

Македонска КУЈНА

Подготвила: Зорица КМЕТОВСКА

СОЛЕНА ТОРТА



Потребно:

- 300 г лиснато тесто;
- 500 г брокули;
- 1 главица кромид;
- 1 страк млад лук;
- 250 мл павлака;
- 100 г кашкавал;
- 2 јајца сол;
- црн пипер.

Подготовка:

Лиснатото тесто се одмрзува. Брокулите се разделуваат на цветчиња и во солена вода се варат 4 минути, по што се процедуваат. Од одмрзнатото тесто се прави кора и се става во подмачкан калап, при што со тесто се обложуваат рабовите. Рерната се загрева на 200 степени Целзиусови. Кромидот се лупи и ситно се сече. Младиот лук се чисти, се мие и се сече на кругчиња. Сè се меша со брокулите и се распоредува над тестото. Се мешаат јајца, рендан кашкавал, сол и црн пипер и се додава павлака и сè тоа се прелива над зеленчукот. Се пече околу 45 минути.

ТЕЛЕШКО СО КОПИРИ

Потребно:

- 1 кг телешки бут;
- 4 чешниња лук;
- 3 гранчиња рузмарин;
- ½ л супа од зеленчук;
- 6 компири;
- 60 г путер;
- масло за јадење;
- сол;
- црн пипер.



Подготовка:

Парчињата телешко месо се врзуваат со конец и се пржат на путер и три лажици масло за јадење. Се пржат 15 минути по што се посолуваат, се додаваат лук и рузмарин, се поклопува и на тивок оган се динста околу 45 минути, при што постепено се додава по малку од супата, така што секогаш течноста во садот да го покрива месото.

Се лупат компири и се сечат на тркалезни парчиња. Во тава се растопува останатиот путер и компирот се пече за да се зацрвени. Откако ќе се извади од тавата се посолува и се става црн пипер. Компирот и месото се служат заедно.

КОЛАЧ СО БАДЕМИ

Подготовка:

Се одделуваат жолчките и белките. Во жолчките се ставаат маргаринот и шеќерот во прав и се мати. Потоа се матат и белките и се додаваат во смесата со жолчки. Мелените бисквити и бадеми се ставаат во смесата и сè добро се меша. Тавата се премачкува со маргарин и тестото се пече околу 15 минути. Во хоплата се става ванилин шеќер, искршена чоколада и се става на оган сè додека не се стопи чоколадата. Потоа со оваа смеса се прелива испечениот колач.



Потребно:

- 200 г бисквити;
- 150 г чоколада за готвење;
- 200 г мелени бадеми;
- 7 јајца;
- 125 г маргарин;
- 250 г шеќер во прав;
- 1 ванилин шеќер;
- 120 мл хопла.