

«Μακεδόνες γιουβαρλάκια» - Το μυστικό μιας πεντανόστιμης «συνταγής»

Συνταγή “Μακεδόνες γιουβαρλάκια”



Βασικά Συστατικά:

- 5 κασόνια αρχαία ελληνική ιστορία (σε μορφή κιμά)
- ½ κιλό βουλγαρική γλώσσα
- ½ κιλό ψιλοκομμένα σέρβικα
- ½ κιλό Μέγα Αλέξανδρο
- 1 ολόκληρο ήλιο Βεργίνας
- 700 γραμμάρια κυριλλική γραφή
- 300 χιλ. τόνοι αναβράζουσας ηλιθιότητας
- 1 λαδωμένο παρατηρητήριο
- 17 κουταλιές της σούπας μαϊντανό (Βαλλιανάτο)

Οδηγίες:

1. Παίρνουμε 25.713 τετραγωνικά χιλιόμετρα πρώην Γιουγκοσλαβίας, κατά προτίμηση βορείως της Ελλάδος και δυτικά της Βουλγαρίας. Στη συνέχεια ρίχνουμε με προσοχή βουλγαρική γλώσσα και ολίγα σέρβικα και τα ανακατεύουμε με την κουτάλα, ενώ σταδιακά αμολάμε μέσα την κυριλλική γραφή για να δέσει το μείγμα.

2. Σε κατσαρόλα με την αναβράζουσα ηλιθιότητα πετάμε 17 κουταλιές της σούπας μαϊντανό βαλλιανάτο και ανακατεύουμε καλά. Ταυτόχρονα πλάθουμε τον

ήλιο της Βεργίνας έτσι ώστε να πάρει λίγο διαφορετικό σχήμα και να γίνουν λιγότερο μυτερές οι ακτίνες. Όταν τελειώσουμε πετάμε τον ήλιο στην κατσαρόλαν και ανακατεύουμε.

3. Το μείγμα της κατσαρόλας το αμολάμε ομοιόμορφα στα 25.713 τετραγωνικά χιλιόμετρα στα οποία έχουμε ήδη στρώσει 5 κασόνια με κιμά αρχαίας ελληνικής ιστορίας και από πάνω τρίβουμε ολίγο από Μέγα Αλέξανδρο. Εάν θέλουμε προσθέτουμε 100 γραμμάρια από Νίμιτς.

4. Τοποθετούμε την κατσαρόλα στην κατάψυξη για τα επόμενα 17 χρόνια μέχρι να “δέσει”.

Μπορούμε να σερβίρουμε το πεντανόστιμο έθνικ φαγάκι μας με τη συνοδεία αντιεθνικιστικής κίνησης, οικολογικής παρέμβασης ή ντολμαδάκια Ελμπασάν. Για να μη στάξει στο πλάι, τυλίγουμε την κατσαρόλα με μιά εφημερίδα, κατά προτίμηση την Αυγή.

Καλή σας όρεξη.