

Македонска КУЏНА

Подготвила: Зорица КМЕТОВСКА

ПИРОШКИ СО КОМПИР



Потребно:

- 150 г компир;
- 2 јајца;
- сол;
- 50 г маргарин;
- квасец;
- брашно;
- сирење.

Подготовка:

Компирите се варат, се пасираат и се замесуваат со 2 жолчки, сол, маргарин, стасан квасец и брашно. Се замесува средно меко тесто со млако млеко и се остава да стасува. Потоа се расукува кора во дебелина од 1 см и се сечат правоаголници. Се филуваат со сирење измешано со јајце. Потоа се виткаат, се потопуваат во разматена белка, па во презла и се пржат во врело масло.

ПОЛНЕТО ПИЛЕ

Потребно:

- 1 пиле;
- ½ кг крупни печурки;
- 100 г сланина;
- 2 лажици пармезан;
- 2 кришки леб;
- сол;
- црн пипер;
- магдонос;
- масло за јадење.



Подготовка:

Печурките ситно се сецкаат. Сецканата сланина се пропржува на масло. Во истата маснотија се пржат исецканите печурки. Во сад се ставаат сите состојки за филот и се мешаат. Со филот се полни внатрешноста на исчистеното пиле. Отворот се шије со бел конец и се прицврстува со чепкалка. Пилето се става во подмачкан плех и се пече еден час. Одвреме-навреме се прелива со малку вода.

ОВОШЕН КОЛАЧ

Подготовка:

Се мешаат брашното и какаото, се додаваат 50 г шеќер, путер, и се мати со миксер додека не се добие смеса која се троши. Се додава жолчката и се мати за да се соедини смесата. Се витка во фолија и се остава половина час во фрижидер. Потоа тестото се развлекува во кора со дебелина од половина сантиметар, по што се става во тркалезен плех, се покрива со фолија и се пече околу 20 минути. Се остава да се олади и се вади од калапот. Јагодите (200 г) се сецкаат и се ставаат во блендер со останатиот шеќер во прав и се мати. Добро се мати слатката павлака, се меша со јагодите и таа смеса се става на печеното тесто. Се израмнува, од горе се редат останатите јагоди и се ренда чоколада.



Потребно:

- 100 г брашно;
- 25 г какао;
- 70 г путер;
- жолчка;
- 80 г шеќер во прав;
- 2 дл слатка павлака;
- 250 г јагоди;
- 80 г чоколада.