

# Македонска КУЏНА

Подготвила: Зорица КМЕТОВСКА

## ПИТА СО ПЕЧУРКИ

### Подготовка:

На масло се динстаат ситно сецканиот кромид и лук, се додаваат исецканите печурки, а сè заедно се динста десеттина минути. Се додаваат сол, црн пипер и црвен пипер.

За тестото прво се растопува квасецот и се става во брашното, а потоа се додаваат сол и масло. Добро се замесува. На плех се става тестото, над него филот, а најгоре исецканата шунка и пармезанот. Се пече 30 минути на 200 степени.



### Потребно:

- За фил:
- 500 г печурки;
  - 2 лажици масло;
  - 2 главици кромид;
  - 2 чешниња лук;
  - 100 г шунка;
  - 100 г пармезан;
  - црн пипер;
  - црвен пипер.
- За тесто:
- 250 г брашно;
  - 20 г квасец;
  - 5 лажици масло;
  - сол.

### Потребно:

- 4 кремнадли;
- 1 главица кромид;
- 3 црвени пиперки;
- 40 г путер;
- сол;
- црн пипер;
- 1/2 лажичка ким;
- 200 мл супа;
- црвен пипер;
- 200 мл кисела павлака;
- 1 лажичка брашно.

## КРЕМЕНАДЛИ СО ПИПЕРКИ

### Подготовка:

Кромидот се чисти и се сече, пиперките се чистат и се сечат на тенки парчиња. Сè тоа се динста на 20 г путер. Се додава ким, се долева супата и се вари околу 15 минути.

Кремнадлите се зачинуваат со сол, црн и црвен пипер. Се печат на останатиот путер, од секоја страна по 7 минути. Киселата павлака се меша со брашното, се додава во претходно подготвениот сос, се вари и по вкус се зачинува. Се сервира со месото и со пире од компири.



## ТОРТА СО АНАНАС

### Подготовка:

Со вилушка се мати киселата павлака со 200 г шеќер. Желатинот се растопува во топла вода. Посебно се мати крем шлагот, се соединува со разматената павлака и полека се додава желатинот, по што во поголем сад се мати со миксер.

Пишкотите се потопуваат во сок од ананас, се редат, врз нив се става фил, па ананас, повторно фил и на крај пишкоти.

Од горе се украсува со шлаг пена.



### Потребно:

- 4 кутии пишкоти;
- 2 кисели павлаки;
- 30 г желатин;
- 4 кеси крем шлаг;
- 1 конзерва ананас;
- 200 г шеќер;
- 200 г шлаг пена.