат маргаринот, шеќерот во прав и жолчките. Се додава лажица по лажица од бисквитите, оревите, сувото грозје и желе бонбоните.

Потоа се обликува тортата и врз неа се става изматениот шлаг крем.



### Потребно:

- 500 г мелени плазма бисквити;
- 300 мл млеко;
- 250 г маргарин;
- 250 г шеќер во прав;
- 4 жолчки;
- 100 г ореви;
- 100 г суво грозје;
- 100 г желе бонбони;
- 1 кесичка шлаг.