

Македонска

КУЏНА

Подготвила: **Зорица КМЕТОВСКА**

ПАСТРМАЈЛИЈА



Потребно:

- 600 г брашно;
- 1/2 кг свинско месо;
- 4 јајца;
- 1 павлака;
- 1 квасец;
- масло за јадење;
- шеќер;
- сол;
- црвен пипер;
- црн пипер;
- масло за јадење.

Подготовка:

Се стасува квасец со малку шеќер, лажица брашно и млака вода. Во пластичен сад се става брашно и во него се додаваат сол, стасаниот квасец, уште една шолја млака вода и малку масло за јадење. Се замесува и се додава брашно по потреба. Тестото се става на маса и се размесува, а потоа се враќа во садот и се покрива со фолија или со крпа и се остава да стасува околу 1 час. Потоа тестото се става на подмачкан плех и се развлекува.

Месото се сече на мали коцки, се посолува, се става малку лут црвен пипер, црн пипер и малку масло за јадење. Оваа смеса се става врз тестото и од горе се попрскува со масло за јадење. Се става да се пече, и штом ќе се зацврвени се прелива со смеса направена од јајца изматени со павлака, по што се враќа уште десеттина минути да се потпече.

Потребно:

- 1 кг пастрмка;
- 4 главици кромид;
- 2 чешниња лук;
- 250 г оцет;
- 3 свежи црвени пиперки;
- 2 свежи домати;
- 1 лимон;
- 1 китка магдонос;
- сол;
- маслиново масло;
- 0,5 л бело вино;
- 0,25 л вода.

ПАСТРМКА



Подготовка:

Кромидот исечкан на кругови се пропржува заедно со исечканите пиперки. Потоа се додаваат зачини и оцет. Оваа смеса се става во поголем плех, се редат исчистените и насолени пастрмки заедно со доматиот исечен на кругови. Се налева со вода и со 0,25 л од виното. Во текот на печењето се додава остатокот од виното. Кога пастрмката е печена се прелива со смесата направена од исечкан магдонос, маслиново масло и лимон.

БРЗ КОЛАЧ СО ЈАБОЛКИ

Подготовка:

Јаболките се лупат и се сечат на парчиња, по што се редат во сад и се посипуваат со 500 г шеќер и со 4 лажици вода и се ставаат да се варат.

Шеќерот и маргаринот се матат, се додаваат брашното и прашокот за печиво, јајцето и ванилиниот шеќер и од сè тоа се замесува тесто.

Се зема малку повеќе од половина тесто и се расукува кора, се става во тепсија и над тестото се ставаат

варените јаболки. Од останатото тесто се сечат ленти и се редат врз јаболките. Се пече околу 30 до 40 минути во загреана рерна на 170 степени Целзиусови. Откако ќе се испече се посипува со шеќер во прав и со малку цимет.



Потребно:

- 100 г маргарин;
- 150 г шеќер;
- 1 јајце;
- 300 г брашно;
- 2 лажици прашок за печиво;
- За фил:
- 3 јаболки;
- 500 г шеќер.