

## Musaka (ムサカ)

### じゃがいもとひき肉料理

<材料> 4人分

挽肉	150g	-ソース-		
じゃが芋	3個	サワークリーム	45g	
玉葱	1/4個	牛乳	45g	
サラダ油	小2	卵	1/2個	
A {	パプリカパウダー	大1/4	塩	適量
	塩	小1/4		
	胡椒	適量		
	ベゲタ	小1		
	ドライパセリ	適量		

<作り方>

1. じゃが芋はスライス、玉葱はみじん切りにする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。玉葱がしんなりしたらひき肉を加え、Aで味を調える。
3. ボウルにじゃが芋、サラダ油、ベゲタを入れ良く混ぜる。
4. グラタン皿にじゃが芋の半分を並べて、2の具材を入れ、残りのじゃが芋を上並べ、アルミホイルを被せる。

-ソースを作る-

5. ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、サワークリーム、塩を加える。
6. 200℃に予熱したオーブンで15分焼いて一旦取り出し、ソースを注ぐ。アルミホイルを外し、30分位焼く。(目安：表面がきつね色になるまで)



## Spanać (スパナッチュ) ほうれん草料理

<材料> 4人分

ほうれん草	1P
ニンニク	1片
サラダ油	大2
薄力粉	大2
牛乳	70g
塩	適量
胡椒	適量

<材料>

1. ほうれん草を 3cm 幅に切り、沸騰したお湯で 2 分程茹で水にさらし水気を切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、薄力粉を入れる。ニンニクを加え焦がさないように炒める。
3. 牛乳を少しずつ加える。
4. トロミが付いたらほうれん草を入れ、塩、胡椒で味を調える。



## Šopska salata (ショープスカ・サラータ) セルビア風サラダ

<材料> 4人分

トマト	1.5 個
胡瓜	1/2 本
玉葱	1/8 本
カッテージチーズ	大 1
塩	小 1
サラダ油	大 1/2
穀物酢	大 1/2

<作り方>

1. トマト、キュウリは 5mm 角、玉葱は粗みじん切りにする。カッテージチーズは細かく砕いておく。
2. ボウルに野菜を入れて、調味料で和える。
3. 皿に盛り付けて、カッテージチーズを振りかける。



## チュパヴツィ (Čupavci) ココナッツチョコレートケーキ

<材料> 4人分

卵白	2個分
グラニュー糖	100g
サラダ油	120g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	6g
卵黄	2個
牛乳	60g

-コーティング-

マーガリン	250g
チョコレート	100g
グラニュー糖	50g
牛乳	200g
ラム酒	大1

ココナッツファイン適量

<作り方>

1. ボウルに卵白、グラニュー糖を入れ、ふんわりとするまでミキサーで混ぜる。  
ミキサーにかけながらサラダ油、1/3量の薄力粉、ベーキングパウダー、卵黄の順に加える。  
最後に牛乳、残りの薄力粉を加え生地が均一になったらパウンド型に生地を流す。  
180°Cに予熱したオーブンで焼く。(目安: 25分)

-コーティング用-

2. 鍋でマーガリンとチョコレートを溶かし、グラニュー糖、牛乳、ラム酒を入れる。  
沸騰したら火を止める。
3. 生地をサイコロ状に切り、チョコレート、ココナッツファインの順にコーティングする。

