

Македонска КУЏНА

Подготвила: Милева ЛАЗОВА



Потребно:

- 500 г кори;
- 200 г кашкавал;
- 500 г сирење;
- 7 јајца;
- 100 г путер;
- 1/2 чаша кисела вода;
- 1 чаша јогурт.

ПИТА СО СИРЕЊЕ

Подготовка:

Се матат 6 јајца, путерот, издробеното сирење, исечениот кашкавал на ситни парчиња и јогуртот. Во намастен плех се редат корите и се филуваат со смесата. Питата се сече и се прелива со изматено јајце и кисела вода.

Потребно:

- 1 кг свинско месо;
- 4-5 кромиди;
- 300 г телешко месо (за мали коцки);
- кечап;
- 700 г печурки;
- 300 г суво месо;
- сол;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- буковец;
- малку вино;
- павлака.



СЕЛСКО МЕСО

Подготовка:

Месото се сече на коцки и се додаваат кромид, сол, црн пипер и се пржи на масло. Пред да поцрвене се додаваат кечапот, печурките, сувото месо, црвениот пипер, буковецот и црниот пипер. Посебно се разматува една лажица брашно во чаша вода и се додава заедно со виното. Сè тоа се става во рерна да се крчка.

ТОРТА СО КОКОС

Подготовка:

Од јајцата, шеќерот и брашното се прави пандишпан. Кремот се подготвува од зовриено млеко во кое се додава пудингот, а потоа путерот и кокосот. Пандишпанот се дели на два дела и се филува со кремот.



Потребно:

- 10 јајца;
- 10 лажици шеќер;
- 5 лажици брашно.
- Крем:
- 1 л млеко;
- 2 пудинга од ванила;
- 100 г шеќер;
- 150 г путер;
- кокос.