

Македонска КУЌНА

Подготвила: **Зорица КМЕТОВСКА**



Потребно:

- 1 китка магнонос;
- 1 чаша сварен домати;
- млад кајмак;
- 1 чаша млеко;
- сол;
- 5-6 лажици масло;
- малку брашно;
- сенф;
- црн пипер.

СОС ОД ДОМАТИ

Подготовка:

Од маслото за јадење и од брашното се прави запршка. Се трга од оган и се додаваат ситно исечканиот магнонос, варените домати, млекото, кајмакот, солта, црниот пипер и сенфот. Се става на оган да проврие и се служи со варено или печено месо.

Потребно:

- 2 парчиња свинско филе;
- сол;
- црн пипер;
- 2 моркова;
- 2 лажици путер;
- 2 лажици вермут;
- малку шеќер;
- 150 г путер;
- 3 жолчки;
- 1/2 лажица сенф;
- лажичка сок од лимон;
- лист од босилок.

СВИНСКИ МЕДАЉОНИ СО СОС ОД ЛИМОН



Подготовка:

Свинското филе се чисти, се просушува со кујнска крпа, се отстрануваат жилите и се сече на парчиња на кои се става сол и црн пипер. Морковот се чисти и се сече на кругови. Рерната се загрева на 100 степени. Медаљоните се пржат на путер, секоја страна околу 5 минути и се вадат од тавата, се префрлаат во огноотпорен сад и се оставаат на топло во рерната. Морковот се динста околу 2 минути на маснотијата во која се пржени медаљоните.

Се прелива со вермут, се зачинува со црн пипер, сол и шеќер, по што се динста околу 5 минути. Потоа сè тоа се прелива преку

медаљоните. Се покрива со фолија и се крчка околу 15 минути во рерна. Се загрева малку путер, на пареа се матат жолчките, сенфот и сокот од лимон и се додава путерот. Се посолува, се става црн пипер, се пресипува во чинија и се украсува со кора од лимон. Медаљоните се сервираат со морков и се украсуваат со босилок.

БИСКВИТ КОЛАЧ

Подготовка:

Шеќерот, ванилиниот шеќер, брашното и прашокот за пудинг се мешаат со малку млеко. Останатото млеко се става да зоврие и се истура подготвената смеса. Се вари густ крем и садот се трга на страна за да се лади.

Маргаринот се мати пенасто и матејќи се додава од ладниот крем да се добие хомогена смеса. Се додава истопената (речиси ладна) чоколада и повторно се мати.

На рамна чинија се става еден ред бисквити натопени во млеко. Се мачка со дел од кремот. Повторно се ставаат бисквити во млеко и крем и така 4 пати додека не се потрошат состојките. Се украсува со шлаг или со растопена чоколада.



Потребно:

- 1 литар млеко;
- 1 пудинг од чоколада;
- 5 лажици брашно;
- 150 г шеќер;
- 250 г маргарин;
- 1 кесичка ванилин шеќер;
- 100 г чоколада;
- бисквити.