

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**

ЧОРБА СО КОФТИЊА



Потребно:

- 250 г мелено месо;
- 1 филџан ориз;
- 3 јајца;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- малку брашно;
- 3 лажици масло;
- малку оцет;
- магдонос;
- сол.

Подготовка:

Во меленото месо се додаваат оризот, црниот пипер, едно јајце и сол по вкус. Се замесува смеса, се прават мали топчиња, се валкаат во брашно и се пржат во масло. Во кофтињата се додава еден литар жешка вода, се посолува и се варат. Откако чорбата ќе се свари се зачинува со две изматени јајца, во кои е додадено малку оцет. На крај се поросува со ситно сечкан магдонос.

Потребно:

- 500 г свинско месо;
- 3-4 страка праз;
- 3-4 суви пиперки;
- црн пипер;
- црвен пипер.



СВИНСКО МЕСО СО ПРАЗ

Подготовка:

Месото се сече на помали парчиња и се пржи на масло. Кога месото ќе се вцрви се додава празот, исечен на покрупни парчиња. Сувите пиперки се сечат на парчиња и се ставаат кога празот ќе омекне, а сè тоа заедно се пропржува и се посипува со црвен и црн пипер.

ЈУПИ ТОРТА

Подготовка:

Маргаринот и шеќерот во прав се матат, се додаваат мелените бисквити и оревите, јупи сокот, сокот од лимон и малку рендана кора од него. Сè добро се меша и се обликува по желба.



Потребно:

- 2 пакувања мелени плазма бисквити;
- 200 г мелени ореви;
- 250 мл јупи сок;
- еден лимон;
- половина пакетче маргарин;
- 200 г шеќер во прав.