

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Зорица КМЕТОВСКА**

ПОСНА РУСКА САЛАТА



Потребно:

- 1 кг компири;
 - 1/2 кг моркови;
 - 250 г грашок во зрна;
 - 2-3 црвени кисели пиперки;
 - 3-4 кисели краставички;
 - чешне лук;
 - сол;
 - црн пипер;
 - суви зачински тревки.
- За мајонез:
- 10 лажици соино брашно;
 - 200 г сенф;
 - сок од еден лимон;
 - 1 лажица суви зачински тревки.

Подготовка:

Компирите се варат, се лупат и се сечкаат. Посебно се варат морковите и грашокот, по што се цедат. Се додаваат сечканите црвени кисели пиперки, краставичките и ситно сечканиот лук, па се ставаат сол, црн пипер и сувите зачински тревки. Добро се меша и се додава мајонез, подготвен од 10 лажици соино брашно прелиени со ладна вода, како смеса за палачинки која се вари како каша. Се остава да се олади и се додава сенф, лимонев сок, зачински

ПОСНА САРМА

Потребно:

- 1 стасана зелка;
- 1 главица праз;
- 300 г ориз;
- 1 лажица црвен пипер;
- масло за јадење;
- црн пипер;
- сол.



Подготовка:

Празот се сецка и се пржи, се додаваат ориз, црвен пипер, црн пипер, сол. Од стасаната зелка со средна големина се одделуваат листовите кои се сечат на помали парчиња. Филот се става на парчињата зелка и се виткаат сарми. Сармите се редат во подлабоко тенџере и се преливаат со вода. Се вари на тивок оган додека не се свари оризот. На сварената сарма ѝ се прави запршка од масло и црвен пипер.

Подготовка:

Јаболките се лупат и се рендаат, се цедат од водата и се преливаат со сок од лимон. Се мешаат со оревите и шеќерот. Се редат четири кори една над друга, при што секоја се премачкува со масло за јадење, освен последната на која се става филот од јаболка. Така се прават 4 реда и се печат на умерена температура околу 40 минути или додека не поруменат. Пред послужување се посипуваат со шеќер во прав, во кој може да се измеша и една лажица цимет.

ПИТА СО ЈАБОЛКА



Потребно:

- 16 тенки кори;
- 6 кисели јаболки;
- сок од половина лимон;
- 1 шолја мелени ореви или презла;
- 3-4 лажици шеќер;
- масло за јадење.