

Македонска КУЏНА

Подготвила: **Зорица КМЕТОВСКА**



Потребно:

- 1 кг свински ребра;
- 4 лажици масло;
- 2 лажици сос од соја;
- 1 лажица сенф;
- 2 лажици мед;
- 1 лажица пире од домати;
- 1 чешне лук;
- сол;
- црн пипер.

МАРИНИРАНИ СВИНСКИ РЕБРА

Подготовка:

Свинските ребра се ставаат во сад. Во посебен сад се мешаат наведените состојки и со оваа маринада се преливаат ребрата, се поклопува садот и се остава да отстојат барем 6 часа за да се мариноваат. Рерната се загрева на 200 степени Целзиусови. Се вадат ребрата од маринадата, се редат на тава и се печат 40-45 минути сè додека месото добро не омекне. Повремено се премачкуваат со маринадата.

СОС ОД ПЕЧУРКИ

Подготовка:

Ситно исечканиот кромид се пропржува, се додаваат ситно исечканиот магдонос и печурките исечени на ливчиња. Кога ќе се пропржи се додава малку брашно, се налива со вода, се промешува и се вари сè додека не се згусне. Потоа се додава виното, се става сол и црн пипер. Сосот треба да биде добро згуснат.

Потребно:

- 50 г печурки;
- помала главица кромид;
- магдонос;
- малку бело остро брашно;
- чаша бело вино;
- сол;
- црн пипер.



ТОРТА ОД ОРЕВИ

Подготовка:

Се замесува тестото со оревите, шеќерот, брашното, се додаваат белото вино, ванилиниот шеќер, циметот и прашокот за печиво. Се пече во тавче бр. 26. Одозгора се прелива со растопена чоколада или со глазура од 200 г шеќер во прав и 1-2 лажици врела вода, што се мати додека не се згусне, и се прелива врз тортата.



Потребно:

- 250 г мелени ореви;
- 250 г шеќер;
- 250 г брашно;
- 2,5 дл бело вино;
- 1 ванила;
- 1 пакетче цимет;
- 1 прашок за печиво.