

Македонска

КУЏНА

ПЛЕТЕНКА



Потребно:

- 500 г брашно;
- 15 г свеж квасец;
- 40 г шеќер;
- 2 јајца;
- маќ;
- масло;
- сол.

Подготовка:

Квасецот се растопува во 0,5 дл вода, потоа се меша со брашното, изматените јајца, 2 лажици масло за јадење и шеќер. Се додава малку сол и 1,5 дл млека вода. Добро се меси додека не се добие меко и еластично тесто. Се формира топка, се премачкува со масло, потоа се покрива со влажна крпа и се остава да нарасне околу 90 минути. Потоа тестото се премесува и се остава да нарасне уште 45 минути.

Повторно тестото се премесува и се дели на 3 дела. Се формираат стапчиња од околу 35 см, со кои се прави плетенка. Плетенката се става во сад обложен со хартија

за печење и се остава да отстои 45 минути.

Потоа тестото се премачкува со жолчка од јајце и се посипува со маќ. Се пече на 200 степени околу 10 минути, а потоа на 180 степени уште петнаесеттина минути.

Потребно:

- 1 кг свинско месо (од бут);
- 300 г мелено телешко месо;
- 700 г свежи шампињони;
- 300 г суво свинско месо;
- 4 чешниња лук;
- 1 лажица брашно;
- 1 чаша бело вино;
- сушен лук;
- домати;
- сол;
- црн пипер;
- буковец;
- павлака.

Подготовка:

Од меленото месо се прават мали кофтиња во кои се става сол, црн пипер и сушен лук. Сувото свинско месо се сече на мали парчиња и се става во вода да отстои, а потоа се цеди. Свинското месо се сече на помали парчиња, се пржи во масло за јадење на кое потоа му се додаваат сечканите парчиња лук. Откако месото и лукот ќе се зацрвенат им се додаваат сечканиот домати, исечканите на кругови шампињони, исечканото суво месо и кофтињата. На смесата ѝ се додаваат зачините, сол, буковец и црн пипер. Смесата се пропржува кратко. На страна се раствора 1 лажица брашно во чаша вода. Брашното и 1 чаша бело вино се додаваат на прженото месо и измешани се ставаат во земјен сад и се пече во рерна. При крај на печењето се додава павлака по вкус.

СЕЛСКО МЕСО



БАЈАДЕРА ТОРТА



Подготовка:

Долна кора: Маргаринот и шеќерот во прав се матат пенасто. Се додава мелената плазма и се соединува смесата. Тавата се премачкува со маргарин и се става долната кора. Тавата се става во фрижидер.

Средна кора: Мелените ореви се попаруваат со врело млеко, се меша и се остава да се излади. Маргаринот се мати пенасто со шеќерот во прав, а потоа се соединува со ладните ореви. Смесата се наносува над долната кора, се рамни и се враќа во фрижидер.

Трета кора: Пудингите се варат во млекото и се оставаат да се изладат, повремено се промешува. Маргаринот се мати пенасто со шеќерот во прав и се меша со ладниот пудинг, сè добро се мати и се наносува над втората кора. Тортата повторно се става во фрижидер. Шлаг пената се мати со млеко и се наносува над третата кора. Се украсува по желба.

Потребно:

Долна кора:

- 300 г мелени плазма бисквити;
- 125 г маргарин;
- 100 г шеќер во прав;
- Средна кора:
- 250 г мелени ореви;
- 1 филџан (од кафе) врело млеко;

- 125 г маргарин;
- 100 г шеќер во прав;
- Трета кора:
- 2 кесички пудинг од ванила;
- 800 мл млеко;
- 250 г маргарин;
- 150 г шеќер во прав;
- 2 кесички шлаг пена;
- млеко.