

Cevapcici

2 uien
2 teentjes knoflook 1 ei
500 gr rundergehakt (of 250 gr rund en 250 gr lam of 250 gr varkensgehakt)
Zout
peper
3 eetlepels fijngehakte peterselie
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel mosterd
snufje cayennepeper
2 eetlepels bloem
olie, om in te bakken

De knoflook en uien fijnhakken. Meng dit met het ei en het gehakt. Met zout, peper, peterselie, tomatenpuree, mosterd en cayennepeper mengen. Vingerdikke worstjes vormen en door de bloem halen. Olie in een pan verhitten en de Cevapcici aan beide kanten 5 tot 6 minuten bakken. Ze moeten van buiten bruin zijn, maar van binnen nog sappig. Je kunt ze ook op de grill of bbq bereiden, vet dan wel het rooster goed in. Serveer met paprika/tomatensaus en pickels

Tavche Gravche

Гравче тавче

Wittebonenschotel uit de oven
1kg witte bonen
4 uien
2 eetlepels paprikapoeder
4 eetlepels meel
olie of boter
zout
gerookte ribben

Zet de bonen de avond te voren in de week. Giet het water af en voeg vers water toe. Doe de gesneden uien, paprikapoeder en de gerookte ribben erbij. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat het sudderen op laag vuur voor ongeveer 1 uur. Haal de ribben uit de pan Verhit in een koekenpan wat olie, doe het meel erbij onder voortduren roeren en voeg ook het paprikapoeder toe. Maak een dunne roux. Doe de ribbetjes erbij en roer nog even en giet het mengsel al roerend bij de bonen tot het goed is opgenomen. Verwarm de oven op 200 graden. Giet de bonen in een vuurvaste schaal. Rangschik de ribbetjes vlees tussen de bonen. Bestrooi met zout en peper en laat nog 30 min. in de oven bakken, totdat er een mooi korstje is gevormd.

Dit is het meest traditionele Macedonische gerecht om de winter door te komen en je mag er niet te lichtzinnig over doen.

Polneti Piperki

Gevulde Paprika's: Vullen met een mengsel van voorgekookte rijst, rul gebakken gehakt (gekruid met paprikapoeder en pepertjes. Bakken in oven van 180 graden.

Patrmajlija

Maak een pizza-deeg.

Laat rijzen en vorm druppelvormige pizza's. Laat nogmaals rijzen.

Vul met stukjes gekruid varkensvlees. Leg er een groene peper op.

In een hete oven van 250 graden.

Sopska salade

4 tomaten
1 komkommer
4 paprika's
1 ui
150 gr fetakaas
Azijn
Olijfolie
Zout

Tomaten komkommer paprika's ui in middelgroot (of iets fijner) snijden. De grof gesneden paprika in de olijfolie de tomaat komkommer en ui aan toevoegen met zout azijn en olie op smaak brengen. Strooi de fetakaas er over heen.

Diversen

Kazen,

Charcuterie

Stokbroden

Pickles