

**2000
ИЗПИТАНИ
РЕЦЕПТИ**

БЪЛГАРСКА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ

ДИМИТЪР МАНТОВ

Пет хиляди години история и близо пет хиляди достигнали до нас рецепти – това е българската традиционна кухня.

В продължение на няколко години Издателска къща „Май“ издава поредицата на Димитър Мантов „Българска традиционна кухня“.

Сега предлагаме на вниманието ви най-добрите рецепти от поредицата, които авторът е събирал 35 години от различни краища на страната ни. Това е кулинарното богатство на България, издадено за първи път в една толкова пълна и цялостна книга.



ИЗДАТЕЛСКА КЪЩА

Май

ДИМИТЪР МАНТОВ

БЪЛГАРСКА

ТРАДИЦИОННА

КУХНЯ

2000 изпитани готварски рецепти

София

Кухненски мерки

По-практично е продуктите, с които се готви, да се отмерват с лъжици и чаши.

Ето приблизителната вместимост на някои от тях:

1 равна супена лъжица побира вода и прясно мляко – 15 мл, брашно – 10 г, захар – 15 г, олио – 12 мл, ориз – 18 г, сол – 20 г.

1 равна чаена лъжичка побира вода и прясно мляко – 5 мл, брашно – 3 г, захар – 4 г, олио – 5 мл, ориз – 5 г, сол – 5 г.

1 чаена чаша побира вода и прясно мляко – 200 мл, брашно – 120 г, захар – 150 г, олио – 180 мл, ориз – 180 г, сол – 180 г.

1 кафеена чашка побира вода и прясно мляко – 80 мл, брашно – 50 г, захар – 60 г, олио – 60 мл, ориз – 70 г, сол – 70 г.

1 щипка = количеството, което се взема с три пръста.

1 средно голям картоф = 130 г.

1 средно голям домати = 100 г.

1 средно голяма глава лук = 50 г.

1 кокоше яйце тежи средно 50 г.

По вместимост **1 кафеена чашка = 1/2 чаена чаша.**

Водна чаша обикновено е с вместимост 200 мл.

Рецептите са за четири порции, ако не е указано друго.

Настоящата книга или части от нея могат да бъдат публикувани в издания или в периодичния печат, или да бъдат размножавани и разпространявани по всякакъв друг начин само с разрешението на носителите на авторските права, съгласно Закона за авторското право и сродните му права.

© Димитър Мантов

© Издателска къща "Май"

Увод

Във всяко българско домакинство е съхранена част от традиционната българска кухня – готви се, „както мама правеше тази гозба“ или „както баба ме е учила“. В съседски, приятелски и по-широк семеен кръг се разменят рецепти. Домакини, които си водят кулинарни бележки, обикновено в някоя останала от децата им неизписана докрай тетрадка, записват рецептите по имената на онези, от които са ги научили – „На вуйна туршията от мариновани зелени домати“, „На каква Еленка яхнията от бама“...

В повечето случаи всяка домакиня готви (според сезона) по три-четири гозби с месо и без месо, също толкова постни и блажни чорби и някой друг десерт. А прабабите ни са умеели да приготвят многократно повече ястия.

Първата българска готварска книга е съставена и издадена от Петко Рачов Славейков в Цариград през 1870 година (второто издание е две години по-късно). Пълното ѝ заглавие е „Готварска книга или наставления за всякакви гостби според както ги правят в Цариград и разни домашни справки. Събрани от разни книги“.

Не бива да забравяме, че по това време в Цариград са живеели повече от петдесет хиляди българи, че българските гостилници („ахчийници“) са били няколкостотин, да не говорим за многобройните млекари, сиренари, зарзаватчии, рибари и т.н. В книгата на Дядо Славейков, за която ще стане дума и по-на-

татък, наред със „събрани от разни книги“ рецепти има и описания на ястия от традиционната българска кухня, а така също и подробности от готварската техника. Например още в началото срещаме „кисела чорба“, която се приготвя, така както авторът я помнел от детството си и както и сега се прави в Тревненския край и в Търновско. Това важи за повечето от рецептите за яхнии и кебапи, за „ястия, които се правят в тави“ – т. е. за гозби, печени на фурна, за сармите, за хляба и хлебните изделия и т. н. В рецептите за сладкиши се забелязва силно ориенталско влияние, но в Османската империя и особено в Цариград смесението на племена и народи е довело и до смесение в „кулинарния репертоар“. Нека припомня, че повечето от названията на ястия, които минават за „турски“, всъщност са арабски или персийски – например „гювеч“ (араб.), „капам а“ (перс.), „кебап“ (араб.).

Освен ориенталската П. Р. Славейков е познавал и кухнята на балканските народи, както и френската кухня. В библиотеката му (сега съхранявана в музея „Петко и Пенчо Славейкови“) може да видим готварска книга, френско издание от 1849 г. Един от синовете на поета – Рачо, в спомените си много живописно разказва, че когато баща му идвал в Трявна при семейството си, приятелите му уреждали тържествено посрещане, ознаменувано с гуляй на ливадите край града – с музика и песни. Тогава Славейков показвал уменията си на

готвач. В музей „Петко и Пенчо Славейкови“ се съхранява спомен на проф. Константин Гълъбов, в който се предава разказът на бащата на професора, присъствал на една такава „гощавка на ливадите“. Ето как Славейков е приготвял *агне в трап*. Изкопава се трап, който се отпъква добре. После се запалва огън в трапа, който трябва да гори поне два часа, за да се образуват много въглени (най-добре е дървата, с които правим огъня, да са габър или меше). В това време агнето се одира и се приготвя пълнежът. Цялото агне се облепва с орехови листа и се поставя в подница или в голяма тава, за които има подходящ по размери връшник. Най-напред връшникът се затрупва с въглените, а след това с пръстта. След два часа агнето е готово.

С книги обаче, та дори те да са с великолепни готварски рецепти, традиции не се променят. Хората обикновено са консервативни в „ястието и питието“ и в интимния начин на живот. Може би това е най-доброто в развитието на нещастното човечество, наплодило се в резултат на грехопадението. Готварските книги обикновено влияят на част от градското население, в което винаги е имало стремеж към разчупване на националните рамки. Не е без значение и това, че още преди Освобождението сме имали градове като Русе с доста силно европейско влияние, а други като Пловдив са били с гръцко, арменско и турско население. Градовете с големи турски гарнизони (Видин, Шумен, Варна) също са търпели различни влияния.

По време на Възраждането българинът отново завладява собствената си земя – колибарите тръгват от Балкана към полето и към градовете. След Освобождението се извършва „българското чудо“ – само за три десетилетия една про-

винция на изостаналата Турска империя е включена в европейския цикъл на развитие. Градовете се променят до неузнаваемост, а това означава, че става вече друг начинът на живот. Открити са ресторанти с европейска кухня. Най-много те са в София, Пловдив, Русе, Видин, Варна и Бургас. В повечето от тях се приготвят ястия от немската и австрийската кухня. В ресторанти със собствени чехи се е готвело „по виенски“. Тук-там е имало италиански заведения, като например ресторанта на сеньор Чискути в София. В него се е събирала компанията „Весела България“, душата на която е бил Алеко Константинов. Тези ресторанти са повлияли на ястията, приготвяни и в други заведения, а така също и на традиционната ни градска кухня. Например: приготвяне на виенски шницел, гулаш (по виенски, а не по унгарски), различни видове „турнедо“ („Росини“, „Мирабо“, „Шатобриан“), приготвяне на сосове по френски рецепти (бешамел, бристол, финансиер, мениер, мускетар и пр.), консоме (светъл бульон), рагù (от говеждо и овче месо), телешки медальони (по френски и италиански рецепти), рамстек и бифтек (от английската кухня) и пр. Разбира се, повечето от рецептите са били побългарени, на някои са останали само чуждите названия. От Русия „прелетели“ няколко рецепти. У нас се приготвя „руска салата“, каквото в Русия никой не прави – тази салата руснаците с удивление за пръв път виждат, като дойдат в България.

В София и в по-големите градове е имало гостилници (повечето в някои от многобройните ханове), в които са се готвели гозби от различни български краища – в София това са „Първа копривщенска“, „Втора копривщенска“ (гостилница), „Трънски хан“, „Пиротски хан“, във

Велико Търново – „Габровски хан“, „Дряновски хан“ и т. н.

През 1894 година излиза книгата „Семейно съкровище“ на А. И. Делев, в която наред с описания на ястия „от нашата стара кухня“ може да намерим много рецепти от европейската кухня. Авторът не пропуска да отбележи, че: „задачата на всяка домакиня готвачка е тройна: първо, да се придържа към икономията, второ, сготвеното трябва да е хранително и здравословно и трето, ястията да имат вкус, мирис и вид за око. Не е нужно много месо и масло да се разпилява, изкуството се заключава в това да се сготви храна с малко разности, но вкусна, питателна и с хубав вид“.

Ако искаме да проследим хронологически данните за храната на нашите деди, ще трябва да изследваме домашните извори и да преровим пътеписите на чужденците, които са минавали през българските земи. Пръв Г. С. Раковски – основоположникът на българската археология и етнография, пише за традиционната ни кухня – в статията „Днешни българи“ („Българийо, майко мила“, С., „Български писател“, 1967 г., стр. 245 и сл.), в която има точни определения и обяснения на ястия и готварска техника. „Българи – пише Раковски – въобще предпочитат печеното месо пред всякакво друго ястие“. Но нека караме наред: „Български селски варитби в блажни дни (пости се всяка седмица в сряда и петък и през определените от християнския календар пости) се състоят от месо, кое като умият чисто, турят го в подгреян меден съд или в пръстено гърне и полагат го на огъня, като му гудят сол. Пощо възври за първий път и почне да се пени, препянвар го, тоест, очистят отгоре кипналата пана и го захлупват да ври. А като приближи да уври, нарязват

му лук вътре, а понегде си му турят и по няколко си червени чушки. Тая е първа селска варитба от месо... Печеното месо готвят обично по следний начин. Ако е голямо семейството и имат обяд, пече се цяло агне или овен и даже цяло теле. Агне, овен или теле пекат на ръжен или в пещ в дълговато медно или желязно блюдо, кое наричат дълго блюдо, както и пуйки, гъски, патки и кокошки. А от дробовете им варят вкусний кисел („кисела чорба“ – б. а.). Исто тако пекат и прасета обично зиме. А коги е семейството малко, тогива нарежат месо на малки късове (мръвки) и като ги насолят със сол и пипер и чубрица, натъкват ги на ръжена редом и ги опичат, въртяще непрестанно срещу огъня ръжена. Притом селское блюдо никога в благ ден не бива без сирене и кисело мляко. Яйца также обичат да ядат селци пържени в масло. А зиме ядат сушено месо, кравешко или овче (пастарма), кое се приготвя от есен и в черва натъкано ситно накълцано месо, кое назват наденици, луканки и суджуци. Луканка се казва, защото е натъкано в черва. Лукана се зове търбух (шкембе) и други черва по старобългарски. Исто и от свинско месо правят си наденици, които зоват баби и дънки и солена и кадена сланина, а най-паче онова пустало и крехко месо, кое вадят от край гръбнака на двете страни колимаго скота и го зоват рибица и сушат го и го кадят, както и свински бутове, кои не са по-долни на вкус от французки жамбони и сосисони. Българе обичат да ядат зиме свинско месо с кисело зеле, в кое гуждат червени чушки“.

А като става дума за „постное селское ястие“, Раковски отбелязва, че през великденските пости се яде коприва, козя брада, горец, лападец, спанак, лобода, щир, киселец. И поясня-

ва: „От тия злакове варят кисел сок с оцет и тригия... Тригия е онова вещество, кое като отдънят бъчви, в кои е стояло вино, къртят на плочници и го употребяват да си киселят ястията... Българи още си киселят ястията с тръпчиво грозве (ягориди). А кога излезе пипер правят пити изпълнени от чушки и други злакове и ги зоват чушници. Негде пълнят чушки и с накълцано месо крехтина. Тии са твърде вкусни“.

Ето ѝ едно обобщение на Раковски: „Българи се питаят въобще с проста и несъставна храна, водими от самая природа“.

При внимателно вникване в традиционната ни кухня откриваме няколко пласта. Най-старият е свързан със съхранения през столетията обреден цикъл – празниците от Гергьовден до Димитровден и от Димитровден до Гергьовден (така е била разделяна годината на две „половини“), в който има следи още от траките, а те по археологически данни са живели три хиляди години преди новата ера по нашите земи. Гергьовден например е остатък от почитането на тракийския конник – херой с жертвено животно – агне, Трифон Зарезан е следа от празниците на най-веселия тракийски бог Дионис и т. н.

Вторият пласт е резултат на основния поминък на българина – земеделието, а също така и на скотовъдството. Преобладаващата част от населението е живеело в селата. Да не забравяме, че тракийската териториална община (отделна собственост на ниви, лозя, ливади, зеленчукови градини и общо ползване на пасищата, горите и водоизточниците) бе запазена чак до създаването на ТКЗС-тата през петдесетте години. Картофите, царевичата, чушките, доматите и бобът, които в Европа са прене-

сени от Америка, са стигнали до нашите земи в различни години и по различни пътища. Още Раковски отбелязва: „Замечателно е, че българи селци въобще ядат хляб, а не мамалига, както други съседни народи. Но понякога казват: хайде да си сварим дивеник – мамалига. Види се, че българи отдавна йоще почнали да се питаят с хляб, а мамалигата назовават дивеник, т. е. ястие, което ядат диви чловеци!“

В България домати са отглеждани от малцина градинари, а чак до двадесетте години (някъде и по-късно) на настоящето столетие червените домати са били консумирани само печени на огън и след това скълцани на „михляна каша“ („михле“ е диалектно название на домати), а зелените домати са били използвани при готвене на някои ястия и за приготвяне на туршии. Турците наричат домати „френк патладжан“. На някои места в България е познато названието „френски патладжани“, другаде „червени михлета“ и „червени патладжани“.

В някои райони у нас и досега на картофите казват „барабой“. Названието и самите картофи са били пренесени от Влашко, където те са „пристигнали“ от Чехия. По същото време картофите са били пренесени у нас и по средиземноморския път – през Гърция.

От зеленчуците, които били пренесени от Америка, чушките (на новогръцки – пипер) още през шестнадесетото столетие били отглеждани по нашите земи и по целия Балкански полуостров, особено лютивите сортове.

Бобът (гр. „фасулос“ от лат. *phaselus*) също „пристига“ в Средиземноморието и на Балканския полуостров в средата на шестнадесетото столетие. Оттук бил пренесен в средноевропейските и западноевропейските държави.

Третият пласт в традиционната ни кухня е резултат от влиянието на съседни страни (особено на Гърция). Например сармите от лозов лист са гръцки специалитет, а и не само те. До нас достига влиянието на ориенталската (баклавите, кадаифите, халвите и някои от гювечите и кебапите) и западноевропейската, средноевропейската и на руската кухня – най-вече чрез т. нар. ресторантска кухня, която в най-лошия си вариант се стреми да уеднакви основните ястия и десерти.

Всички тези „пластове“ ни карат да наречем нашата кухня „традиционна“, а не национална, защото вече трудно може да се каже за някое ястие, дали е „местно“, или е резултат на чуждо влияние. Кръстовищното ни положение на Балканския полуостров и това, че сме мост на три континента, са се отразили и в това отношение. Има и много странни названия, за които обикновено не се замисляме. Например думата „манджа“ звучи като турска, а тя е италианска. „Чиния“ ни препраща към Китай, откъдето са били доставяни чинии (Чин – Китай).

В предлаганата книга ще бъде обърнато специално внимание на гозби, които се приготвят в определени етнографско-географски области у нас. Както диалектните думи са „златният резерв“ за обогатяване на езиковия фонд, така различните готварски рецепти и техники от райони, които са обособени исторически и етнографски, са възможност за обогатяване и разнообразяване на българската кухня.

А сега нека с помощта на възрожденския по дух и позабравен писател Цани Гинчев да се пренесем в средата на миналото столетие в „голямото село Лясковец“ (то и Драганово са най-прочутите градинарски села в Търновския край). Семейството на дядо Аврам праз-

нува курбан на домовладиката. Сутринта дядо Аврам и жена му, пременени с венчалните си дрехи, отиват да се черкуват. Авторът обяснява, че тогава в Лясковец повечето от хората не хапвали говеждо месо, нито пък го носели в къщата си. Само ония, които са ходили в Цариград, за да отбият „царска служба“ като войнугани или да работят на султанските фурни, знаели, че говеждото месо може да се яде. Те купували и приканвали съселяните си да го варят задушено с вино и с цели глави лук и чесън. „А пък другият народ – пояснява авторът – си ядеше: кокошки, гъски, юрдечки, пуйки и други птици. Подир Коледа ядяха свинско, подир Гергьовден – агнешко, а подир Богородица (Успение на Пресвета Богородица – 28 август ст. стил) – овче и овенско месо. Тогава хората вардеха най-строго всички пости, средите и петъците, а някои и понеделничеха, тъй щото им оставаха твърде малко дни за блажно и в тия дни си ядяха: птици, агнета, ярета, овче месо и риба, освен това си ловяха и прясна риба в Янтра и долищата, всички вирища и бари бяха пълни с всякаква риба и с раци“.

Когато на връщане от черквата дядо Аврам минава покрай касапския дюкян, касапинът се обажда, че му е изпратил къщи „две оки говедина от малките ребра“ и хвали месото, че е „червено-мораво и крехко като шекер“. Дядо Аврам му плаща и поръчва да му изпрати къщи и двата бърбека на закланото добиче.

В дома на дядо Аврам се насъбират много гости. „В онова време – пояснява Цани Гинчев – нямаше обичай да се дават на гостите сладко и кафе, канеха ги с по чашка ракия и подир ракията даваха на всекиго пийниршекер (захар на кристали – б. а.) и по 10 – 15 зърна леблебия, кога нямаше грозде, а зиме дава-

ха грозденица“. В забележка под линия Цани Гинчев обяснява какво е отбор – това е грозде, отбрано преди винобера (гроздобера) от най-хубавите видове, което се варди на тавана понякога чак до Коледа. Най-хубавият отбор се бере преди Кръстовден (27 септември ст. стил).

Вкъщи идва поп Никола, който най-напред влиза в собата, поръсва иконите, след това поръсва с босилковата китка пруста, водника, отива в зимника, поръсва бъчвите с вино и като сяда на трапезата, хваща приготвения за курбана шаран и отрязва главата до гръдните пера – това е за него, заедно с парче от превитият кравай.

Баба Аврамица разрязва кората (петарото) на завития в тесто шаран и слага във всяка паница по един къс от печения шаран заедно с по две лъжици орехи от дробинето (пълнежа на рибата).

След като обедът свършва, дядо Аврам казва на жена си: „Васило, довечера ще имаме гости. Да заколиш стария, големия пуяк, онзи, с дългата брада, с мазните лъскави пера. От крилето, дроба, воденичката ще направиш кисела чорба със зелена мерудия (магданоз – б. а.) и ориз, а пуяка цял ще опечеш в пещта с кисело зеле, в тавата. В зелето ще му туриш всичкото сало (тлъстината – б. а.). Ще заколиш и две ярки, едната ще свариш оризато, а другата задушена, цялата пълнена със стафиди, ориз и дробинѐ. Говѐдината ще я направите на попска яхния с цели глави дребен арпаджик и чесън и ще я залеете с червено вино, подире ще захлупите тенджерата и ще замажете похлупака с тесто, а отгоре ѝ ще турите един камък да затиска, за да не ѝ изфиряса миризмата. Бъбреците ще ги опечете на скара, но чак когато седнем да вечеряме – аз ще ви кажа как“.

Баба Аврамица не остава назад от

мъжа си и допълва: „Аз съм се приготвила да направя и една баница със сирене и каймак и ще сваря ориз с мляко, а като се прекара вечерята, ще ви направя и малко халва от брашно с мед и масло“.

По време на вечерята може да научим какво е най-хубаво за ядене: на пуяка – трътката, на сома – опашката, на шарана – главата, на агнето – плешката. И още: хубави са сирене без дупки, хляб с дупки, ракия, гдето прави синджир, и вино, което не прави синджир, а като го наливаш в медника, се вдига на калпак, затова има и приказка – ракия синджирлия и вино калпаклия. Ще научим още, че баба Аврамица за баницата три пъти е пресявала брашното.

Така преминава Архангеловден в дома на дядо Аврам...

В друга повест на Цани Гинчев може да прочетем какво е било поднесено на една „дълга софра“: яхния от кокошка, задушена в капаклия, замазана отгоре тенджера, а подир яхнията – оризато, капама от агне, капама от зайци, печени пилета, печени зайци, печено агне, прясно сирене, ориз с прясно мляко, баклава, халва, ошав от череши и вишни, а най-после пресен мед с прясна пита. Да не забравим, че има и още: куруклия гювеч, яхния от козя пастърма с лук и червен пипер.

Пред всеки от трапезниците са поставени късове от кравай.

Тук е мястото да поясня, че хлябът като част от обредната система е проява на духовната култура на нацията – той свързва символиката с чисто практическата нужда. Обредите бележат годишния цикъл и свързват отделния човек със социалната група, към която принадлежи. Според повода и празника се приготвят различни видове хляб – погача за кръщение, пита за понуда, сватбен

хляб за кума, меденик, хляб за помен и пр. Хлябовете се различават по форма – „кравай“ или „колак“ е кръгъл хляб с отвор в средата. Хлябовете са украсени с различни фигурки от тесто (например кончета за Тодоровден), има специален кравай за калесване на сватба, коледарски кравай, вечерник (пита за Бъдни вечер), „охлюв“ – за летните празници и т. н.

Тази книга е едно пътуване из различните краища на България и тук само ще изредя гозбите, някои от които вече са забравени – но можем да ги открием в „Семейно съкровище“ на А. И. Делев: чомлек, говеждо с кисело зеле, говежда пастърма с кисело зеле, говеждо със суха бамя, яхния от телешка глава с лук, месо с праз, овнешко месо с прясно зеле, агнешко със зелен боб, агнешко с магданоз, казъртма, агнешко печено с яйца и ягорида, кебап от кокошка, сварена кокошка с ориз, подлучена плакия с риба, риба в кора, посолан шаран с ориз. Списъкът може да бъде продължен: постни чорби от лапад, лобода, киселец, спанак, коприва, нахут, боб, леща.

Траханата (диал. тархана, новогръцко „траханас“ – от тюрк. „тархана“) и сега на много места в България се приготвя в домашни условия. В раздела за тестени изделия е поместена рецепта за траханата, която в Унгария може да купите във всеки магазин за хранителни продукти наред с макароните, само че там ударението и произношението са други – „торхàня“. Това е нещо като съвременните готови супи, необходими са само топла вода и огън – ястие, което един конник лесно може да приготви. Съвсем ясен е прабългарският произход на ястието.

Някои автори, които не познават добре историята, но се заемат да пишат за исторически събития, преповтарят ду-

мите на един средновековен автор от съседна на България страна, който изкарва прабългарите едва ли не диваци – те „ядели сурово месо, което слагали под седлото на коня, за да омекне“. За съжаление същото срещаме и в предговора на една от най-сериозните готварски книги – „Съвременна готварска книга“ от Пенка Чолчева, ДИ „Техника“, второ доп. изд., 1966 г., стр. 6. На същата страница може да прочетем: „Старите траки, които били скотовъдци, под влияние на славяните земеделци започнали да употребяват хлебни храни“. Отказвам се да коментирам това твърдение, както и следващото, че на трапезата на „Тайната вечеря“ в Боянската черква се виждало наред с ряпа, зеле, чесън и боб (к. м.). По всяка вероятност авторката не само не е виждала самия стенопис, но не е знаела, че през тринадесетото столетие бобът все още расте само в Америка. Но какво да се прави – никой от сериозните историци и досега не се е опитал да разработи темата за традиционната българска кухня, която е част от културното минало на нашия народ.

В тази книга са включени рецепти и описания на готварски техники, събрани от различни краища на България в продължение на повече от три десетилетия. Тук се изкушавам да изредя някои от рецептите: постни гювечи, пържени сини домати, пържени тиквички, постни сарми, зеле със стар боб, кисело зеле с ориз. Ето и ястия с месо: гювеч с овнешко месо, зрял боб с овча пастърма, топли и студени пачи, свинско с кисело зеле, телешко с бакла, пълнени птици (кокошки, пуйки, патици, гъски), блажни гозби с кълцано месо (сарми от зелев и лозов лист), свинско месо с праз, различни видове кебапи, яхнии от маринован пернат дивеч (яребици, пъдпъдъци, дропли, диви гълъби, гургулици), курбан от овнеш-

ко месо, телешка глава в шкембе, пълнено прасенце, чорба от телешко шкембе, яхния от телешко шкембе, чорба от агнешки чревца, различни домашни колбаси (прясна наденица, суджук, луканка, кървавица, бабек, тумбе, бахур), гозби от яйца, ястия от риба (пълнен шаран с орехи в тесто), риба плакия, рибени чорби, различни видове краваи, млинове, погачи, тутманик, баници, тиганици, тиквеник, зелник...

Сравнете този списък с менюто на някой нашенски, уреден по европейски „гран-ресторант“ и ще се убедите колко е бедна кухнята на тези заведения.

За съжаление А. И. Делев, авторът на „Семейно съкровище“, няма последователи в издирването на рецепти от българската традиционна кухня. Следващите готварски книги, издавани между двете световни войни („Готварска книга“ на Теодора Ст. Пейкова – 1928 г., „501 рецепти, готварска книга“ от Цана Симеонова – 1940 г., „Готварска книга“ от Райна Гешева – 1938 г.), всъщност са популяризиране на немската и австрийската кухня с някои рецепти и от други европейски кухни. По-различна е книгата на Пенка Чолчева („555 изпитани рецепти за готвене“, 1935 г.), която е претърпяла няколко издания – в нея има рецепти за ястия от различни краища на България.

Ще се опитам да обобща характерните особености на традиционната българска кухня.

На първо място е сезонността на гозбите. Това е свързано не само с местните климатични условия, а и с бита и с трудовата дейност на българина, точно на българския селянин. Нека се вгледаме в празничния цикъл и ще видим, че колкото по-усилна е селскостопанската работа, толкова е по-малко раз-

стоянието от празник до празник. Християнската църква се е съобразила с езическите празници и е нарекла много от тях на различни светци. След коледното прасе и многото януарски именни дни (Васильовден, Йордановден, Ивановден, Антоновден, Атанасовден) и Заговезни идват Великите пости. Отговявало се с печено врабче. По Великден се ядат яйца, обредни колачи (козунакът се появява у нас много късно под чуждо влияние)

Гергьовден е от неподвижните църковни празници, винаги е на 6 май. За пръв път на този ден се яде агнешко месо. После с нетърпение е очакван Петровден, когато на много места има събори и панаири – тогава се колят първите отраснали пилета („петровски пилета“) – лека храна през настъпващите горещини.

Жетвата е една от най-тежките работи на село, тя обикновено свършва с рязане на „брадата“ към Илинден (2 август по ст. стил). Преди това – от Гергьовден до Петровден (месеците май и юни), трудовата дейност се усилва непрекъснато – по нивите (окопаване, наторяване и загърляне на царевичата, окопаване и загърляне на картофите), по лозята (окопаване и неколккратно пръскане на лозите), в зеленчуковите градини (засаждане, окопаване на доматиите, прекопаване на боба, плевене), първа коситба, бране на череши и вишни и пр. На Илинден, както и на Петровден, на много места има сборове, храмови и манастирски празници, панаири. На този ден се коли курбан (шиле, овца, теле).

От всички селски работи най-усилна е вършитбата. Вършее се с дикани или с коне, осилът се забива в тялото, плавата прониква чак в гърдите. Когато най-сетне зърното е прибрано, мъжете отиват заедно с добитъка и се изкъпват в

най-близката река, подготвят се за големия празник Преображение Господне (19 август по ст. стил), когато също има на много места сборове, храмови и манастирски празници и панаири. Именно заради тежката работа разстоянието между Илинден и Преображение е само седемнадесет дни – най-късото в празничния народно-черковен календар.

На Преображение Господне се коли курбан (петел, шиле, овца, теле), това е ден за почивка и веселба. След този одих започва прибирането на есенните плодове. В черковния календар няма, но народът си е измислил през септември Свети Иван Брулни – тогава се брулят орехите (този ден е отбелязан от църквата като „Зачатие на Свети Йоан Предтеча“).

По-късно идва Димитровден (8 ноември по ст. стил), когато се коли петел, след това е Никулден (6 декември по ст. стил) с рибника и най-сетне Коледа с коледното прасе.

Този кратък преглед беше необходим, за да стигнем до *втората особеност* на традиционната ни кухня – използването на пресни продукти и съчетаването на различните видове месо с определени зарзавати. Например агнешкото „върви“ със спанак, пилето – с пресен лук, овнешкото – със зеле, свинското – със стар боб, и т. н.

Третата особеност на нашата кухня е разнообразието на продуктите – много видове зеленчуци, гъби, варива, плодове и меса, птици, охлюви, миди, риба, раци, дивеч. Например охлювите се готвят през месец май, ловът на зайци започва през есента и т. н. Използват се и вътрешните органи на животните (т. нар. „карантия“ или „дреболии“).

Четвъртата отлика е съответствието между мазнината и продуктите, които се използват – постна гозба се гот-

ви с олио, а блажна – с мазнина от животински произход.

В старата българска кухня са били използвани няколко вида растителни мазнини. Зехтинът е бил наричан „дървено масло“, навярно защото е произвеждан от плодовете на маслиненото дърво. С него са приготвяли постни гозби, варива, ястия с риба, охлюви, но най-често е бил използван за салати. Някога са го доставяли от Гърция и от южните райони на Турция в дървени бъчонки или в кози мехове. От студа зехтинът се втвърдява и за да е годен за готвене, трябва да бъде разтопен на тих огън. Шарланът е масло, получавано от препечени на слаба фурна орехови ядки, които се мелят с воденични камъни и затова е наричан още „орехово масло“. Използван е бил както зехтина. В края на миналото столетие и двата вида масла са били изместени от растителни масла, приготвяни от фъстъци, тиквени семки или от рапица. До Първата световна война слънчогледът в България е отглеждан като градинско растение, наричали са го „слънчева любовница“ или „слънчева майка“. В началото на настоящето столетие са построени първите маслобойни за рафиниране на слънчогледово олио, собствениците на които през първите години са давали безплатно семе за сеене на слънчоглед.

Дори след Втората световна война у нас при домашни условия се е произвеждало и продавало „блажно масло“. То се е получавало, като е бил обиран каймакът (сметаната) на прясното мляко, което се е биело в специален дървен съд с приспособление („буталка“) и затова е наричано още „избито масло“. Най-добро било блажното масло от биволско мляко, но било използвано и кравето, овчето и козето мляко. За да трае по-дълго, блажното масло било претопявано.

Прясното и претопеното блажно масло употребявали за пържене (най-вече на яйца), при готвене на месо от млади животни, приготвяне на гозби от зеленчуци и при правене на тестени храни (баници, зелници и пр.).

Каймакът (сметаната) бил използван при някои чорби и по-малко при ястия, които са задушени, така също и за пържене.

Мазнината на тлъстите птици (пуйки, кокошки, гъски) и сега се употребява при готвенето на птиците, като не се слага допълнителна мазнина. Пригответените по този начин кавърми са много вкусни.

Най-добра е сланината от гърба на прасето (сланина може да се изреже и от корема, но тя е много тънка), а останалата мазнина се претопява на мас. Как става това, може да се прочете в раздела за домашните колбаси. Тук ще спомена само, че за да бъде свинската мас годна за готвене, трябва да се пречисти, като се вари с прясно мляко и с различни плодове, докато стане снежно-бяла и изгуби неприятния си дъх. В нашата кухня свинската мас се използва при готвене на месо от стари животни и птици, на ястия от дивеч, от зеленчуци и най-вече при приготвянето на банници с различни пълнежи – зелници (вж. раздела за тестени храни).

Използвана била говеждата, козята и овчата лой, но след претопяване и пречистване с прясно мляко. Посолявали я и я правели на правоъгълни парчета, наричани „сирчета“, с „ухо“ от канап в едната страна, за да могат да ги окачат да съхнат на проветриво място. С лой се готвели ястия от овнешко и шилешко месо, с нея са мажели скарите за печене на месо, кебапчета и кюфтета, с лой се приготвяли ястия от ориз.

И сега на някои места у нас за готвене на яхнии и на задушени ястия се из-

ползва прясна или претопена кокоша и гъша мас.

Може би дедите ни са знаели, че „пърженото е враг на стомаха“ и са използвали тигана само при пържене на кюфтета, карангия, риба и на много малко зеленчуци. Интересно е, че в Шоплука има най-много пържени ястия (там най-често се използват при готвене и люти-те чушки). Изглежда, от всички българ-ри шопите имат най-здрави стомаси.

Петата отлика на традиционната ни кухня се изразява в голямото разнообразие на подправки – пресни или сушени, които растат у нас. Във всеки етнографско-географски край в България в ястията се слагат подправки, за някои от които на други места не са и чували. Сам ардалата – подправката, която се слага в агнешкото дробинѐ и с която се прави шарена сол (самардала е тракийска дума), се среща в Старозагорско и Новозагорско, в Сливенския край и Странджа. В Тревненско и Търновско на бобена, пилешка и рибена чорба се слага тарос – градинско растение, листата на което приличат на пелина и имат приятна миризма. В европейските държави то е познато под името „естрагон“. В Шуменско се среща левурда – горско луковично растение с вкус на чесън, което се нарича още „див чесън“ – използва се за салата и за готвене.

На всяка гозба подхождат определени подправки. Когато те са няколко, спазва се правилото: по-силната подправка може „да задуши“ по-слабата, затова от нея слагаме по-малко. Освен подправките в букета от аромати на ястието трябва да се усеща и характерния дъх на използваните продукти. Някои от листните подправки в определени райони на България носят названието на гозбите, в които най-често се слагат. Например машерката (бабината душица) се нари-

ча „рибена чубрица“, чубрицата – „кокоша мерудия“, и т. н.

Шестата отлика на традиционната ни кухня е, че от готварските техники две се използват малко (пърженето и планирането). Най-често се среща варенето, което при много ястия преминава в задушаване, а също така и печенето – на фурна или на скара.

Седмата особеност е свързана със съдовете, които се използват. Ястия, приготвени в пръстен гювеч или в гърне, са с много по-добри вкусови и хранителни качества, защото тези съдове се загряват бавно, което означава, че готвенето става на умерена и равна температура. Резултатът е сос с неповторим аромат. Не бива да се забравя, че пръстените съдове се слагат в студена фурна или върху студен котлон, защото в противен случай ще се спукат. И още нещо: сготвеното ястие не се държи дълго в пръстен съд, останалото след поднасянето се прехвърля в други съдини.

Осмата особеност на нашата кухня е, че се държи на външния вид на ястието – месото се пече на фурна, докато се появи златистокафява коричка, а на гювеча, след като се опече, отгоре слагаме червени домати, нарязани на кръгове, и правим заливка с няколко разбити яйца, в които сме поставили нарязан на ситно магданоз – и отново запичаме десетина минути. Видът на ястието заедно с приятния аромат на използваните пресни продукти и подходящите подправки предварително настройва седналите на трапезата.

На *девето място* като отличителна черта на нашата кухня е честото използване на леки застройки от прясно или кисело мляко със или без разбити яйца.

Тестените храни са с много „нашенски“ детайли. Това важи и за различните видове туршии, и за десертите, мно-

го от които са от сушени плодове.

Доктор Цончев в своята история на Габрово и на Габровския край изрежда ястията на габровските „колибари“ – те живеят пръснати из Балкана в махали по няколко къщи. Гозбите им са повече от триста, кажи-речи по една за всеки ден от годината.

А сега – за някои тънкости в готварската техника на традиционната българска кухня.

Ако искаме да направим силен бульон (с повече хранителни вещества и по-активни вкусови качества), поставяме продуктите – месо, риба, кости, зеленчуци и пр., в студена вода, която загряваме бавно. Ако сложим продуктите в кипяща вода и продължим да ги варим известно време, те запазват хранителните си вещества, а бульонът става слаб. Варенето трябва да започне на силен огън, след това да се премине на по-слаб и накрая да оставим ястието да се вари под похлупак на тих огън – това е т. нар. къкрене, което е много характерно за готварската техника на традиционната българска кухня. По време на варенето се долива само топла вода, за да не спира кипенето. Ако се появи пяна, може да я отстраним – това е т. нар. препенване, може обаче да я разбием с решетъчна лъжица, за да остане в ястието, защото в нея се съдържат много хранителни вещества. За препоръчване е да правим препенване, когато варим стари или немного пресни меса.

Суровото брашно има характерен вкус, който не е приятен и се премахва само при продължително варене на ястието. За да се избегне варенето, се правят запръжки с олио или с друга мазнина – пържим, докато брашното получи златист цвят. Вече се спомена, че застройките в нашата кухня са леки. Те се

правят със сурово яйце или само с жълтъка, който разбиваме с кисело или прясно мляко, а може и с малко оцет. Към жълтъка освен прясно мляко в някои случаи се прибавя брашно, което сме запържили отделно.

Със застръйването се постига съгъствяване на чорбата или на соса (и на цялото ястие).

Има студена, топла и пресечена застръйка. Правилото е, че горещата запръжка, използвана при застръйване, се залива със студена течност (вода или мляко). Тежките застръйки – с много мазнина, брашно и пр., „захлупват“ естествения аромат на пресните продукти. Пресечена застръйка се прави, когато разбиваме яйца и ги пускаме в горещото ястие през цедка или през решетъчна лъжица. Ако искаме застръйката да не се пресече (по-често се използва жълтъкът, защото белтъкът се пресича бързо), сместа с разбитото яйце се прибавя към ястието, като разбъркваме непрекъснато с лъжица. Самата смес за застръйване се приготвя, като разбиваме жълтъка със студена вода, после прибавяме по малко от бульона. Застръйката слагаме в ястието на тънка струйка, като самото ястие трябва да е топло, но не и да ври. И в този случай непрекъснато разбъркваме с лъжица.

Избистрянето на бульона става, като прибавяме разбит белтък. После загреваме бульона и го кипваме, като непрекъснато бъркаме с лъжица. Оставяме го да изстине и го прецеждаме през тензук или през двойна марля.

В Габровско, Тревненско и Търновско брашното, с което се прави запръжка, предварително се запича в сух тиган и се разрежда с хладка (в никакъв случай с топла!) вода при съотношение 1 супена лъжица брашно на 1 кафеена чашка вода. Ако прибавяме доматино пюре,

трябва да го разредем с топла вода в същото съотношение.

Прибавянето на препечено брашно към ястията (чорби, яхнии, сосове, плакки) им придава по-голяма плътност. Разпръснатото на безброй съвсем дребни частички, брашното освен това привлича ароматните вещества на използваните продукти и така се усилва ароматът и се подобряват вкусовите качества на гозбите.

Замразените зеленчуци не се разразяват нито на течаща вода, нито чрез продължителен престой на стайна температура, а се поставят направо в малко кипяща вода или мазнина и се задушават за десетина минути. Замразено месо, риба и птици се държат на стайна температура, докато омекнат, за да могат да бъдат почистени, нарязани на порции и обезкостени, след което се използват.

Сухите подправки (джоджен, магданоз, копър и пр.) се слагат в ястието към края на готвенето, когато то кипи. Същите подправки в суров вид се прибавят след отнемане на съда от огъня или преди поднасянето. Добре е да се готви с малко сол, а гозбата да се досоли накрая или да оставим всеки сам да стори това след поднасянето на ястието.

Продуктите се сваряват по-добре в малък, отколкото в голям съд. Затова трябва да избираме съда, в който ще варим, според количеството на продуктите. Въздухът, който изпълва празното пространство на съда, съдейства за разрушаване на витамините и променя вкусовите качества на продуктите. Зрелият боб, лещата, въобще варивата, по време на варене набъбват от течностите. Обратното е при зеленчуците (лук, моркови и пр.), които отделят съдържащата се в тях вода и намаляват обема си. По време на варенето се долива само топла вода – така не само не се спи-

ра кипенето, но и продуктите се сваряват по-бързо и по-добре.

Обикновено запържването на продуктите е въведение към задушаването или печенето на различните видове месо. Много са гозбите в нашата кухня, приготвяни чрез задушаване, при което се използва тих огън и се готви под похлупак. При този начин на готвене под влияние на температурата се образуват пари, благодарение на които продуктите променят своя вид и вкус. Правилото е: вари се с много течност, задушаване се с малко. Задушаването е за предпочитане пред варенето, защото се запазват повечето от хранителните вещества на продуктите. Месото се задушава в собствен сос с малко мазнина и малко течност. Общо течността трябва да бъде до 1/3 от височината на продуктите, които задушаваме. Ако прибавим (според рецептата) вино, тогава с него задушаваме 5 – 6 минути под похлупак, а след това махаме капака, за да се изпари алкохолът и да остане виненият екстракт, както и ароматът от виното. Едва когато продуктите омекнат, слагаме солта и оставяме ястието да ври на тих огън.

Има два вида задушаване, които се използват според съответната рецепта. В единия случай най-напред в тенджерата изпържваме продукта. Това се прави обикновено при големи парчета месо, което в резултат на изпържването придобива розовокафяв цвят. Обикновено заедно с месото запържваме и лука, а може да сложим и другите зеленчуци – така се смесват ароматите на продуктите. Готвенето на тих огън е начин да се запазят тези аромати.

При варенето, печенето на фурна и задушаването на тих огън доливаме по малко топла вода, която чакаме да се изпари и едва тогава пак доливаме – докато ястието остане само на мазнина.

Наливането на голямо количество вода или бульон не позволява месото да се свари постепенно и така да остане крехко и да запази вкуса си.

При запържване на силен огън се получават ястия, които дразнят стомаха – месото става трудносмилаемо, загубват се много от витамините, а също ароматите и багрилните вещества.

В съвременната „модерна“ кухня бързото готвене е основен принцип – точно обратното на нашата традиционна кухня. Въпреки многото технически изобретения (микровълнови печки, нагреватели с инфрачервени лъчи и пр.) при бързото готвене ястията остават на „ресторантско равнище“, което е вариант на познатото ни „обществено хранене“. За нас, наследниците на многовековен готварски опит, използването на тези „техники“ е не само отказ от традицията, но и начин да влошим здравето си. Нека не забравяме китайската поговорка, че един добър готвач струва колкото седем лекари.

При втория вид задушаване най-напред сваряваме месото в малко вода, чакаме тя да се изпари и едва тогава слагаме мазнината, в която запържваме леко продукта. В този случай месото се покрива с кафява корица и при по-нататъшното готвене се получава двойно задушаване – в собствено „фолио“ от корицата и в тенджерата с вода или с бульон. Има ястия, при които месото само леко се запържва, колкото да стане тъмнорозово.

Обикновено при втория вид задушаване след сваряване на месото или на зарзавата доливаме вода, колкото да покрие продуктите. Слагаме подправките и задушаваме на тих огън.

Когато готвим задушени ястия със съвсем малко течност (а някои и съвсем без течност), от продуктите се изв-

личат по-голямо количество сокове. В този случай сосът е по-малко, но е наситен с разнообразни аромати. При кебапите сосът е повече и преобладава ароматът на някой от продуктите.

При втория вид задушаване (когато продуктите – месо, птици и пр., нито се пържат, нито се запържват предварително, а се сваряват отначало с малко вода) готвенето под похлупак продължава дълго, като подправките и прибавките (останалите продукти освен първоначалните) се слагат последователно, а не заедно. Този начин на задушаване се използва и в китайската кухня. При него сосът става по-лек на вкус.

Някога всяка българска домакиня е имала (не само в селата) зидана и измазана печ, която се е използвала за печене на хляб в по-големи количества и за приготвяне на ястия, които сега наричаме „печено на фурна“. Съвременният вариант е в селата и в някои вили да се изграждат малки пеци за печене на ястия в нестандартни тави (цели агнета, прасенца и пр.).

След варенето и задушаването печенето е третата основна готварска техника, много често използвана в нашата кухня. То става:

1. На шиш – на жарава от дърва или дървени въглища. Ако се появят пламъци, те трябва веднага да бъдат загасени с вода от съд, който държим под ръка, в противен случай печеното месо (или птица) ще се опуши. Обикновено пламъците се появяват от мазнината, която капее върху въглените. Затова балканджиките като пекат на шиш сланина, преди това овалват всяко парче в брашно (най-добре царевично). За печене на шиш са подходящи крехки меса (свинско и телешко), птици, дивеч и най-вече агнешко месо. Шишът трябва да се върти непрекъснато, за да се опече месото рав-

номерно. Консумира се, докато е топло.

2. В съвременни условия много ястия се приготвят на грил – закрыта електрическа скара за печене на месо, птици, риба и пр. Удобен е грилът с инфрачервени лъчи, защото при използването му в затворено помещение, когато печем например риба, миризмата не се разнася.

3. На скара – на дървени въглища или на скара с електрически нагреватели. След като скарата се нагорещи, трябва да я намажем с лой или с парче сурова (в никакъв случай солена!) сланина – така проверяваме колко се е нагорещила и създаваме условия месото да не залепне върху скарата. След като намажем скарата, изчакаваме димът да се разнесе и едва тогава слагаме кюфтетата, кебапчетата и пр. Много тлъсто месо или кайма с повече тлъстина не са подходящи за този начин на печене, защото скарата започва да пуши и приготвените продукти получават лош дъх. За да се запази сокът на месото, то се посолява едва когато е опечено. Поднася се, докато е още топло. Интересно е, че и досега на много места по Балкана (например в Троянския Балкан) на кюфтетата казват „печенки“, а каймата обикновено е от телешко месо.

4. На фурна – когато печем, трябва да регулираме силата ѝ. Слаба фурна е до 150 °C, умерена – 150 – 200 °C, силна – 250 °C. Месото, което ще печем, най-напред трябва да измием и да го поставим във фурната, където го държим, докато поизсъхне, едва тогава слагаме мазнината. Ако посолим месото още в началото, солта ще го „стегне“, то ще се свие и ще изсъхне. Понеже солта е хигроскопична, тя поглъща влагата, която при липса на сол бавно се изпарява и така увеличава соса на ястието. Затова посоляваме, когато месото се поза-

пече. Вече опеченото ястие трябва да оставим на топло място (може и във фурната, след като изключим нагревателите и държим вратичката отворена четвърт час и едва след това поставим ястието отново в нея). Когато гозбата престои на топло в продължение на половин час, продуктите поемат обратно част от сока, който са изпуснали по време на печенето и стават по-сочни. При готвене на мусаки и други ястия със заливка (обикновено от разбити яйца) за допичане използваме само горните нагреватели на фурната.

Продуктите, които ще печем на фурна (месо, птици, дивеч), може най-напред да запържим или задушим. При печенето много важно е да не допуснем продуктите да прегорят (при по-силна или дори при умерена фурна). Ако още отначало ястието се пече на слаба фурна, може продуктите да изсъхнат и така да променят вкуса на цялото ястие. Затова се препоръчва отначало огънят да е силен, а след това да се вземат мерки продуктите да не изсъхнат. Това става, като в съда, в който готвим, слагаме достатъчно течност или като поставим във фурната глинена паничка (може метална или от йенско стъкло), пълна с вода, която при изпаряването овлажнява продуктите. Ако използваме пръстен гювеч с капак, съд от йенско стъкло с похлупак или ако обвием тавата или гювеча с алуминиево фолио (може и с намаслена дебела хартия, а така също и с намокрена дебела хартия, обилно посипана със сол), трябва след известно време да ги махнем. Ако печем месо с тлъстина (свинско месо, гъска, пуйка), добре е да не го покриваме с капак, фолио или намаслена хартия, за да се пече в собствена си мазнина. Сосът, който се получава по този начин, е много пикантен.

Всички видове гювечи се „тищят“ –

пекат се на бавен огън, което създава условия продуктите да изпускат своя аромат и така да се получи „букет“ от аромати.

Четвъртият и петият вид готварски техники (след варенето, задушаването и печенето) са свързани един с друг – става дума за пърженето и панирането.

Мазнината, в която се пържи, трябва да е „кипнала“, т. е. да е силно нагорещена (но тя не бива да се оставя да дими!). Ако само затоплим мазнината, продуктите няма да се пържат, а ще се варят и така ще загубят много от вкусовите си качества. За да не пръска мазнината по време на пърженето, в средата на съда (тенджера или особено тиган) още в началото трябва да поставим щипка сол. Ако все пак мазнината пръска наоколо, върху тигана поставяме гевгир или голяма цедка. Най-добре е да се пържи в дълбок тиган или в тенджера, особено ако след пърженето ще трябва да преминем към задушаване на ястието (според съответната готварска рецепта). Не бива да ръсим с вода запалилата се при пърженето мазнина, а трябва да покроем съда с капак, за да спрем достъпа на въздух.

Може да се пържи в т. нар. маслена баня – в голямо количество загрята мазнина, поставена в дълбок съд. В този случай продуктите остават много сочни.

При пърженето на пържоли, шницели и кюфтета за обръщане на продукта не бива да използваме вилица, защото при набождането с нея сокът ще изтече. По-добре е да направим това с метална лопатка или с решетъчна лъжица.

За да се образува глазура по повърхността на продуктите, пържим, без да слагаме капак. Мазнините – и от растителен, и от животински произход, се разтопяват при умерени температури, но

възвират на силен огън, затова постепенно засилваме огъня, докато мазнината „кипне“, и едва тогава слагаме продуктите, които ще пържим.

На мястото на изпърженото парче – месо, кюфте, зеленчук и пр., не бива да слагаме ново, защото там температурата се е понижила, а трябва да преместим продукти, които вече са се позапържили, като на тяхно място поставим новите.

Паниране (нем. panieren, фр. paner, от лат. panis – „хляб“) в буквален превод означава „охлебяване“. Обикновената панировка е овалване на продукта в брашно или в галета. Тя се използва при някои зеленчуци (например опечени и обелени чушки, които може да са напълнени със смес от сирене, разбити яйца и нарязан на ситно магданоз), при кълцани котлети, шницели и пр.

Във всички случаи, преди да панираме продуктите (месо, риба, зеленчуци и пр.), трябва да ги посолим.

При обикновената панировка, след като овалваме продукта в брашно или галета, го потопяваме в смес от разбити яйца и пак го овалваме в брашно или галета.

При т. нар. двойна панировка продуктът се овалва в брашно, след това се потопява в разбити яйца, после отново се овалва в галета или в сухи трохи от хляб и отново се потопява в разбити яйца.

Така наречената „бирена паста“ за паниране на сирене, кашкавал (особено за т. нар. „кашкавал орли“ – малки парчета, дълги 6 – 7 см и широки 1,5 см) се прави, като разбиваме отделно жълтъците и белтъците например на 2 яйца. Към жълтъците прибавяме 2 супени лъжици брашно и толкова бира, колкото е нужно, за да се получи гъста каша (като при тесто за палачинки). Белтъците разбиваме на сняг за-

едно с щипка захар и ги прибавяме към сместа с жълтъците, слагаме 1 чаена лъжичка сол и разбиваме, докато се получи хомогенна маса.

Панираните продукти изваждаме в чиния, без да се допират един до друг. Съдът с панираните продукти не бива да се покрива с капак, защото панировката ще спадне. Панираната храна се поднася, докато е топла.

Чрез панировката се запазват соковете на продуктите.

Според една рецепта за „киевски котлети“ продуктите се овалват в брашно, потапят се в разбити яйца, овалват се в галета, отново се потапят в разбити яйца и пак се овалват в галета.

Техниката на готвенето в различни етнографско-географски краища на България е различна. В Габровско, Тревненско и Търновско при приготвяне на чорби, яхнии и задушени ястия лукът (обикновено нарязан на филийки) най-напред се вари с малко вода, която е леко посолена, като се разбърква с дървена лъжица. След като течността се изпари и лукът е вече задушен, слагаме мазнина и го запържваме, като пак бъркаме с лъжица. Отделно препичаме брашно на сух тиган и го разреждаме с малко хладка вода. Брашното и червения пипер ръсим върху запържения лук и бъркаме с лъжица.

По споменатата „местна“ готварска техника нарязаното на парчета месо се измива и без да се отцежда, се слага в суха тенджерка. Бъркаме с лъжица и държим съда на огъня, докато месото побелее и влагата се изпари. Едва тогава прибавяме мазнината, запържваме месото съвсем леко, наливаме вода и задушаваме ястието под похлупак. По този начин продуктите запазват вкусовете си качества и това е много важно при традиционната ни кухня, в която се из-

ползват главно пресни продукти.

В нашата кухня мазнините се употребяват много икономично и на място. Има дори ястия, като кавърмата, при които месото се задушава в собствената си мазнина и така те получават особен привкус.

А сега – за някои видове ястия.

Разликата между яхния и плакия е, че при яхнията по-важно е варенето на продуктите, като в началото те (особено лукът, който заедно с червения пипер е задължителна съставка на всяка яхния) се запържват леко. Яхнията е едно от основните ни национални ястия, независимо от какво е приготвена и дали е постна или блажна. Като се има предвид, че за българина хлябът е онова, което са картофите за немца и оризът за японца, китаеца и пр., ще си обясним защо според една поговорка паничка яхния се изтопява с четиридесет залька.

Обикновено плакия (от гр. „плаки“) у нас се нарича ястие с лук и други зеленчуци, печено на фурна. В традиционната ни кухня плакията е ястие, при което продуктите се варят, без преди това (както при яхниите) да се запържват. Ароматът на плакията идва от доматиите, чесъна и другите съставки, които съхраняват вкусовите си качества по време на варенето и които най-добре се усещат, когато ястието се консумира студено. Плакия се приготвя от риба, птици, зеленчуци, варива, охлюви, миди. Не е задължително сварената плакия след това да бъде запечена на фурна.

Месото – агнешко, телешко, свинско и пр., е най-вкусно при задушените ястия.

При кебапите месото се реже на кубчета, като за една порция са достатъчни 6 – 7 парчета. Най-напред в тенджерата запържваме месото с малко мазнина, след това го изваждаме в съд, който

държим на топло в единия край на печката, а в същата мазнина правим запържка. После връщаме месото, слагаме подправките и задушаваме под похлупак, докато месото омекне. Сосът на кебапите получава ароматите на различните подправки – черен пипер (смяян или на зърна), дафинов лист, вино (бяло или червено според вида на месото), листни подправки (магданоз, копър и пр.). В сравнение с яхниите, кебапите имат по-малко сос, но той е повече, отколкото при задушените ястия. При кебапите преобладават ароматните качества на един от използваните продукти. Не бива да се забравя, че при кебапите месото е наполовина сварено и наполовина задушено.

Задушените ястия се приготвят с малко течност или съвсем без течност. Тази техника на готвене дава възможност от продуктите да бъдат извлечени колкото се може повече сокове и затова сосът е наситен с разнообразни аромати.

Думата кавърма е диалектна, по всяка вероятност идва от „казъртма“ (араб. през тур.) и означава ястие от месо, лук, червен пипер и доматиен сос, което се готви „под похлупак“ и на тих огън. Кавърмата е готова, когато остане само на мазнина. Поднася се, докато е топла.

Капама (перс. през тур.) е ястие с (пресен) лук, което се готви задушено, под похлупак (думата „капама“ е производна от „капак“). В нашата кухня има агнешко капама, телешко капама, кокошка капама, но най-вкусна е капамата, приготвяна в Банско – с пълнена кокошка, сарми със зелев лист, сланина и кървавица.

Има ястия, които са полуварени и полузадушени – основата им е гъст сос с много подправки. При тези ястия продуктите се нарязват на дребно и се сва-

риват наполовина. Някои от тях (например гъби, зарзават и пр.) се задушават отделно в мазнина и се прибавят към наполовина омекналото месо. Тези ястия условно могат да бъдат наречени „задушени“.

От френската кухня в началото на века „прелита“ ястието фрикасе (фр. *fricassée* от лат. *frica* „търкам“; вид ястие с месо и бял сос от брашно, яйца, кисело мляко и лимонов сок). По това време в нашата кухня са познати топли ястия, приготвяни от млади меса – агнешко, пилешко, телешко, пуйка, кокошка, при които месото се вари на силен огън заедно със зарзавата и подправките, докато омекне наполовина. Фрикасетото се приготвя, като свареното наполовина по този начин месо продължаваме да варим с прибавените зеленчуци (обикновено моркови и целина). После прецеждаме бульона през гъсто сито и правим бял сос от брашно и мазнина, към който слагаме малко от бульона. Соса сипваме в съда със свареното вече месо и подправяме със счукан чесън (ако е агнешко) или с лимон, който отива повече на пилешко месо.

От трите вида гозби, приготвяни от смляно месо – кюфтетата, мусака и пълнени зеленчуци и сарми, последните са характерни не само за българската, но и за останалите балкански кухни.

Кашата е ястие, при приготвянето на което брашното е главният хранителен продукт. Според това, какви са другите съставки, са и различните видове каши. Готовата каша се поднася веднага, докато е топла. Изстиналата и отново претоплена каша губи много от вкуса си, а и при затоплянето лесно може да загори.

Ястието „имамбаялдъ“, което също е общобалканско, е пример за комбинирана готварска техника. Продуктите (си-

ни домати) най-напред се пържат, след това се пълнят със запържена плънка, а после се пекат на фурна или се задушават под похлупак – според рецептата.

Със същото комбиниране на готварски техники се приготвят ястията „чомлек“, „буралия“ и няколко ястия с птиче месо.

Понеже вече стана дума за използването на различни мазнини, не може да не отбележа, че в традиционната ни кухня много ястия се готвят със свинска мас. Например изпържете картофи със свинска мас и ще се убедите колко са по-вкусни, а така също сгответе прясно или кисело зеле без месо също със свинска мас. Вече не знаем кое е полезно и кое е вредно според най-най-най-съвременната медицина. Години наред ни плашеха с „лошия холестерин“. Съединените щати излязоха на първо място в света в борбата с този холестерин, защото той предизвиквал склероза, засягал сърцето и пр. Наскоро обаче американски специалисти съобщиха, че онези от пациентите им, които не умрели от инфаркт (имали съвсем малко „лош холестерин“), взели, че умрели от инсулт. Същото е и с маргарина – караха ни с него да заменяме кравето масло, а сега излезе, че той е направо вреден. Дедите ни са знаели, че мярката е най-важното нещо, включително и при използването на мазнините, защото няма българска гозба, която да капе от мазнина, както това може да се види в някои други традиционни кухни. Най-важното е храната да е разнообразна и прясна (а в сегашни условия – да е по-малко химизирана) и постепенно да възстановим онези гозби, които изчезнаха от трапезата ни под влияние на ресторантската и „столовата“ кухня.

Ще си позволя някои кратки съвети.

За да приготвим вкусно пюре от кар-

тофи (и въобще от зеленчуци), продуктите трябва да се варят обелени, но да не са нарязани, а цели. Варим в солена вода под похлупак.

Когато решим да пържим картофи, трябва да ги нарежем на тънки резени и да използваме силно сгорещена мазнина, ако искаме картофите да станат с хрупкава коричка. Посоляваме ги, когато вече са изпържени.

Когато готвим нетлъсто месо, добре е да го шпекуваме по следния начин: с върха на остър нож правим прорези, в които слагаме парченца сланина, скилидки чесън, целина, зърна черен пипер, късчета от дафинов лист, пашърнак, корени от магданоз и пр.

От свинското месо за кебапи най-подходящо е месото на задния бут и гръбната част, а месото от плешката, шията и гърдите освен за кебапи е подходящо за ястия с варива и със зарзават. От обрезките се прави кайма (може и от останалото месо).

От телешкото и говеждото месо за кебапи се използва месо от вътрешната част на задния бут (т. нар. шол), предната част на задния бут („ябълката“) и външната част на задния бут (т. нар. вайсбрат). Вътрешната („бон филе“) и външната („контрафиле“) рибица са месо, което може да бъде задушено, печено на фурна и на скара, пържено и панирано (шницели). За варене, задушаване и за кайма са подходящи предната и външната част, слабините и плешката на добре угоени животни. Ако животното не е добре угоено, за кайма (плънка, кюфтета, мусаки) могат да се използват плешката, слабините и месото от ребрата, а за ястия със зарзават, за яхнии и кебапи – шията, плешката, гърдите и ребрата.

От овче месо за кебапи и гозби със зарзават и варива се използват бутове-

те, гръбната част, плешката и гърдите. Кайма се прави от шията и обрезките.

Замразеното месо се почиства с нож (изрязва се синият печат!), измива се със студена (в никакъв случай с топла) вода, подсушава се с чиста кърпа и окачено на кука или поставено върху метална скара, се оставя да престои два-три часа. След това се реже на порции по сто-двеста грама, които се размразяват в продължение на едно-две денонощия – най-напред в помещение (или в общата част на хладилника) при 6 °С, а след десетина часа на стайна температура.

Всички видове месо най-напред трябва да почистим от сухожилията и ципите (ако ги оставим, под влияние на топлината по време на готвенето парчетата месо ще се деформират). Порциите начукваме с мокър железен или дървен чук, като се стараем само да разхлабим мускулните влакна, без да ги разкъсваме. По-твърдите и по-дебели порции може да начукаме по-силно.

Няма да са излишни още няколко съвета.

Когато разбиваме белтък, не бива да използваме алуминиев съд, защото от него белтъкът ще потъмнее. Не трябва да си служим и с емайлиран съд, защото има вероятност при биенето с вилица, бъркачка или миксер да се отчупи парче от емайла, а то чрез храната ще попадне в стомаха и ще предизвика нежелани последици. За разбиване на яйца, белтък и пр. най-подходящи са съдове от порцелан, от неръждаема стомана, в краен случай – от пластмаса.

Когато при готвене използваме само силен огън, ястието няма да стане побързо, защото се получава по-голямо изпарение, което ни кара допълнително да наливаме вода, а това забавя готвенето. Най-добре е да използваме умерен огън за готвене, като има ястия, които

стават най-вкусни, когато ги приготвяме на тих огън.

Тенджерите под налягане са удобни само за някои „нашенски“ гозби – те са част от кухня, която е далечна от българската. Може да ги използваме за сваряване на стари или жилави меса, при варене на свински крачета и при дивеч, който след сваряването задушаваме под похлупак с различни аромати.

За да е вкусна яхнията, брашното трябва да се прибави, когато лукът стане стъклен – т. е. когато от него се изпари водното съдържание. След като сложим брашното (предварително препечено на сух тиган), продължаваме да задушаваме, докато лукът стане розов и брашното добие златист цвят. Тогава (това става при някои наши гозби, а в Унгария при приготвяне на гулаша), отнемаме съда от огъня и прибавяме червения пипер (който ако се запържи, ще придаде горчив вкус на ястието), разбъркваме с лъжица, веднага доливаме малко вода, пак разбъркваме и като налеем още вода, връщаме съда (обикновено тенджера) на огъня. Дори и да не сложим брашно, само чрез описаната манипулация с червения пипер ястието придобива плътност и особен привкус. Ако прибавим брашно към лука, когато той стане розов (т. е. пропуснали сме да го сложим, когато лукът е само стъклен), при запържването, докато брашното стане златисто, лукът ще прегори и когато налеем вода или бульон, парченца от него ще изплуват на повърхността на яхнията – ще трябва да ги махаме с решетъчната лъжица, ако не искаме да се промени вкусът на ястието.

Има и нещо друго много важно. При готвене на яхния с месо, ако течността е малко, трябва да долеем хладка вода (със стайна температура). Сложим ли студена вода, вкусът на месото ще се

промени, защото неговите аромати ще отидат в соса. Налеем ли вряла вода, месото ще е вкусно, но сосът ще е блудкав. А когато използваме хладка вода, и месото, и сосът ще имат приятен вкус.

Предлаганата книга е резултат на събирателска работа по различни краища на България в продължение на повече от три десетилетия. Използвал съм рецепти, които се намират в различни архиви – например рецептите на П. Р. Славейков. В истории на различни селища, в спомени на възрожденски дейци, а така също и в творбите на автори от миналото столетие също има описания на нашенски гозби.

Надявам се, че трудът ми не е отишъл напразно. Вековният опит на предшествениците ни все ще ни научи на нещо полезно и на първо място на това, че трапезата, особено в празнични дни, е събирала българското семейство не само с това, което се е поднасяло, но и с мисълта за единение, за общност при радостите на битието.

Авторът

Предястия (разядки)

„Разядка“ (някъде се среща и „приядка“) е българската дума за „ордьовър“ (фр. hors – d’oeuvre, букв. „нещо странично“). Това е салата от пресни зеленчуци, мешана туршия, порция от деликатеси или нещо, пригответено набързо („аламинут“), което се поднася преди главното ястие.

Шарена сол

Може да я видим на всяка българска трапеза. Като предястие се поднася топла питка с шарена сол. Някъде наричат шарената сол „пиперена сол“, защото една от основните ѝ съставки е червеният пипер, който може да бъде пригответен и в домашни условия. Позапичае 15 – 20 сухи червени чушки в умерена фурна, а след това ги скълцваме в чутура (дълбок дървен съд, в който се чука с тъпата част на желязно черясло) или в дървена гаванка – в този случай счукваме по 4 – 5 чушки. После напръскваме пипера с олио, стриваме го с длани и го оставяме на слънце (или използваме слаба фурна, в която го държим, докато изсъхне и стане ясночервен на цвят).

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша неразпукани зърна от пуканки, 1 кафеена чашка орехови ядки, 2 супени лъжици оронена чубрица, 1 пакетче (50 г) сминдух, 2 пакетчета (100 г) готова трапезна чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици сладък червен пипер, 1 супена лъжица сол

Когато в домашни условия правим пуканки, отделяме неразпуканите зърна („циганчета“) и ги счукваме в дървена гаванка. Пак в гаванката счукваме ореховите ядки (които преди това слабо сме препекли в суха тава в умерена фурна за четвърт час) и ги прибавяме към счуканите пуканки за-

едно с оронената чубрица. Сместа пресяваме през едно сито или я претриваме с длани. Отделяме по-едрите зърна и отново ги счукваме. За същата цел може да използваме кафемелачка. Към тези три съставки прибавяме сминдуха, готовата трапезна чубрица, смления черен пипер и сладкия червен пипер. Солта се прибавя непосредствено преди консумацията на шарената сол, защото тя е силно хигроскопична и поема влагата.

Така пригответената шарена сол се съхранява в буркан с плътна капачка на сухо място. Използваме я за топене на зальци от топла пита, при приготвяне на сандвичи, като добавка на задушени ястия, при омесване на кайма и при приготвяне на домашна наденица.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши изсушени листа от копър, 2 чаени чаши изсушен магданоз, 2 чаени чаши изсушен девесил, 2 чаени чаши изсушен джоджен, 2 чаени чаши изсушена и оронена чубрица, 1 кафеена чашка сладък червен пипер, 1 кафеена чашка сминдух, 1 супена лъжица сол

Махаме стеблата и дръжките на изсушения копър и оронваме листата, които претриваме през едро ренде. Смесваме копъра, магданоза, девесила, джоджена и чубрицата. Прибавяме сладкия червен пипер и сминдуха. Солта слагаме непосредствено преди консумация.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 30 зърна от бяла царевица, 2 връзки суха чубрица, 1 супена лъжица сол

Опичае зърната от бяла царевица и ги счукваме или смиламе с кафемелачка. Стриваме и пресяваме чубрицата и я смес-

ваме със смляната царевица. Прибавяме солта преди консумация.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 4 супени лъжици стрита суха чубрица, 3 супени лъжици сладък червен пипер, 2 супени лъжици сух джоджен, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица сол

Смесваме стритата чубрица, сладкия червен пипер, претрития през сито сух джоджен и смления черен пипер. Солта прибавяме преди консумация.

Пролетни салати

Салата от глухарчета

ПРОДУКТИ: 200 г листа от глухарчета, жълтъците на 2 твърдо сварени яйца, 2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка оцет, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 малка глава лук, 2 твърдо сварени яйца, 1 чаена лъжичка горчица, сол

Листата от глухарчета измиваме с вода, в която сме сложили малко оцет. Настъргваме на средно ренде жълтъците на твърдо сварените яйца, прибавяме олиото, разбъркваме и слагаме горчицата, оцета, смления черен пипер, лука, настърган на ситно ренде, и сол на вкус. С тази смес заливаме нарязаните и леко стрити с малко сол листа от глухарчета. Разпределяме салатата в 4 чинийки и я украсяваме с резенчета от твърдо сварени яйца.

Салата от киселец

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г киселец, 1 кафеена чашка оцет, 3 супени лъжици олио, 2 твърдо сварени яйца, сол

Измиваме добре киселеца, нарязваме го на много ситно и леко го претриваме със сол. Наливаме оцета, разреден с малко вода, прибавяме олиото, объркваме добре и

разпределяме салатата в 4 чинийки. Украсяваме с резенчета от твърдо сварените яйца.

Салата от млада коприва

ПРОДУКТИ: 1/2 кг връхчета от млада коприва, 2 супени лъжици олио, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), сол

Откъсваме само връхчетата и свежите листа на млада коприва и ги измиваме в няколко води. После ги стриваме с малко сол. Салатата поливаме с олиото и с размитата с вода винена киселина (лимонтузу).

Салата от маруля

ПРОДУКТИ: 2 марули, 10 маслини, 1 твърдо сварено яйце, 1/4 кг изцедено кисело мляко, 1 супена лъжица магданоз, 1 супена лъжица олио, сол

Отделяме малките бели листа от сърцевината на марулите. Останалите листа нарязваме на тънки ивички и ги поставяме в средата на голяма чиния. Около тях нареждаме малките цели листа, като във всяко слагаме по 1 маслина или резенче от твърдо свареното яйце. Марулята може да комбинираме с няколко стръка нарязан на ситно пресен лук, който поставяме в средата на чинията. Може да комбинираме марулята с репички, които нарязваме на кръгчета, а така също и с няколко млади пресни листа от спанак. Изцеденото през марля или тензук кисело мляко смесваме с олиото и ситно нарязания магданоз и заливаме марулята, след като сме я посолили.

Салата от спанак

ПРОДУКТИ: 400 г спанак, 2 връзки пресен лук, 400 г пресни краставици, 400 г изцедено кисело мляко, 1 кафеена чашка счукани или смлени орехови ядки, сол

Измиваме, отцеждаме и нарязваме спанак. Прибавяме нарязания на ситно пресен лук заедно с нарязаните на кубчета пресни краставици. Посоляваме на вкус и заливаме сместа с изцеденото кисело мля-

ко. Разпределяме салатата в 4 чинийки и я посипваме със счуканите или смлени орехови ядки.

Салата от пресни краставици

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни краставици, 2 супени лъжици нарязан на ситно копър, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица оцет, сол

Нарязаните на колелца краставици посоляваме на вкус и смесваме с копъра. Пресните краставици може да комбинираме със зелена салатата – в този случай освен копър слагаме и нарязан на ситно магданоз. Подправяме с олиото, оцета и малко вода.

Зелена салатата с яйца

ПРОДУКТИ: 2 – 3 салатки, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица оцет, 1 супена лъжица вода, 1 чаена лъжичка горчица, 1/4 кг изцедено кисело мляко, 2 твърдо сварени яйца, сол

Нарязваме на едро измитите и изчистените салатки, слагаме нарязания на ситно магданоз и заливаме със смес от сол на вкус, оцета, водата, олиото и горчицата. Разпределяме салатата в 4 чинийки и слагаме отгоре от изцеденото кисело мляко, върху което нареждаме резенчета от твърдо сварените яйца.

Млечна салатата

ПРОДУКТИ: 1 кг изцедено кисело мляко, 1/4 кг пресни краставици, 4 – 5 скилидки чесън, 1/2 връзка нарязан на ситно магданоз или копър, 3 супени лъжици олио, сол

Най-напред нарязваме краставиците на кубчета, посоляваме ги и ги оставяме 1 час, за да си пуснат водата, която отстраняваме, и едва тогава ги смесваме с изцеденото кисело мляко. Ако не направим това, салатата ще стане водна. Към сместа от краставици и мляко прибавяме счуканите скилидки чесън, магданоза (или копъра), олиото и сол на вкус.

Салата от червени домати

ПРОДУКТИ: 1/2 кг червени домати, 1/2 връзка пресен лук (или 1 малка глава стар лук), 2 супени лъжици олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, сол

Нарязваме доматиите на тънки кръгчета, които нареждаме в чинията, така че да се застъпват – на редове или на кръгове. В единия край на чинията слагаме купчинка нарязан на ситно лук. Посоляваме на вкус и поръсваме със смления черен пипер и ситно нарязания магданоз. Поливаме с олиото.

Шопска салатата

ПРОДУКТИ: 4 големи (или 6 по-малки) червени домати, 1 малка глава лук (или 1/2 голяма глава лук), 1 средна по големина краставица, 4 – 5 сурови чушки, 4 супени лъжици олио, 1 супена лъжица оцет, 4 кафеени чашки настъргано сирене, 4 лютиви чушлета, 1 супена лъжица цели листа от магданоз, сол

Нарязваме на кубчета доматиите и обелената краставица. Прибавяме чушките (почистени от дръжките и семето и нарязани на тънки ивички) и лука, нарязан на ситно. Посоляваме на вкус, разбъркваме всичко и поръсваме с олиото и оцета. Разпределяме салатата в 4 чинийки и във всяка сипваме от настърганото сирене, което оформяме като пирамида. Забождаме по 1 лютиво чушле и украсяваме с листата от магданоз.

Салата от попарен млад чесън

ПРОДУКТИ: 4 връзки пресен чесън, 1 връзка магданоз, 1 връзка пресен копър, 10 зърна черен пипер, 2 дафинови листа, 1 чаена чаша оцет, олио, сол

Изчистваме младия зелен чесън, измиваме го добре и го нарязваме на парчета, дълги 2 – 3 см. Слагаме го в дълбок съд и го заливаме с подсолена вряла вода, в ко-

ято го държим 5 минути. След това го изваждаме с решетъчна лъжица и го оставяме да изстине. Нарезваме го в 2 стъквени буркана тип „Омния“, като на пласт от около 5 см слагаме клонки магданоз, а на всеки буркан – по 5 зърна черен пипер и по 1 дафинов лист. Бурканите заливаме с равни части оцет и от водата, с която сме попарили чесъна. Бурканите затваряме с метални капачки и съхраняваме на студено място. При поднасянето поръсваме с олио.

Смесена разядка

ПРОДУКТИ: 2 връзки лапад, 2 връзки киселец, 1 връзка магданоз, 3 супени лъжици олио (или краве масло), 4 скилидки чесън, 1/2 кг изцедено кисело мляко, 1 кафеена чашка натрошено сирене

Почистваме и нарязваме на дребно лапада, киселеца и магданоза. Лапада и киселеца варим 2 – 3 минути във вряща вода, в която сме сложили малко оцет или винена киселина (лимонтузу). Вместо да ги варим, може да ги задушим за 5 – 6 минути в олиото (кравето масло). Счукваме чесъна и прибавяме 1/2 чаена лъжичка олио, изцеденото кисело мляко, лапада и киселеца. Към сместа слагаме магданоза и сиренето. Разбъркваме добре и държим разядката в затворен съд в хладилник няколко часа, докато се „стегне“. Тази разядка се прави през пролетта. Летният вариант е вместо с лапад и киселец с 8 – 10 опечени, обелени, почистени от семето и нарязани на малки парченца чушки – червени или зелени, а най-добре по равно и от двата вида.

Летни салати

Салата от тиквички

ПРОДУКТИ: 2 – 3 средно големи тънки тиквички, 1 кафеена чашка олио, 4 – 5 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан на ситно пре-

сен копър, 1 супена лъжица оцет (или 1 чаена чаша изцедено кисело мляко), сол

Обелваме тиквичките, нарязваме ги на кръгчета, посоляваме ги и ги изпържваме в силно загрялото олио, докато получат златист цвят. Щом изстинат, ги нареждаме в чиния и ги заливам със смес, приготвена от оцета, счуканите скилидки чесън, копъра, малко вода и сол на вкус. Вместо оцет може да сложим изцедено кисело мляко.

Кьопоолу

Това е общобалкански специалитет, който сърбите наричат „айвар“, а на някои места у нас – „зелен хайвер“. Използва се и турската дума, която означава: 1. Кучи син, подлец – като обръщение („кьопек“ е куче). 2. Вид ястие от печени сини домати. Дали само „кучите синове“ някога са харесвали това предястие? Или е измислено от готвач кучи син? Българското название „зелен хайвер“ е свързано с израза: „Пра-тили го за зелен хайвер“ (когато става дума за някой излъган). Може би това е човек, който търси черен (от есетра) или червен (от съомга) хайвер, а го напътили там, където ще намери хайвер от сини домати. Нека оставим на авторите на тълковни речници да обясняват това, а ние ще видим как се приготвя кьопоолу.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 средно голяма глава чесън, 1 супена лъжица олио, 5 – 6 чушки, 4 средно големи сини домати, 2 червени домати, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), 2 супени лъжици нарязан магданоз, 4 – 5 орехови ядки, 1 кафеена чашка натрошено сирене, сол

Обелваме чесъна и с малко сол скълзваме скилидките в дървена гаванка. После на капки наливаме олиото, като бъркаме с дървеното чукало. Изпичаме и обелваме чушките, махаме дръжките и семето,

нарязваме ги на ситно и ги слагаме в гаванката. Бъркаме с чукалото, както се разбива хайвер, все в една посока. Изпичаме в силна фурна или на котлон сините домати, обелваме ги, нарязваме ги на малки парченца и ги поставяме в гаванката. Разбъркваме ги добре с чукалото. Накрая прибавяме червените домати – попарени с вряла вода, обелени и нарязани на ситно. Бъркаме с чукалото, докато се получи еднородна маса. Подправяме със сол на вкус и с винената киселина, размита с малко вода. Накрая слагаме нарязания на ситно магданоз и счуканите орехови ядки. По желание при поднасянето може да сложим в чинийките натрошено сирене, което добре разбъркваме с къпоолуто.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 – 6 сини домати от сорта с малки семенца, 3 супени лъжици олио, 1 средно голяма глава чесън, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, сол

Във фурна, върху котлон, а най-добре на жар изпичаме сините домати (огънят трябва да е силен, защото на бавен огън те потъмняват и стават жиливи). Докато са още топли, ги обелваме, нарязваме ги на парчета и ги счукаме в дървена гаванка, докато се получи гладка бяла каша. Бъркаме с дървеното чукало и на тънка струйка прибавяме олиото. След това слагаме отделно счукания чесън, сол на вкус, нарязания на ситно магданоз и лимонтузуто, размито с малко вода.

Салата от мариновани тиквички

ПРОДУКТИ: 400 г млади тиквички, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу) или 1 чаена лъжичка лимонен сок, 2 супени лъжици оцет, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 връзка нарязан на ситно пресен копър, сол

Почистваме и измиваме тиквичките, на-

рязваме ги на колелца, дебели по 1 см, и ги пускаме в тенджера с кипнала вода. Слагаме капака и държим тиквичките 3 минути, после ги отцеждаме и ги напръскваме с разреденото с малко вода лимонтузу или с лимоновия сок. В отделен съд приготвяме марината от 1 чаена чаша вода, оцета, олиото, смления черен пипер и копъра. С тази марината заливаме тиквичките, подправяме ги със сол на вкус и ги оставяме да престоят 4 – 5 часа.

Салата от зелен боб

ПРОДУКТИ: 1 кг зелен боб, 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици оцет, 3 – 4 скилидки чесън, 3 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, сол

Нарязваме на парчета зеления боб и го пускаме в тенджера с 1 л вряла подсолена вода. Когато уври, изваждаме го с решетъчна лъжица и го заливаме с олиото и оцета. Посоляваме на вкус и прибавяме счукания чесън и нарязания на ситно магданоз.

Салата от зеленчуци

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 3 средно големи сини домати, 12 – 14 чушки, 2 глави лук, 3 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, 3 супени лъжици олио, 3 – 4 червени домати, сол

Изпичаме сините домати, обелваме ги и ги счукаме в дървена гаванка. Изпичаме чушките, обелваме ги, махаме семето, нарязваме ги на парчета и леко ги посмачкваме в гаванката. Лука нарязваме на тънки филийки, които също само посмачкваме в гаванката. Събираме зеленчуците в един съд, прибавяме нарязания на ситно магданоз и като разбъркваме, наливаме олиото на тънка струйка. Посоляваме на вкус и прибавяме нарязаните на кубчета червени домати. Разбъркваме, без да натискаме доматиите. Може да сложим и люто чушле, нарязано на ситно.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 300 г картофи, 1/4 кг пресни краставици, 1/4 кг червени домати, 1 глава лук (или 1 връзка пресен лук), 1/4 кг майонеза, 2 твърдо сварени яйца

Сваряваме картофите и докато са топли, ги обелваме, а след като изстинат, ги нарязваме на малки кубчета. Също на кубчета нарязваме краставиците и червените домати. Прибавяме нарязания на ситно лук. През пролетта може да сложим зелена салата и спанак. Разбъркваме всичко с майонезата. Разпределяме салатата в чинийки и украсяваме с нарязаните на кубчета твърдо сварени яйца.

Салата от червено цвекло

ПРОДУКТИ: 2 глави червено цвекло, 2 супени лъжици оцет, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка настърган хрян, сол

Сваряваме червеното цвекло, обелваме го и го нарязваме на малки резенчета. Заливаме с оцета и олиото, посоляваме на вкус и прибавяме настъргания хрян, смесен с малко вода.

Салата от карфиол

ПРОДУКТИ: 1 кг карфиол, 4 супени лъжици олио, 2 супени лъжици оцет, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка горчица, сол

Измиваме карфиола и го накъсваме на клончета, които пускаме във вряща подсолена вода. Когато се сварят, изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги заливаме със смес от олиото, оцета, смления черен пипер, горчицата и сол на вкус. Карфиола може да сварим и цял в тенджерата под похлупак с малко вода на умерен огън (за да не загори).

Салата от бамя

ПРОДУКТИ: 1/4 кг бамя, 2 супени лъжици оцет (или 1/2 чаена лъжичка винена киселина

– лимонтузу), 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме бамята в подсолена вода, изваждаме я с решетъчна лъжица, оставяме я да се отцеди и я заливаме с оцета (или разреденото с малко вода лимонтузу) и олиото. Посипваме нарязания на ситно магданоз и смления черен пипер и посоляваме на вкус. Ако приготвим по-голямо количество бамя, поставяме я в буркан с двойно повече оцет и я съхраняваме в хладилник.

Салата от бяла ряпа

ПРОДУКТИ: 1 голяма ряпа (или 2 по-малки), 2 супени лъжици оцет, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, 8 – 10 маслини, сол

На ситно ренде настъргваме ряпата и я заливаме с оцета и олиото. Посоляваме на вкус. Разпределяме салатата в чинийки и украсяваме с маслини. Посипваме отгоре нарязания на ситно магданоз.

Черната ряпа е по-лютивата и може да се използва само като се смеси с бялата.

Салатата може да се комбинира с настъргани моркови (на 2 глави ряпа – 2 средно големи моркова).

Салата от моркови

ПРОДУКТИ: 4 – 5 средно големи моркова, 2 супени лъжици оцет, 4 супени лъжици олио, 2 супени лъжици счукани или смлени орехови ядки, 1 твърдо сварено яйце, сол

На ситно ренде настъргваме морковите и ги заливаме с олиото и оцета. Посоляваме на вкус. Слагаме смлените орехови ядки и яйцето, нарязано на малки кубчета. Тази салата е подходяща гарнитура към печено или пържено месо, но може да се поднесе и като предястие.

Настъргани моркови може да комбинираме с прясно зеле, нарязано на тънки ивици (на 2 средно големи моркова – 1/2 малка

зелка). Прибавяме 4 – 5 листа от целина, нарязани на дребно, и 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз. Заливаме с 2 супени лъжици оцет и 4 супени лъжици олио.

Пикантна салата

ПРОДУКТИ: 1 краставица, 3 червени домати, 1 глава лук, 2 сурови чушки, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички оцет, 2 – 3 листа от пресен босилек, сол

Краставицата и домите нарязваме на кубчета. Прибавяме лука, нарязан на тънки филийки, и чушките, нарязани на пръстенчета. Поръсваме със сол на вкус и със смления черен пипер. Поливаме с оцета и слагаме отгоре листата от босилек, нарязани на ситно.

Лютика от люти чушлета

ПРОДУКТИ: 200 г чушлета сорт „Шипка“, 3 – 4 скилидки чесън, 3 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 1 чаена чаша оцет, 1 кафеена чашка олио

Опичаме чушлетата, обелваме ги, почистваме ги от семето и ги пълним със смес от счуканите скилидки чесън, нарязания на ситно магданоз, солта и захарта. Нарездаме чушлетата в стъклен буркан и ги заливаме с оцета и олиото. Трябва да престоят на студено място 3 – 4 дни, след което ги поднасяме заедно с нарязан на тънки филийки лук, краставици и червени домати, полети с олио и посолени на вкус.

Пареница (попарница, претрия)

ПРОДУКТИ: 2 малки (или 1 голяма) пресни зелки, сол

Пареницата се приготвя лятно време. Нарязваме зелето на тънки ивици, които посоляваме и претриваме с ръка. Слагаме зелето в голям (трилитров или петлитров) стъклен буркан или най-добре в пръстена

делва и го затискаме с чиния, върху която поставяме попарен с вряла вода речен плосък камък. Наливаме толкова вода, колкото е необходима да покрие и камъка. Поставяме съда на топло място и след 2 – 3 дни опитваме как е на сол. Ако сокът е много солен, наливаме още вода, която трябва да е топла. Искаме ли пареницата да стане бързо, още в началото я заливаме с топла вода и я държим на слънце. Втасалата пареница използваме за салата (поръсваме я с червен пипер и олио), а така също за готвене.

Салата от печени чушки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 10 – 12 чушки, клончета от магданоз, клонче прясна чубрица, 2 супени лъжици оцет, 1 супена лъжица олио, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, сол

Салатата е по-вкусна от зелени, а не от червени чушки, които като опечем и обелим, цепваме откъм върха и слагаме във всяка по 2 клончета от магданоз, по няколко листенца от прясна чубрица и щипка сол. Нарездаме чушките в голяма чиния и ги заливаме с оцета, разреден с малко вода. Така ги държим 3 – 4 часа. Преди да ги поднесем, поливаме ги с олиото и ги поръсваме със ситно нарязания магданоз.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг чушки, 1 супена лъжица оцет, 1 супена лъжица олио, счуканите или смлени ядки на 3 – 4 ореха, скилидките на 1 глава чесън, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, сол

Чушките опичаме, обелваме, почистваме от дръжките и семето, после ги посоляваме на вкус и ги поръсваме с оцета и олиото. Смесваме счуканите орехови ядки със счуканите скилидки чесън и ги прибавяме към чушките заедно с нарязания на ситно магданоз. Объркваме добре салатата и я поднасяме заедно с червените

домати, нарязани на филийки и полети с олио.

Салата от печени чушки с доматиен сос

ПРОДУКТИ: 1/2 кг чушки, 1 кафеена чашка олио, 3 червени домата, 3–4 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, 1 супена лъжица нарязан на ситно пресен копър, сол

Опечените и обелени чушки посоляваме на вкус и леко запържваме в сгорещеното олио. Нарездаме ги в дълбока чиния с дръжките навън и ги заливаме с доматиен сос, приготвен по следния начин: В мазнината, в която сме пържили чушките, поставяме червените домати, обелени и настъргани на ситно ренде. Когато сосът се сгъсти, прибавяме счуканите скилидки чесън и нарязания на ситно копър и магданоз. Залетите със соса чушки трябва да престоят 2–3 часа. Поднасяме ги студени.

Панирани чушки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг чушки, 1 чаена чаша натрошено сирене, 2 яйца, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 2 чаени лъжички прясна или стрита суха чубрица, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио

Изрязваме дръжките на опечените и обелени чушки, почистваме ги от семето и ги пълним със смес от натрошеното сирене, разбитите яйца, магданоза, копъра и чубрицата. Овалваме чушките в брашното и ги пържим в силно загрятото олио.

Пържени подлучени чушки

ПРОДУКТИ: 800 г здрави червени и зелени чушки, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка оцет, 7–8 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Измиваме добре чушките, след това ги подсушаваме с кърпа и ги изпържваме в

горещото олио. Нарездаме ги с дръжките навън в дълбока чиния и ги заливаме с оцета, в който сме сложили счуканите скилидки чесън, сол на вкус и смления черен пипер. Чесънът може да бъде и нарязан на ситно.

Пържени чушки с млечен сос

ПРОДУКТИ: 12 чушки, 4 супени лъжици брашно, 1 л прясно мляко, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1 кафеена чашка олио, сол

Опичаваме и обелваме чушките, посоляваме ги, овалваме ги леко в брашното и ги изпържваме в силно загрятото олио. В мазнината слагаме останалото брашно, наливаме топлото прясно мляко и като бъркаме с дървена лъжица, държим съда на огъня, докато се получи гладък сос. Отнемаме съда от огъня и прибавяме натрошеното сирене. Така приготвения сос оставяме да престои двадесетина минути, след което го опитваме и ако трябва, го посоляваме на вкус. Заливаме изпържените чушки със соса и ги поднасяме.

Печени чушки с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 1/2 кг чушки, 1/2 кг изцедено кисело мляко, 4–5 скилидки чесън, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, сол

Опечените чушки обелваме и почистваме от дръжките и семето. Поднасяме ги, залети с изцеденото кисело мляко, в което сме сложили счуканите скилидки чесън, олиото, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус.

Салата от червени домати

ПРОДУКТИ: 1/2 кг твърди червени домати, 5–6 скилидки чесън, 1 супена лъжица олио, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, 100 г настъргано сухо сирене

Нарязваме доматиите на резенчета и ги

подреждаме в 4 чинийки. Счукваме чесъна с щипка сол и го смесваме с магданоза и олиото. С тази смес намазваме доматиите и ги посипваме с настърганото сирене.

Салата от пълнени домати

ПРОДУКТИ: 5 – 6 сурови чушки, 1/4 кг сухо сирене, 7 – 8 червени домати, 7 – 8 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан на ситно пресен копър, 1 супена лъжица олио

Почистваме чушките от семето и ги настъргваме на ситно ренде. Към тях прибавяме настърганото сирене. Отрязваме горната част на червените домати и ги издълбавяме с малка лъжичка. Извадената вътрешна част слагаме към сместа от чушки и сирене. Добавяме чесъна, счукан с щипка сол, смления черен пипер, нарязания на ситно копър и олиото. Разбъркваме добре и пълним доматиите, които покриваме с отрязаните „капачки“.

Сместа за пълнене на доматиите може да се приготви и от нарязани на ситно опечени и обелени чушки и нарязан на ситно лук, към които слагаме оцет и олио. Тази смес е подходяща не само за пълнене на червени домати, но и на печени и обелени широки чушки, на които махаме дръжките и семето.

Мариновано зеле

ПРОДУКТИ: 1 зелка около 1 кг, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка кимион, 2 супени лъжици захар, 2 супени лъжици оцет, 1/2 чаена лъжичка сол, 5 – 6 супени лъжици олио

Приготвяме марината, като в 2 л вода слагаме черния пипер, кимиона, захарта, оцета и солта. Когато маринатата заври, пускаме нарязаното на ивици зеле. Варим десетина минути, после с решетъчна лъ-

жица изваждаме зелето и го заливаме с олиото. Слагаме оцет и сол на вкус.

Лютива салата

ПРОДУКТИ: 100 г лютиви чушлета (сорт „Шипка“), 2 червени домати, 5 – 6 скилидки чесън, 1 супена лъжица оцет, 1 1/2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз (или пресен копър), сол

Лютивите чушлета припукваме на силно загрят електрически котлон или върху скара. После отрязваме половината от дръжките им, нареждаме ги в чиния и ги заливаме със смес от обелените и настъргани на ситно ренде червени домати, счуканите скилидки чесън, сол на вкус, оцета, олиото и магданоза (или копъра).

Лютика

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 глави лук, 800 – 900 г чушки, 2 – 3 червени домати, 1 супена лъжица олио, 1 супена лъжица оцет, 1 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, сол

Нарязваме на ситно лука, посоляваме и го счукваме в дървена гаванка. Прибавяме чушките – опечени, обелени, почистени от семето и нарязани на малки парченца, които също счукваме. След това слагаме червените домати – обелени и нарязани на едро, които счукваме, докато станат на пюре. Накрая добавяме олиото, оцета и солта, разбъркваме добре и слагаме магданоза. Може да добавим няколко лютити чушлета – опечени, обелени, почистени от семето и нарязани на дребно.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 глава чесън, 2 глави лук, 800 г чушки, 4 червени домати, 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, сол

В дървена гаванка счукваме с малко сол чесъна и лука, след това слагаме чушките – опечени, обелени, почистени от семето и нарязани на малки парченца. След като скълцаме чушките, прибавяме домати – обелени и настъргани на ренде. На тънка струйка наливаме олиото, като бъркаме непрекъснато. Подправяме със сол на вкус и поръсваме с магданоза. Може да сложим опечени и нарязани на ситно люти чушлета.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г чушки, 7–8 червени домати, 7–8 лютиви чушлета (сорт „Шипка“), 1 кафеена чашка олио, 7–8 скилидки чесън, 1 връзка магданоз, сол

Опичаваме чушките, после ги обелваме, почистваме от семето, нарязваме на малки парченца и ги препържваме в сгорещеното олио. Прибавяме и препържваме червените домати, обелени и нарязани на дребно, и лютите чушлета, както са цели. Посоляваме на вкус и слагаме нарязания на ситно магданоз и чесъна – и той нарязан на ситно. С лютиката пълним бурканчета от детски храни, като във всяко трябва да има поне 1 лютиво чушле. Стерилизираме десетина минути. За по-бърза консумация държим бурканчетата в хладилник, без да ги стерилизираме.

Пълнени печени чушки

ПРОДУКТИ: 12 чушки, 1/4 кг натрошено сирене, 4 яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 червени домати, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица краве масло, 3 супени лъжици брашно

Опичаваме чушките, обелваме ги, почистваме ги от семето и ги пълним със смес от натрошеното сирене, разбитите 3 яйца, магданоза и домати (обелени и настъргани на ситно ренде). Овалваме чушките в брашното, после в разбитото яйце, след това в галетата и пак в разбитото яйце. Пържим ги в силно загрялото олио. При под-

насянето ги поливаме със сгорещеното краве масло.

Лютеница с домати

ПРОДУКТИ: 750 г червени чушки, 3 червени домати, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 кафеена чашка олио, оцет, сол

Опичаваме чушките, обелваме ги, почистваме ги от семето, нарязваме ги на малки парченца и заедно с домати, които предварително сме обелили и настъргали на ситно ренде, смисляме с месомелачка (може да ги разбием с миксер). Към тази смес прибавяме сол и оцет на вкус, нарязания на ситно магданоз и олиото. Може по желание да прибавим лютиво чушле, нарязано на ситно. Така приготвената лютеница може да се консумира веднага, но може да се насипе в буркани и да се стерилизира десетина минути. Вместо месомелачка или миксер може да използваме дървена гаванка, в която счукваме чушките и домати. При поднасяне прибавяме нарязан на ситно лук.

Бърза лютеница

ПРОДУКТИ: 750 г червени чушки, 5–6 скилидки чесън, 1 кафеена чашка олио, сол

Почистваме от семето чушките и ги сваряваме в малко вода. После ги прекарваме през гевгир или през месомелачка. Лютеницата, която се получава, варим, докато се сгъсти. Слагаме скълцания чесън, посоляваме на вкус и сипваме лютеницата в буркани. Отгоре наливаме 2 см олио.

Разядка от варена царевица

ПРОДУКТИ: 5–6 средно големи кочана царевица, 1 чаена чаша изцедено кисело мляко, сол

Сваряваме царевичата, отцеждаме я, посоляваме и с вилица оронваме зърната. Запиваме с изцеденото мляко, което сме посолчили на вкус.

Зимни салати

Мариновано червено зеле

ПРОДУКТИ: 1 средно голяма червена зелка, 10 зърна черен пипер, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), олио, сол

Махаме външните листа и кочана на червената зелка и я нарязваме на тънки лентички, които стриваме със сол. Приготвяме марината от 1 чаена чаша вода, лимонтузуто, зърната черен пипер и сол на вкус. Кипваме маринатата и с нея заливаме зелето, което оставяме да престои 2 часа. Зелето поднасяме, поръсено с олио.

Салата от червено цвекло

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 средно големи глави червено цвекло, 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици оцет, 1 супена лъжица настърган хрян, захар, сол

Измиваме добре и сваряваме цвеклото, след това го обелваме и го нарязваме на тънки филийки. Приготвяме марината от 1 чаена чаша вода, олиото, оцета, настъргания хрян, сол и захар на вкус. С тази марината, след като кипне, заливаме нарязаното цвекло. В нея то трябва да престои 3 часа.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 средно големи глави червено цвекло, ядките на 10 ореха, 1 глава чесън, лимонов сок (или лимонтузу), сол

Измиваме, обелваме, нарязваме на филийки червеното цвекло и го сваряваме (ако варим главите цвекло цели, то трае по-дълго). Счукваме ореховите ядки и чесъна и ги прибавяме към филийките цвекло, които сме извадили с решетъчна лъжица от водата. Слагаме на вкус сол и лимонов сок или разтворена с малко вода винена киселина (лимонтузу).

Салата от печен лук

ПРОДУКТИ: 10 средно големи глави лук, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица оцет, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка сол, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер

Измиваме добре главите лук и както са с люспите, ги слагаме в тавичка. Изпичаме ги в умерена фурна. Когато опеченият лук изстине, обелваме го и го нарязваме на филийки, които поставяме в дълбок съд и прибавяме магданоза, оцета, олиото, солта и смления черен пипер.

Салата от печени малки лукчета

ПРОДУКТИ: 1/2 кг малки лукчета, 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици оцет, 1 средно голяма глава ряпа, сол

Измиваме добре лукчетата и както са с люспите, ги поставяме в тавичка. Печем ги в умерена фурна. Когато изстинат, ги обелваме. Правим марината от 1 чаена чаша вода, олиото, оцета и сол на вкус. С тази марината заливаме лукчетата. Прибавяме настърганата ряпа и объркваме салатата.

Салата от целина

ПРОДУКТИ: 1 кг целина, 1 яйце, 2–3 кисели краставички, 1 опаковка готова майонеза или майонеза, приготвена от 2 яйца

Измиваме добре целината, обелваме я, сваряваме я и я нарязваме на малки резени. Нарязваме на кубчета твърдо свареното яйце и краставичките и ги прибавяме към целината заедно с майонезата.

Хайвер от чесън

ПРОДУКТИ: 2 глави чесън, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/3 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), 1 филия сух бял хляб, 5–6 орехови ядки, 1/2 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Обелените скилидки чесън нарязваме на ситно и с малко сол стриваме в дървена гаванка. Разбиваме чесъна, както се разбива хайвер. След десетина минути започваме да прибавяме олиото на тънка струйка, като продължаваме да бъркаме енергично. Когато „хайверът“ се разбие добре, слагаме лимонтузуто, разтворено в малко вода. Прибавяме хляба, наkisнат във вода и изстискан, счуканите отделно орехови ядки и нарязания на ситно магданоз.

Салата от зрял боб

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка стрита чубрица (или 1 супена лъжица нарязана прясна чубрица), 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица оцет, 2 супени лъжици олио, сол

Почистваме боба, измиваме го и като го сложим в тенджерата, заливаме го с вряла вода, която трябва да го покрие и да е 4 – 5 см над него. Покриваме тенджерата с капак, завиваме я с хавлиена кърпа и слагаме отгоре вълнена дреха или одеяло. Оставаме боба да престои една нощ, след което го отцеждаме през гевгир или изливаме водата през леко откренат капак. С ръка обелваме люспите на боба, връщаме го в тенджерата и наливаме толкова вода, колкото да го покрие с три–четири пръста. Сваряваме боба на умерен огън и пак го прецеждаме през гевгир. След това го смесваме със ситно нарязания лук, чубрицата, червения пипер и сол на вкус. Поливаме салатата със смес от олиото и оцета.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 2 глави лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица оцет, 2 супени лъжици олио, 10 маслини, клончета от магданоз, сол

Варим боба почти до омекване – зърната трябва да са уврели, но да са стегнати

(да не са започнали да се пропукват). С решетъчна лъжица изваждаме боба от водата и го смесваме със ситно нарязания лук. Прибавяме нарязания на ситно магданоз, оцета, олиото и сол на вкус. Салатата украсяваме с маслините и с клончета от магданоз.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 3 – 4 скилидки чесън, 2 супени лъжици лютеница, 1 супена лъжица оцет, 2 супени лъжици олио, сол

Сваряваме боба и го пасираме ръчно или с миксер. Слагаме чесъна, счукан предварително с малко сол, оцета, олиото, лютеницата и сол на вкус.

Кюфтета от боб

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 1 супена лъжица прясна чубрица (или 1 чаена лъжичка суха чубрица), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 разбити яйца, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио, сол

Сваряваме боба и го смачкваме с вилица. Прибавяме чубрицата, смления черен пипер, разбитите яйца и сол на вкус. Прибавяме толкова галета, колкото е необходимо, за да се получи гъсто тесто. Правим кюфтета, които овалваме в галета и пържим в силно загрятото олио, докато порозовеят от всички страни. Поднасяме ги топли.

Салата от зрял боб и картофи

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 4 големи картофа, 4 – 5 стръка пресен лук или 1 глава стар лук, нарязан на филийки, 3 супени лъжици оцет, 4 супени лъжици олио, сол

Сваряваме боба, отцеждаме го и го смесваме с картофите – сварени, обелени и нарязани на кубчета. Слагаме пресния лук (или стария лук), нарязан на дребно, оцета и олиото и посоляваме на вкус.

Зимна салата от зрял боб и сушени червени чушки

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши зрял боб, 10 – 12 сухи червени чушки, 1 супена лъжица оцет, 2 супени лъжици олио, сол

Сваряваме и отцеждаме боба. Сухите чушки сваряваме в подсолена вода, обелваме, нарязваме на малки парчета и ги смесваме с боба. Прибавяме оцета и олиото и посоляваме на вкус.

Салата от сухи червени чушки

ПРОДУКТИ: 12 – 14 сухи червени чушки, 1 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица оцет, 3 супени лъжици олио, 1 глава чесън, 4 – 5 глави лук, 5 твърдо сварени яйца

Сухите чушки почистваме от дръжките и семето, нарязваме ги на парчета и ги поставяме в тенджерата с толкова вода, колкото да ги покрие. Слагаме солта, оцета, олиото, нарязаните на ситно скилидки чесън и варим под похлупак на умерен огън. Отделно опичаваме във фурна или на загрят електрически котлон лука, който обелваме, нарязваме на филийки и прибавяме към чушките, след като сме ги варили десетина минути. След като разядката кипне, отнемаме тенджерата от огъня и чакаме сместа да изстине – тогава отливаме водата и слагаме яйцата, нарязани на кубчета. Объркваме, разпределяме в чинийки и заливаме с маринатата, в която сме варили чушките и лука.

Картофена салата

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 400 г картофи, 2 глави лук (или 2 стръка праз), 2 супени лъжици оцет, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 супена лъжица олио, сол

Измиваме добре картофите, сваряваме ги необелени и докато са още топли, ги обелваме. След като изстинат, ги нарязваме на кубчета. Смесваме картофите с на-

рязания на тънки филийки лук (или с нарязания на тънки ивици праз) и подправяме с оцета, смления черен пипер, чубрицата, олиото и сол на вкус.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 1 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 2 яйца), 2 глави лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме картофите и докато са топли, ги обелваме, а като изстинат, ги нарязваме на кубчета. Смесваме картофите с майонезата и прибавяме лука, нарязан на тънки филийки, магданоза, смления черен пипер и сол на вкус. Ако майонезата е много гъста, разреждаме я с малко студена вода.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 2 твърдо сварени яйца, 1 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 2 яйца), 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 прясна червена чушка

Сварените картофи обелваме, оставяме ги да изстинат и ги настъргваме на едро ренде. Отгоре настъргваме сварените яйца и покриваме салатата с майонеза. Поръсваме с черния пипер и магданоза. Така може да наредим няколко пласта, като най-отгоре поставяме парчетата червена чушка.

Аламинут и разядки с яйца

Задушено сирене

ПРОДУКТИ: 200 г сирене, 1 супена лъжица краве масло, 1 яйце

Използваме пръстено гювече, малък съд от огнеупорно стъкло или емайлиран

сът. Най-подходящо за задушаване е обезсоленото сирене. Сиренето обезсоляваме бързо, като го нарежем на парчета и го залеем с вряла вода, в която го държим, докато водата изстине – в противен случай сиренето ще поеме обратно солта. А за да имаме на разположение леко навлажнено и малко обезсолено сирене, в тенджерата поставяме цяла бучка сирене, правим дълбоки нарязи през 3 – 4 см и наливаме само три пръста вода.

За задушено сирене на дъното на гювечето слагаме кравето масло, а върху него поставяме натрошеното сирене. Покриваме гювечето с капак, поставяме го върху най-малкия котлон на електрическата печка и включваме на силен огън. След 7 – 8 минути, когато сиренето започне да омеква (това проверяваме с върха на вилица), превключваме на най-слаб огън. Махаме похлупака и с вилица разбъркваме сиренето. След няколко минути прибавяме суровото яйце и разбъркваме, докато се получи хомогенна маса със златист цвят. Има и „обогатен“ вариант на задушеното сирене – в началото, когато слагаме сиренето, може да прибавим ситно нарязан салам или кренвирши, може и люто чушле или 1 червен домати, който обелваме и настъргваме на едро ренде.

Хайвер от сирене

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 5 твърдо сварени яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици олио, магданоз

Най-добре е сиренето да е твърдо или леко засъхнало, за да може да го настъргжем на ситно ренде. Намачкваме с вилица жълтъците на твърдо сварените яйца и ги прибавяме към сиренето заедно със смления черен пипер. Може да сложим и малко лютив червен пипер. Разбъркваме с вилица и прибавяме олиото на тънка струйка. Хайвера поднасяме украсен с листа от магданоз и с белтъка на сварените яйца.

Топчета от сирене

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 5 белтъка, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 3 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка олио

Разбиваме белтъците на твърд сняг. Прибавяме настърганото на ситно ренде сирене, като непрекъснато бъркаме с вилица. Слагаме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз. Правим големи колкото орехи топчета, които овалваме в брашното и изпържваме в силно загрялото олио. Топчетата се „раздуват“. Готови са, когато станат двойно по-големи – тогава ги изваждаме с лъжица и ги поставяме да се отцедят върху дъното на обърнато сито. Поднасяме ги в затоплени чинии.

Пържено сирене

ПРОДУКТИ: 300 г сирене, 2 супени лъжици доматино пюре, 2 супени лъжици брашно, 1 яйце, 2 супени лъжици галета, 1 кафеена чашка олио

Разбъркваме доматиеното пюре с брашното и с разбитото яйце. Нарязваме сиренето на 4 парчета с дебелина 1 см, които натриваме със сместа и от двете страни. После ги овалваме в галетата и пържим в загрялото олио от двете страни.

Сирене в пергаментова хартия

ПРОДУКТИ: 400 г сирене, 2 супени лъжици краве масло, 1 червен домати, 1 сурова чушка

Нарязваме пергаментова хартия на 4 правоъгълника с размери 25 x 10 см. Сиренето нарязваме на 4 парчета с дебелина 1 см. Върху всяко парче хартия поставяме по 1 парче сирене върху което слагаме по 1/2 супена лъжица твърдо краве масло, нарязано на филийки, кръгче от червения домати и пръстен от суровата чушка. По желание може да сложим и по 1/2 люто чушле. Загъваме хартията на пакетче, като подвиваме краищата. Потопяме пакетчето в

студена вода и печем на скара, във фурна или в електрически тиган. Сиренето се поднася с хартията, която всеки сам трябва да разгъне с вилица и нож.

Сирене на тиган

ПРОДУКТИ: 400 г сирене, 3 супени лъжици краве масло, червен пипер

Нарязваме сиренето на филийки, които нареждаме в тиган с предварително разтопеното краве масло. Пържим на умерен огън, докато сиренето омекне. Поръсваме с червен пипер и поднасяме сиренето, докато е топло.

Кашкавал на тиган

ПРОДУКТИ: 300 г кашкавал, 3 супени лъжици брашно, 3 супени лъжици краве масло

Нарязваме кашкавала на парчета, които потапяме в студена вода, след това попиваме водата с кърпа, овалваме ги в брашното и ги слагаме в сгорещената мазнина. Кашкавалът, за разлика от сиренето, не се ръси с червен пипер.

Пържено сирене с чушки

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 5–6 сурови чушки, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер

Почистените от дръжките и семето чушки нарязваме на пръстени и ги изпържваме в олиото. Когато чушките побелеят, слагаме брашното и объркваме с дървена лъжица. После поръсваме червения пипер и веднага наливаме 1 кафеена чашка вода. Щом сместа се сгъсти, прибавяме натрошеното сирене. Държим на огъня само 5–6 минути. Разядката поднасяме топла, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Сирене на фурна

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 3 супени лъжици краве масло или олио, 5 яйца, 1/2 прясна краставица

Нарязваме сиренето на филийки, които нареждаме в тавичка, намазана със сгорещеното краве масло (или олио). Печем в умерена фурна четвърт час, след което изливаме върху сиренето разбитите яйца и запичаваме още 5–6 минути. Поднасяме разядката топла с кръгчета краставици върху всяка порция. Яйцата може да не се разбиват – счупваме ги ниско над сиренето, за да останат „на очи“.

По същия начин се приготвя и кашкавал на фурна.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 300 г сирене, 2 супени лъжици краве масло, 1 връзка пресен лук (или 1 глава стар лук), 1 връзка магданоз, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, 2 яйца, сол

Нарязваме на ситно лука и го слагаме в тавичка с разтопеното краве масло. Задушаваме го в умерена фурна, докато омекне – тогава прибавяме магданоза, нарязан на ситно, и натрошеното (или настъргано) сирене. Държим тавичката във фурната десетина минути, след което наливаме смес от прясното мляко, разбитите яйца, брашното и щипка сол. Допичаваме десетина минути. Може да приготвим сиренето и без заливка, като го поднесем топло, поръсено с червен пипер.

Панирано сирене

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 2 яйца, 3 супени лъжици брашно, 3 супени лъжици олио, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер (или червен пипер)

Оставяме сиренето да се отцеди от са-

ламурата. Нарязваме го на квадратни парчета със страна 5 – 6 см и дебелина 1 см. Разбиваме яйцата и прибавяме брашното. Ако сместа е гъста, разреждаме я с малко бира. Потапяме парчетата сирене в тази т. нар. „бирена паста“ и ги пържим в силно загрятото олио. При поднасяне поръсваме сиренето с черен или червен пипер.

Паниран кашкавал

ПРОДУКТИ: 1/4 кг кашкавал, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша бира, 3 супени лъжици брашно, 1/3 чаена лъжичка горчица, 2 яйца, 1 1/2 кафеени чашки олио

Нарязваме кашкавала на парчета, дълги 6 – 7 см, широки 2 см и дебели 1,5 см, които поръсваме със смления черен пипер. „Бирената паста“ приготвяме от бирата, брашното, горчицата и разбитите отделно жълтъци. Белтъците – и те разбити отделно, прибавяме към общата смес, като бъркаме непрекъснато с вилица. Потапяме парчетата кашкавал в панировката и ги изпържваме в горещото олио.

Сирене в гювече

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 400 г сирене, 4 супени лъжици краве масло, 4 червени домата, 1 глава лук, 4 яйца

Във всяко от четирите гювечета слагаме по 1 супена лъжица краве масло, обелен и настърган на едро ренде червен домати, няколко тънки филийки лук, предварително запържен до златисто, 100 г натрошено сирене и по 1 разбито яйце. Объркваме сместа и печем в умерена фурна. Разядката поднасяме топла.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г сирене, 6 супени лъжици краве масло, 4 опечени и обелени чушки, 1 червен домати, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 4 зелени люти чушлета

Във всяко от четирите гювечета слагаме по 150 г натрошено сирене, по 1 супена лъжица краве масло, по 1 опечена и обелена чушка (почистена от семето и нарязана на малки парчета) и по 2 – 3 кръгчета от червения домати. Поставяме капачетата на гювечетата и десетина минути печем в умерена фурна. В това време в тиганче разтопяваме останалото краве масло, оцветяваме го с червения пипер, прибавяме нарязания на ситно магданоз и разпределяме сместа в гювечетата, на които пак слагаме капачетата и печем още 5 – 6 минути. При поднасянето махаме капачетата и забобждаме в средата на разядката по 1 зелено люто чушле.

Панирана солена сланина

ПРОДУКТИ: 200 г сланина, 1 яйце, 2 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка свинска мас (или олио), 2 – 3 супени лъжици прясно мляко, сол

Нарязваме сланината на парчета, дълги 4 – 5 см, широки 3 см и дебели 1/2 см. Отделяме белтъка на яйцето и с вилица го разбиваме на сняг. В друг съд разбиваме жълтъка с прясното мляко (или със същото количество вода). Към разбития жълтък прибавяме толкова брашно, колкото е необходимо, за да се получи гъста каша като за палачинки. Слагаме сол – на върха на чаена лъжичка. Разбиваме и добавяме разбития белтък. Парчетата сланина овалваме в брашното, после потапяме в панировката и пържим в силно загрятата мазнина. След като изстине, панираната сланина може да се държи в затворен съд в хладилник няколко дни.

Пържена сланина с пикантен сос

ПРОДУКТИ: 200 г сланина, 5 – 6 скилидки чесън, 2 кафеени чашки изцедено кисело мляко, 1 чаена лъжичка червен пипер

Извиваме добре сланината („изпираме я“) със студена вода и я нарязваме на парчета с размери 5 x 3 см и дебелина 1,5 см. Счукваме чесъна и го смесваме с киселото мляко. Нагорещяваме сух тиган и едно след друго слагаме парчетата сланина – пържим ги и от двете страни, докато станат розови, после ги изваждаме, поставяме ги в чиния, поръсваме ги с червения пипер и ги поднасяме, докато са още топли, като върху всяко парче сипваме от подлеченото кисело мляко.

Пържена сланина с яйца

ПРОДУКТИ: 200 г сланина, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/3 чаена лъжичка черен пипер, 4 яйца

По описания в предходната рецепта начин изпържваме сланината, нарязана на десетина парчета, които нареждаме в тигана едно до друго. Прибавяме лука, нарязан на ситно, но не бъркаме с вилица или лъжица. Когато лукът порозовее, поръсваме го с червения и с черния пипер и изсипваме върху него и върху сланината разбитите яйца. И сега не бъркаме разядката, само разклащаме тигана, който отстраняваме от огъня, щом яйцата се сгъстят. При поднасяне пресипваме с метална лопатка или с решетъчна лъжица, за да не се разбърка разядката.

Шмеркезе

ПРОДУКТИ: 300 г сирене, 3 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка счукан в хаванче ким, 1 кафеева чашка прясно мляко

Това е разядка от вносната, „ресторантска“ кухня, която попада на вкуса на българина. Приготвя се от сирене, обезсолено в прясно мляко или във вода, което пасираме през цедка или намачкваме с вилица. Малко по малко прибавяме, като бъркаме непрекъснато, кравето масло, което

трябва да е размекнато на стайна температура. Накрая слагаме червения пипер, кима и прясното мляко. Прехвърляме сместа в чинийки или в голяма продълговата чиния – във втория случай оформяме разядката като руло и я нарязваме на парчета.

Филии с домати

ПРОДУКТИ: 4 филии от стар хляб, 2 супени лъжици краве масло, 2 червени домата, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 100 г кашкавал, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сгорещяваме в тавичка част от кравето масло и нареждаме филиите, които сме намазали от горната страна с краве масло. Филиите покриваме с кръгчета от червени домати и ги поръсваме с черния пипер, сол на вкус, нарязания на ситно магданоз и настъргания на ситно ренде кашкавал. Печем десетина минути в умерена фурна. Поднасяме филиите, докато са топли.

Палачинки с пасирани домати

ПРОДУКТИ: 4 големи (или 5 – 6 малки) червени домата, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 яйце, 3 супени лъжици брашно, 1 1/2 кафееви чашки олио, 100 г сирене, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Обелваме и настъргваме на едро ренде домати. Задушяваме ги под похлупак, докато омекнат. После ги пасираме през гъста цедка – така отстраняваме семената. Оставяме соса да изстине и го смесваме с прясното мляко и с разбитото яйце. Бъркаме непрекъснато и прибавяме по малко от брашното, докато се получи гладко палачинково тесто, което прилича на гъст крем. Изпържваме палачинки в сгорещената мазнина. Всяка палачинка прегъваме на две и поръсваме с настъргано сирене, смесено с нарязания на ситно магданоз. Палачинките поднасяме топли.

Палачинки от тиквички и картофи

ПРОДУКТИ: 4 големи картофа, 4 средно големи тиквички, 2 яйца, 1 1/2 супени лъжици брашно, 1/4 чаена лъжичка бакпулвер, 1 кафеена чашка олио, 3 стръка пресен лук, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Настъргваме обелените сурови картофи на едро ренде и прибавяме разбитите яйца, смесени с брашното и бакпулвера. След като бъркаме няколко минути, слагаме обелените и настъргани тиквички заедно с нарязания на ситно пресен лук. Посоляваме на вкус и добавяме черния пипер. Правим малки палачинки, които изпържваме в загрятата мазнина.

Филии с кайма и кашкавал

ПРОДУКТИ: 1/4 кг кайма, 3 – 4 супени лъжици настърган кашкавал, 3 супени лъжици краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 големи филии хляб

Смесваме каймата с настъргания или нарязан на съвсем малки кубчета кашкавал. Прибавяме омекналото на стайна температура краве масло и смления черен пипер. С добре разбърканата смес намазваме филиите и ги печем на скара или във фурна с включен само горен нагревател.

Чушки, пълнени със сирене

ПРОДУКТИ: 10 чушки, 200 г сирене, 50 г краве масло, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 глава лук, 1 червен домати, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици олио

Почистваме чушките от дръжките и семето, настъргваме сиренето на ренде и го смесваме с кравето масло, чубрицата, нарязания на ситно лук и червения домати – обелен и настърган на едро ренде. Прибавяме магданоза (нарязан на ситно) и с тази смес пълним чушките. Нарездаме ги в намазана с олиото тавичка и печем в умерената фурна.

Кашкавалени топчета

ПРОДУКТИ: 150 г кашкавал, 1 яйце, 2 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка олио

За предпочитане е кашкавалът да е сух. Настъргваме го на ситното ренде и го смесваме с брашното. Прибавяме предварително разбитото яйце. Сместа трябва да стане като тесто (може да сложим още брашно). Правим топчета колкото орехи и ги пържим в силно загрялото олио.

Пържени филийки с яйца

ПРОДУКТИ: 20 филийки стар хляб, 2 – 3 яйца, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица оцет, 2 супени лъжици краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици доматиен сос

Изпържваме филийките в кравето масло. В тенджерата с вряла вода слагаме солта и оцета. От ниско счупваме яйцата и ги варим 5 минути. Изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги пускаме в съд със студена вода. Отцеждаме ги, нарязваме ги и ги слагаме върху пържените филийки. Посоляваме на вкус и поръсваме със смлян черен пипер. Загряваме доматиения сос и поливаме филийките. Може да използваме и кетчуп.

Стопено сирене

ПРОДУКТИ: 200 г сирене, 1 кг кисело мляко, 1 супена лъжица краве масло, 4 – 5 скилидки чесън

Изцеждаме киселото мляко през тензук или през двойна марля. В малка тенджерата или тиган стопяваме кравето масло и слагаме натрошеното сирене. На тих огън държим съда, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, докато се получи гладка маса. Прибавяме изцеденото кисело мляко и счуканите скилидки чесън.

Пържена наденица

ПРОДУКТИ: 1/2 кг наденица, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша прясно мляко

За да стане наденицата по-вкусна, нарязваме я на парчета, които слагаме в дълбок съд и заливаме с вряла вода. След четвърт час отцеждаме парчетата наденица и ги заливаме със студеното прясно мляко, в което престояват също четвърт час. Изваждаме парчетата наденица с решетъчна лъжица, подсушаваме ги и ги пържим в силно сгорещеното олио.

Картофи със сирене

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1 супена лъжица краве масло, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Обелваме картофите и ги сваряваме в подсолена вода. После ги нарязваме на резенчета и ги нареждаме в тавичка, намазана с олио. Отгоре слагаме натрошеното сирене, а върху него – кравето масло, нарязано на тънки филийки. Разбиваме яйцата с щипка сол и заливаме сместа. Поръсваме със смления черен пипер. Печем в умерена фурна четвърт час.

Картофи с чесън

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 2 супени лъжици ориз, 5 – 6 скилидки чесън, 2 супени лъжици оцет, сол

Обелените картофи нарязваме на резенчета и ги нареждаме в тавичка, намазана с олио, в която сме пръснали ориза. Наливаме 1/2 чаена чаша вода и печем в умерена фурна. Когато картофите започнат да се зачервяват отгоре, слагаме смес от счукания чесън, оцета и 1 супена лъжица вода. Посоляваме на вкус и печем още десетина минути.

Пържени картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 1 1/2 кафеени чашки олио

Обелените картофи нарязваме на дълги резенчета, които изплакваме и подсушаваме, като ги слагаме между две чисти кърпи – така когато започнем да пържим картофите, няма да се образува пяна. Мазнината, в която на партиди слагаме картофите (олио, но по-добре свинска мас), трябва да е силно сгорещена. След десетина минути изваждаме картофите, слагаме ги върху сито, обърнато с дъното нагоре, за да се отцедят, и отново ги връщаме в горещата мазнина – този път ги държим, докато станат жълтокафяви. Картофите се посоляват едва когато са готови.

Картофи чипс

Приготвят се както пържените картофи. Разликата е, че ги нарязваме на съвсем тънки филийки и най-напред ги оставяме за четвърт час в студена вода. После ги подсушаваме и ги пържим на два пъти – по начина, описан в предходната рецепта.

Картофена слама

Приготвя се от картофи, настъргани на едро ренде, които пържим на два пъти. Когато вече са опържени, осоляваме ръцете си и разделяме „сламата“.

Бъркани яйца с картофи

ПРОДУКТИ: 4 големи картофа, 3 – 4 супени лъжици олио (или разтопено краве масло), 8 яйца, сол

Сваряваме картофите и докато са топли, ги обелваме, а когато изстинат, ги нарязваме на кубчета, които запържваме в мазнината. Държим картофите на огъня, докато се зачервят, после прибавяме разбитите яйца, посоляваме на вкус и бъркаме с дървена лъжица, докато белтъците побелеят.

Яйца с шунка

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 1 яйце, 150 г шунка (или сух салам), 1 супена лъжица краве масло, 1 зърно черен пипер

В ресторантската кухня това предястие е познато с названието „хем енд егс“. За приготвяне най-добре е да се използват специални емайлирани тиганчета или саханчета от неръждаема стомана. Шунката (или салама) оформяме на цяло парче, което изпържваме леко и от двете страни в сгорещената мазнина. Върху парчето шунка (или салам) от ниско счупваме яйцето, като внимаваме да не се разлее. Пържим, докато белтъкът се втвърди. После в средата на жълтъка слагаме зърното черен пипер.

Сланина с пресен лук и яйца

ПРОДУКТИ: 150 г солена сланина, 4 връзки пресен лук, 8 яйца, щипка сода бикарбонат

Нарязаната на малки кубчета сланина поставяме в предварително затоплен сух тиган. Пържим, докато сланината се разтопи – тогава прибавяме нарязаната на ситно бяла част на пресния лук. Леко задушаваме и слагаме останалата част на лука, също нарязан на ситно. Задушаваме, докато лукът омекне. Добавяме яйцата, отделно разбити с щипка сода бикарбонат. Разбъркваме сместа на огъня, докато белтъците побелеят.

Панирани яйца

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 2 яйца (твърдо сварени), 1 сурово яйце, 2 супени лъжици галета, 3 супени лъжици олио, 1/2 опаковка готова майонеза (или майонеза от 1 яйце)

Обелваме сварените яйца и ги нарязваме на филийки, които овалваме в галетата, потапяме в разбитото яйце и пържим в силно загрята мазнина. Панираните яйца заливаме с майонезата.

Разядка от пресен лук, яйца и кашкавал

ПРОДУКТИ: 1 връзка магданоз, 2 връзки пресен лук, 1 чаена лъжичка сол, 3 супени лъжици олио, 4 червени домати, 1 супена лъжица нарязан копър, 2 кафеени чашки настърган кашкавал, 2 яйца, 1 кафеена чашка прясно мляко, 3 супени лъжици галета, 2 супени лъжици краве масло

Няразваме на ситно магданоза и пресния лук и ги задушаваме с 1/2 чаена лъжичка сол в олиото. След десетина минути слагаме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, нарязания на ситно копър, 1/2 чаена лъжичка сол и половината от настъргания кашкавал. Тази смес изсипваме в тавичка и заливаме с разбитите яйца, които сме объркали с прясното мляко и галетата. Изравняваме повърхността, поръсваме с останалия кашкавал и нареждаме кравето масло, нарязано на тънки филийки. Печем в умерена фурна. Разядката поднасяме, докато е топла.

Голяма солена палачинка

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 4 яйца, 1/2 л прясно мляко, 1 кафеена чашка брашно, щипка сол, щипка захар, 1 кафеена чашка настъргано сирене (или шунка, нарязана на дребно, може и салам, също нарязан на ситно)

В широка плитка тенджера разтопяваме кравето масло, като внимаваме да не загори. Прибавяме разбитите яйца, прясното мляко (предварително сварено) и толкова брашно, колкото е необходимо, за да се получи палачинково тесто. Слагаме щипка сол, щипка захар и наливаме сместа в тавичка. Печем в предварително загрята силна фурна. Върху готовата палачинка слагаме пълнежа (натрошеното сирене или нарязаната на ситно шунка, или нарязания на дребно салам), навиваме я на руло и я нарязваме на парчета. Готовата палачинка може да нарежем на парчета, във всяко

парче да сложим от пълнежа и да завием на малки рула.

Разядки с риба

Салата от пушена скумрия

ПРОДУКТИ: 2 средно големи пушени скумрии, 4 големи картофа, 4 кисели краставички, 3 супени лъжици олио, 1/2 връзка магданоз, 2 чаени лъжички лимонов сок (или 1/3 чаена лъжичка винена киселина – лимонтузу), 2 твърдо сварени яйца, сол

Почистваме рибите от костите и кожата и ги нарязваме на малки парченца. Сваряваме картофите, обелваме ги и ги нарязваме на кубчета. Също на кубчета нарязваме краставичките, които сме изстискали от саламурата. Смесваме всичко и прибавяме олиото, нарязания на ситно магданоз, лимоновия сок и сол на вкус. Салатата украсяваме с нарязаните на резенчета твърдо сварени яйца.

Салата от чирози

ПРОДУКТИ: 4 – 5 чироза, 1/2 връзка магданоз, 1/2 връзка копър, 3 супени лъжици олио, 3 чаени лъжички лимонов сок (или 1/2 чаена лъжичка винена киселина – лимонтузу)

Увиваме чирозите във влажна кърпа и ги оставяме да престоят 2 – 3 часа. След това ги печем на скара или на електрически котлон и ги натрошаваме на парчета. Чирозите може да се приготвят и по друг начин – нагриваме ги на електрически котлон или на скара и веднага ги завиваме във влажна кърпа. Главите на чирозите се накъсват по дължина, ципата се маха заедно с костите, а натрошените парчета се поръсват с нарязания на ситно магданоз и копър и се заливат с олиото и лимоновия сок (или лимонтузуто, размито с малко вода).

Салата от солена риба

ПРОДУКТИ: 1/2 кг хамсия (цаца, сафрид), 1 чаена чаша силен оцет, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 лимон, 1 супена лъжица нарязан копър

Солената риба накисваме за 1 денонощие в силния оцет. След това я отцеждаме и махаме главите и опашките, а на по-големите риби и гръбначната кост. Нарездаме рибата в дълбок съд с капак и я заливаме с олиото. Поръсваме с половината от ситно нарязания лук, нарязания на ситно копър и смления черен пипер. Най-отгоре поставяме половината от лимона, нарязан на тънки филийки. Захлупваме съда и го поставяме в хладилник за десетина часа. Рибата поднасяме с втората половина от ситно нарязания лук и с втората половина от лимона, нарязан на тънки филийки.

Салата от аншоа

ПРОДУКТИ: 1/4 кг аншоа, 2 кафеени чашки силен оцет, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан копър, 10 маслини, 1/2 лимон

Аншоата държим 1 денонощие в силния оцет, след това я отцеждаме и отделяме филетата, които поставяме в дълбок съд. Заливаме филетата с олиото, което трябва да ги покрива, и слагаме нарязания на ситно магданоз и копър, лимона, нарязан на тънки резенчета, и маслините без костилки. Поставяме капака и държим съда в хладилник 1 денонощие. Аншоата поднасяме заедно с маринатата.

Салата от прясно осолен паламуд

ПРОДУКТИ: 1 средно голям паламуд, 1 супена лъжица лимонов сок (или 1 чаена лъжичка винена киселина – лимонтузу), 1 супена лъжица олио, 1 глава лук, сол

Махаме кожата и костите на паламуда и го нарязваме на тънки филийки, които на-

реждаме като керемиди в чиния и поръсваме с лимоновия сок (или лимонтузуто, размито с малко вода). Поръсваме с олиото и гарнираме с лука, нарязан на ситно и стрит с малко сол.

Тарама хайвер

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица хайвер, 1 филия сух бял хляб, 1 чаена чаша олио, 1 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), 1 малка (или 1/2 голяма) глава лук

При чистене на шаран или на таранки, ако има хайвер, го измиваме, посоляваме и слагаме в бурканче. Наливаме олио, което трябва да е 2 – 3 см над хайвера. Бурканчето съхраняваме в хладилник.

По същия начин съхраняваме и хайвер, който купуваме от рибарските магазини (продава се осолен).

За разбиване слагаме хайвера в дълбок порцеланов или пластмасов съд (може и в съд от неръждаема стомана, но в никакъв случай в емайлиран съд, защото при разбиването може да се отчупи парченце от емайла и да предизвика нежелани последици при хранене!) и най-напред с дървена лъжица намачкваме зърната. Сухия хляб наикисваме в студена вода. Изстискваме го след четвърт час и го слагаме при хайвера. Десетина минути бъркаме с лъжицата все в една посока. Може да продължим да бъркаме с лъжицата, но поудобно е, ако използваме миксер. Олиото прибавяме на тънка струйка, като не преставаме да бъркаме (или да разбиваме с миксера). Добре разбитият хайвер е пухкав. Наливаме олио, докато хайверът го „поема“. Трябва да внимаваме да не „удавим“ хайвера с олио. Слагаме лука, настърган на ситно ренде. Има опасност от повече лук хайверът да се вгорчи, затова по-добре да сложим по-малко. Прибавяме лимонтузуто, разтворено с малко вода. То е по-подходящо от лимоновия сок, защото „стяга“ хайвера, а от лимоновия сок той може да се „отпусне“.

Разбитият хайвер съхраняваме в хла-

дилник, в добре затворен съд.

Прясол от сушена риба

ПРОДУКТИ: 1/2 кг сушена речна риба (или черноморски сафрид и др.), 6 – 7 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), 1 супена лъжица олио, 2 супени лъжици брашно

Рибата държим поне 1 час в мокра купа, след това я препичаме на скара или на електрически котлон. Накъсваме я на парчета, като махаме едрите кости. Прибавяме счуканите скилидки чесън. Наливаме малко топла вода и подправяме прясолата с разтвореното във вода лимонтузу. Отделно запържваме брашното в олиото и с малко вода приготвяме бяла каша, с която заливаме сместа. Прясолът трябва да престои на топло място десетина часа и едва тогава да се поднесе.

Рибена саламура

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 2 глави лук, 2 – 3 люти чушлета, 2/3 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), 2 супени лъжици нарязан пресен девесил, сол

В тенджерата с 3 чаени чаши подсолена вода варим 15 минути нарязания на ситно лук заедно с целите лютивичушлета и разтворената с малко вода винена киселина. Нарязваме на парчета шарана и го изпичаме на скара (или го изпържваме в силно загрято олио). Слагаме го в тенджерата, на която поставяме капака. След двадесетина минути отнемаме тенджерата от огъня. Рибата поднасяме, поръсена с нарязания на ситно девесил.

Лъжлив паламуд

ПРОДУКТИ: 1 океанска скумрия (от най-големите, „канадските“), 5 – 6 супени лъжици морска сол, 3 – 4 зърна черен пипер, 1 голям (или 2 по-малки) дафинов лист, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 глава лук, 6 – 8 скилидки чесън, 1/2 лимон

Махаме главата и вътрешностите на скумрията. Ако забележим тъмни петна по гръбначния стълб (съсирена кръв), почистваме ги с върха на остър нож. Поставяме рибата по гръб и я разрязваме до опашката, без да правим разрез под гръбнака. В така направения разрез поставяме зърната черен пипер, дафиновите листа и солта, която трябва да го запълни. След това разстиламе сол върху парче дебела хартия и обвиваме рибата. Добре пакетираната риба държим на хладно място 3 денонощия, след което в продължение на 2 часа я изкисваме в студена вода или я измиваме добре с разреден оцет. После я окачваме на проветриво място да съхне 3 – 4 дни. Преди консумация махаме кожата на рибата и я поднасяме, нарязана на парчета и посипана със смлян черен пипер и нарязан на ситно копър. За гарнитура слагаме нарязан на ситно лук или чеснова кашлица, заедно с парче лимон. Ако искаме да запазим рибата по-дълго време, нарязваме я на парчета, махаме костите и я нареждаме в стъклен буркан. Заливаме я с разреден оцет, а отгоре наливаме 2 см препържено и изстинало олио. Съхраняваме я в хладилник.

Осолена риба

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг черноморска или океанска риба, 150 г сол (за предпочитане морска), 15 зърна черен пипер, 3 дафинови листа, 5 – 6 зърна бахар

Почистваме рибата от слузта, люспите и вътрешностите. След това я измиваме, оставяме я да се отцеди, подсушаваме я с кърпа и я натриваме със солта, сипваме сол и вътре в нея. Рибата слагаме в тенджера, като между редовете поставяме черния пипер, дафиновите листа и бахара. В продължение на 20 дни държим рибата в хладно помещение, след това я изваждаме, измиваме я със студена вода и я окачваме да съхне на проветриво място.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг речна, черноморска или океанска риба, 1/4 кг сол, 8 – 10 зърна черен пипер, 2 дафинови листа

Кипваме саламура от 1 л вода, солта, дафиновия лист и черния пипер. С охладената саламура заливаме почистената и добре измита риба, която сме поставили в дълбок съд. Държим рибата в саламурата 20 дни, след което я изваждаме, измиваме я със студена вода и я окачваме да съхне на проветриво място.

Прясно солена риба

ПРОДУКТИ: 1 кг риба (скумрия, паламуд, сафрид, илария, карагъоз), 800 г сол

Почистваме рибата от вътрешностите и хрилете, измиваме я със подсолена студена вода и я оставяме да се отцеди. После запълваме коремната кухина със сол (за предпочитане морска сол). Рибите нареждаме в тенджера с коремите нагоре (големите риби нарязваме на парчета) и солим всеки ред при съотношение: на 1 кг риба – 150 г сол. Затискаме рибата с чиния и слагаме отгоре попарен с вряла вода речен камък. В края на второто денонощие изливаме течността, която рибата е пуснала, и без да я измиваме, я заливаме със сварена и охладена саламура, приготвена при съотношение: на 1 л вода – 200 г сол. На четвъртия и на шестия ден – пак без да измиваме рибата, я отцеждаме и я заливаме с нова саламура. На десетия ден рибата е готова за консумация.

Маринована риба

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг черноморски сафрид, хамсия, херинга, 2 чаени чаши сол, 1 чаена чаша силен оцет, дафинов лист, зърна черен пипер и бахар, олио

Изчистваме рибата от вътрешностите, махаме главите и опашките. Херингата се

разполовява надлъжно и се махат костите. Приготвяме силна саламура, като на 8 чаени чаши вода слагаме 1 чаена чаша сол. Гъстотата на саламурата се проверява с прясно яйце – от него на повърхността трябва да се вижда кръгче с диаметър 2 см. Кипваме саламурата, оставяме я да се охлади и с нея заливаме рибата, която държим на хладно място 2 денонощия. След първото денонощие изливаме старата саламура, измиваме рибата със студена вода и я заливаме с нова саламура. Когато изтече второто денонощие, само отцеждаме рибата (вече не я мием) и я заливаме със силния оцет, в който я държим 8 часа. За икономия на сол и оцет, когато накисваме рибата в тенджерата, затискаме я с чиния и слагаме отгоре някаква тежест (например хаванче). Отцеждаме рибата от оцета и я нареждаме плътно в буркани (за предпочитане от лютеница), като между редовете слагаме дафинов лист, зърна черен пипер, а по желание – и бахар. В загрялото олио (1 кафеена чашка за 1 бурканче риба) поставяме тънка филийка хляб, който изпържваме и от двете страни – равномерно, докато почервенеет. Оставяме олиото да изстине. Бурканите с риба заливаме с оцет, а отгоре прибавяме олиото, което трябва да е 2 – 3 см над рибата. Маринованата риба съхраняваме на хладно място, най-добре в хладилник.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг морска или океанска риба, 3 дафинови листа, 1 супена лъжица сол, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка оцет

Почистваме рибата от вътрешностите, главите и опашките, нарязваме я на парчета, дълги 3 – 4 см, и я нареждаме плътно в тенджерата заедно с дафиновия лист, черния пипер и солта. Наливаме олиото, оцета и 1 кафеена чашка вода. Варим на тих огън двадесетина минути. Когато рибата се охлади, нареждаме я в буркани, заливаме я с охладената марината и я държим в хладилник.

Маринована пържена риба

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 1/2 чаена лъжичка брашно, 3 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка оцет, 2 чаени лъжички доматино пюре, 10 зърна черен пипер, 2 дафинови листа, 1 супена лъжица сол

Най-подходяща за мариноване е изпържена речна риба, която оставяме да изстине. Към използваната мазнина (2 кафеени чашки олио) добавяме още 1 кафеена чашка олио. Затопляме мазнината и слагаме брашното. Щом брашното се запържи, наливаме смес от 1 кафеена чашка вода и оцета, прибавяме доматино пюре, черния пипер и дафиновия лист. На тих огън варим десетина минути. Накрая подправяме със сол. Изстиналата изпържена риба нареждаме в буркани и я заливаме с изстиналия сос, който трябва да я покрие. Ако сосът не е достатъчен, доливаме олио. Така маринованата риба се съхранява в хладилник. Може да издържи двадесетина дни.

Салата от маринована риба

Нареждаме парчетата риба в голяма чиния и ги покриваме със ситно нарязан лук. Отстрани слагаме резенчета лимон. Може да надробим рибата (след като я обезкостим) и да я смесим с разрежена майонеза, в която сме сложили нарязани на кубчета кисели краставички. Салатата гарнираме с резенчета твърдо сварени яйца.

Солена риба в буркани

Съхранява се, като най-напред почистваме купената от рибарски магазин солена риба (махаме главата, гръбначния стълб и кожата), измиваме я със студена вода и я поставяме в дълбок съд. Рибата заливаме със смес от равни части вода и оцет. След 1 денонощие отцеждаме рибата в гевгир, подсушаваме я с кърпа и я нареждаме в буркани, като между редовете слагаме зърна черен пипер, дафинов лист, а по

желание и бахар. Добре натъпканата риба заливаме с препържено и изстинало олио. Съхраняваме я в хладилник. Тази рецепта е много подходяща за аншоа.

Мерлуза на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг мерлуза, 2 глави лук, 1 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 2 яйца), сол

Осоляваме парчетата риба и ги нареждаме в тавичка. Отгоре слагаме лука, нарязан на тънки филийки, и изсипваме върху него майонезата. Печем в умерена фурна на 45 минути.

Други разядки

Печени картофи със сланина

ПРОДУКТИ: 800 г по-едри картофи, 150 г солена сланина, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка суха чубрица

Обелваме картофите. Всеки картоф разрязваме по дължина на две половинки, които нареждаме в тавичка с отрязаната част нагоре. Поръсваме с червения пипер. Върху всяка половинка от картоф слагаме тънко парченце сланина, толкова голямо, че да я покрие. Сланината поръсваме с чубрицата. Наливаме 1 кафеена чашка хладка вода и печем в предварително затоплена фурна, докато сланината започне да порозоява и картофите останат на мазнина. Разядката поднасяме топла с гарнитура туршия.

Топла разядка с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 1 кг кисело мляко, 4 яйца, 3 супени лъжици брашно, 1/4 кг шунка (или кренвирши, може и шпеков салам, а така също и натрошено сирене или настърган кашкавал), 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

През тензух или двойна марля изцеждаме киселото мляко от вечерта до сутринта. Към млякото прибавяме разбитите яйца, брашното (предварително препечено на сух тиган) и шунката и изсипваме сместа в тавичка, намазана с разтопеното краве масло. Отгоре слагаме филийки твърдо краве масло. Печем в умерена фурна. Разядката поднасяме, поръсена с черния пипер.

Кюфтета от извара

ПРОДУКТИ: 1/4 кг извара, 2 супени лъжици грис, 2 – 3 супени лъжици брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 яйца, 1 малка (или 1/2 голяма) глава лук, щипка сол, щипка смлян черен пипер, 3 супени лъжици галета, 1 кафеена чашка олио

Към изварата прибавяме гриса (предварително сварен с малко вода), брашното (предварително препечено на сух тиган), содата, разбитите яйца, настъргания на ситно ренде лук, солта и черния пипер. От тази смес правим малки кюфтета (колкото големи орехи), които овалваме в галета и пържим в сгорещеното олио. Ако искаме да приготвим от извара топчета за десерт, тогава в сместа не слагаме лук, сол и смлян черен пипер, а след като изпържим топчетата, докато са още топли, ги поръсваме с пудра захар.

Кюфтенца от кайма

ПРОДУКТИ: 1/4 кг кайма, 1 средно голяма глава лук, 1 яйце, 1 кафеена чашка брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, олио

Към каймата прибавяме черния пипер и брашното. Объркваме добре и слагаме разбитото яйце. Нарязания на ситно лук задушаваме с 1 супена лъжица олио до златисто и когато изстине, го смесваме с каймата. Правим топчета колкото орехи, които овалваме в брашно и изпържваме в силно загрятото олио.

Пикантни кюфтенца

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1/4 кг пилешко месо, 50 г наденица, 2 яйца, 1 филия стар бял хляб, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка настъргано индийско орехче, 3 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка олио

Смесваме каймата с пилешкото месо (обезкостено и смляно), нарязаната на ситно наденица, разбитите яйца, филията бял хляб (накисната във вода или в прясно мляко и отцедена), настъргания кашкавал, солта, черния пипер и индийското орехче. Омесваме добре и правим кюфтенца колкото орехи, които овалваме в брашното и изпържваме в силно загрятото олио.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/4 кг говеждо или телешко месо, 100 г овнешко месо, 1 глава лук, 1 картоф, 1 филия бял сух хляб, 1 яйце, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка кимион, щипка сол, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 3 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка олио

Нарязваме на парченца месото и два пъти го смиламе с месомелачка. При второто смилане прибавяме лука, нарязан на филийки, картофа (обелен и нарязан на резенчета) и белия хляб (накиснат във вода или в прясно мляко и изцеден). Към каймата слагаме разбитото яйце, солта, черния пипер, кимиона и нарязания на ситно магданоз. Омесваме добре и правим кюфтенца колкото големи орехи, които овалваме в брашното и изпържваме в силно загрятото олио.

Пастърма на скара

ПРОДУКТИ: 200 г овча или козя пастърма

Пастърмата нарязваме на тънки ивици напречно на мускулните влакна. На всяка

ивица правим нарязи през 1 см. Парчетата поставяме върху силно сгорещена скара и ги държим само няколко минути. Скарата заменя „живия огън“ (разжарените въгленни), върху който на дилаф някога са запичали пастърмата. Препечената пастърма се поднася със сварен стар боб (отцеден и поръсен с червен пипер) или със салата от пресни зеленчуци.

Запържена саздърма

ПРОДУКТИ: 200 г саздърма, 2 глави лук, 2 супени лъжици галета (или трохи от сух хляб), 1 1/2 супени лъжици олио

Запържваме нарязания на тънки филийки лук в олиото, прибавяме галетата, а когато лукът стане златист, слагаме нарязаната на малки парчета саздърма. След 5 – 6 минути разядката е готова. Поднасяме я с гарнитура от прясна салата, полята с оцет.

Каша от саздърма

ПРОДУКТИ: 1 кг саздърма, 1/4 кг праз, 1 кафеена чашка олио, 2 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, щипка сол

Обелваме и измиваме прера, после го нарязваме на дребно и го задушаваме с олиото, докато се изпари влагата. Прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган), размито с 1 кафеена чашка хладка вода, червения пипер и солта. Запържваме десетина минути и поставяме натрошената на дребно саздърма. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и като държим съда на огъня, бъркаме с дървена лъжица, докато се образува каша.

Салата от пилешко месо

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 глава целина, 1/2 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 1 яйце), 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 твърдо сварено яйце, оцет, олио, сол

Сваряваме и обезкостяваме пилето.

Обелваме целината и я нарязваме на тънки ивици, които държим половин час в равни части оцет и олио. Отцеждаме целината и я смесваме с нарязаното на малки парченца пилешко месо. В отделен съд смесваме майонезата с доматиеното пюре. В голяма чиния поставяме целината и месото, заливаме ги с майонезата, подправяме със сол на вкус и украсяваме салатата с резенчета от твърдо свареното яйце.

Наденица с картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг варена наденица, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 2 червени домата (или 1 супена лъжица доматиено пюре), 1 кг картофи, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязваме наденицата на парчета, които слагаме в тавичка с мазнината. Печем десетина минути в силна фурна и тогава прибавяме доматиите, които предварително сме обелили и настъргали на ренде (или доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Печем още десетина минути, но вече в умерена фурна. След това върху парчетата наденица поставяме картофите – обелени и нарязани на тънки резенчета. Печем в умерена фурна, докато картофите се зачервят, след което с решетъчна лъжица преместваме парчетата наденица върху картофите. Печем, докато наденицата се зачерви. Накрая поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Разядка от суха коприва

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша суха коприва, 1 глава лук, 3 сухи червени чушки, 1 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици брашно, 4 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка суха стрита чубрица, 3 яйца, 2 кафеени чашки натрошено сирене

В 1 л вряща подсолена вода пускаме сухата коприва. Прибавяме нарязания на ситно лук и червените чушки, които предварително сме държали накиснати поне 2 часа в студена вода. Когато чушките се сварят, ги обелваме, почистваме ги от семето, нарязваме ги на дребно и ги връщаме при копривата. Отделно запържваме в олиото предварително препеченото на сух тиган брашно. Когато запържката порозовее, прибавяме няколко супени лъжици от копривата и разбъркваме. Сместа прехвърляме в тенджерата с копривата. Под похлупак варим на тих огън десетина минути, след това слагаме чубрицата и разбитите яйца. Отнемаме тенджерата от огъня и прибавяме натрошеното сирене.

Сирене с картофи

ПРОДУКТИ: 300 г картофи, 100 г сирене, 1 яйце, 1 кафеена чашка олио, сол

Приготвяме пюре от сварените картофи, към което прибавяме натрошеното сирене и разбитото яйце. Слагаме сол на вкус и като омесим сместа, правим от нея топчета, от които разточваме питки, дебели 1 см. Питките пържим в силно загрятата мазнина, след което ги запичаме в умерена фурна.

Пастет от маслини

ПРОДУКТИ: 30–40 маслини, 3 твърдо сварени яйца, 1 глава лук, 2 чаени лъжички лимонен сок (или 1/3 чаена лъжичка винена киселина – лимонтузу)

Почистените от костилките маслини счукваме в дървена гаванка. После ги прехвърляме в друг съд, а в гаванката счукваме сварените яйца и ги слагаме при маслините заедно с лука, настърган на ситно ренде, и лимоновия сок (или лимонтузуто, разтворено в малко вода).

Чорби (супи)

Думите „чорба“ и „супа“ са синоними. Някои автори на готварски книги обаче се опитват да правят разлика между тях – чорбата била супа, на която се прави запържка или застройка. Имало и друго разграничение – че при готвене на супа топлината обработка на всеки продукт се извършвала отделно – запържване на лука, запичане на брашното на сух тиган и прибавянето му отделно или заедно с доматиеното пюре и т.н., а при чорбата продуктите (зеленчуци, брашно, червен пипер, доматиено пюре и пр.) се запържвали заедно, месото се варяло със запържката и със зеленчуците и т. н.

Практиката у нас обаче е съвсем друга. В българската традиционна кухня чорбите са „постни“ и „блажни“ (с месо), „светли“ и „тъмни“ (потъмняването идва от червения пипер, който се слага в запържката). Списъкът се продължава с чорбите от риба, птици, охлюви, раци, дивеч. Срещаме „армеева чорба“ (от зелен сок), „оцетена чорба“, „таратор“ и пр.

„Супа“ е френска дума, а „чорба“ – персийска, дошла у нас чрез турския език. И двете думи се използват така, както са придобили гражданственост. Например казва се „кремсупа“ (никак не върви „крем-чорба“). Някои може и сега да вярват на бай Ганьо, който обяснява на „бай Иречек“, че чорбата е турско ядене, че ние сега, както сме се запътили към Европа, повечето супи ядем.

Постни чорби

Сезонността на ястията в българската традиционна кухня особено ясно личи при чорбите, и то най-вече при постните чорби.

Първата пролетна чорба може да е от

лапад, лобода или от киселец. За българина е важно, презимувал по живо по здраво, „да се хване в зеленото“.

Чорба от киселец

ПРОДУКТИ: 1/4 кг киселец (лапад, лобода), 3 – 4 стръка пресен лук, 1/2 връзка магданоз, 1/2 връзка пресен копър, 3 – 4 стръкчета пресен джоджен, 3 – 4 супени лъжици олио, 2 супени лъжици ориз, 2 – 3 яйца, 3 – 4 супени лъжици кисело мляко, 1 супена лъжица нарязан магданоз (за поръсване на готовата чорба), сол

Изчистваме, измиваме и нарязваме на дребно киселеца. Също на дребно нарязваме стръковете пресен лук, магданоза, копъра и джоджена. В тенджерата запържваме в олиото киселеца, лука и подправките, като бъркаме с дървена лъжица. След 5 – 6 минути наливаме 4 чаени чаши топла вода и посоляваме на вкус. Щом водата заври, прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз. Под похлупак на умерен огън варим, докато оризът се сvari – тогава слагаме яйцата, разбити с киселото мляко. При поднасянето поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Към тази чорба можем да добавим 1 чаена чаша настъргано сирене, но преди това трябва да направим запържка от 2 супени лъжици брашно и 4 супени лъжици олио. Запържката оцветяваме с 1 чаена лъжичка червен пипер, разреждаме с 1 кафеена чашка топла вода и на части я прибавяме към чорбата, като разбъркваме с лъжица. След 5 – 6 минути слагаме настърганото сирене. В този случай не се прави застройка с разбити яйца и кисело мляко. Отнемаме тенджерата от огъня и веднага поднасяме чорбата със смлян черен пипер във всяка чиния.

Чорба от киселец с картофи

ПРОДУКТИ: 1/4 кг киселец (лапад, лобода), 1 връзка пресен лук, 2 средни по големина моркова, 4 супени лъжици олио, 3 – 4 средни по големина картофа, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 твърдо сварени яйца, сол

Нарязваме на ситно киселеца и пресния лук, настъргваме на едро ренде морковите и задушаваме тази смес в олиото на умерен огън под похлупак. Наливаме 5 чаени чаши гореща подсолена вода и добавяме обелените и нарязани на малки кубчета картофи. Варим на тих огън, докато картофите се сварят – тогава с решетъчна лъжица изваждаме половината от тях, намачкваме ги с вилица и ги връщаме обратно в чорбата. Накрая слагаме нарязания на ситно магданоз и нарязаните на кубчета твърдо сварени яйца.

Чорба от коприва

ПРОДУКТИ: 400 г коприва, 1 супена лъжица брашно, 1 малка (или 1/2 голяма) глава лук, 2 супени лъжици олио, сол

Изчистваме и измиваме копривата, заливаме я с 1 л студена вода и я варим десетина минути на силен огън, после десетина минути на умерен огън. Отцеждаме копривата и я слагаме в дървена гаванка – стриваме я, като бъркаме, както се разбива хайвер, все в една посока. Някога са използвали т.нар. джурило.

„Джуркам“ (диал.) означава стривам, смачквам на каша. Има „джуркана коприва“, „джуркан боб“. Вместо джурило може да използваме дървена лъжица. Връщаме копривата в бульона и посоляваме. Размиваме брашното в хладка вода и го прибавяме в чорбата. В друг съд запържваме в олиото нарязания на ситно лук и го слагаме в чорбата, като я оставяме да поври още 5 – 6 минути. Чорбата поднасяме с отделно счукан чесън или настърган хрян с оцет.

Чорба от коприва с киселец

ПРОДУКТИ: 400 г коприва, 1 кафеена чашка олио, 2 малки (или 1 голяма) глава лук, 1 корен от магданоз, 5 – 6 стръка пресен лук, 1 супена лъжица брашно, 100 г киселец, 5 – 6 зърна черен пипер, сол

Изчистваме и измиваме копривата, после я поставяме в цедка и за няколко минути я потапяме в 1 л вряща вода. Отцеждаме копривата и я смиламе с месомелачка (или я счукваме в дървена гаванка), след това я задушаваме в 1/2 кафеена чашка олио и я сипваме във водата, с която сме я попарили. Отделно задушаваме с малко вода нарязания на тънки филийки лук и нарязаните на ситно стръкове пресен лук, както и остъргания и нарязан също на ситно корен от магданоз. Задушената смес прибавяме в чорбата. В останалото олио запържваме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с малко хладка вода (1 кафеена чашка). След това го разреждаме с няколко супени лъжици от бульона и го сипваме в чорбата заедно с нарязания на ситно киселец, зърната черен пипер и сол на вкус. Варим още двадесетина минути на умерен огън.

Към чорбата от коприва, приготвена по двете предходни рецепти, може да прибавим 1 чаена чаша настъргано сирене (или 1 кафеена чашка настъргани орехови ядки). Веднага след това обаче трябва да отнемем съда с чорбата от огъня.

Чорба от коприва със застройка

ПРОДУКТИ: 400 г коприва, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

В 1 л вряща вода попарваме изчиствената и измита коприва. След това я отцеждаме и счукваме в дървена гаванка. Отделно в олиото запържваме брашното, докато стане златисто, и го прибавяме към счуканата коприва. С дървена лъжица добре объркваме сместа и я заливаме с вода-

та, в която сме попарили копривата. Посоляваме и на умерен огън варим двадесетина минути, после застрояваме чорбата с разбитите яйца, смесени с киселото мляко.

Към готовата чорба можем да прибавим 1 – 2 супени лъжици нарязан на ситно пресен джоджен и малко прясна чубрица.

Чорба от пресен лук

ПРОДУКТИ: 2 връзки пресен лук, 3 супени лъжици олио, 3 супени лъжици ориз, 1 кафеена чашка кисело мляко, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Изчистения, измит и нарязан на ситно лук пускаме в 1 л вряща вода. Прибавяме сол на вкус и олиото. След 5 – 6 минути слагаме изчистения, измит и подсушен ориз. На умерен огън варим още двадесетина минути. Изключваме огъня и правим застрояка с киселото мляко, като разбъркваме с дървена лъжица. Преди поднасянето поръсваме чорбата с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от спанак

ПРОДУКТИ: 400 г спанак, 1 глава лук, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 2 – 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Измития и нарязан на лентички спанак задушаваме в олиото заедно с нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме 1 л топла вода, посоляваме и под похлупак на умерен огън варим, докато спанакът омекне. Разбиваме яйцата и киселото мляко. За да не се пресече застрояката, в нея сипваме няколко супени лъжици от бульона, разбъркваме и я наливаме на тънка струйка към чорбата, като бъркаме с дървена лъжица. Поднасяме чорбата, поръсена с черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Чорба от спанак с прясно мляко

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спанак, 1 глава лук, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 твърдо сварени яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Измития и нарязан на ивички спанак пускаме в 1 л вряща подсолена вода заедно с нарязания на ситно лук. В отделен съд запържваме в олиото брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка топла вода. Когато спанакът омекне, прибавяме към него брашното. Варим няколко минути на умерен огън и слагаме разтопеното краве масло заедно с прясното мляко. При поднасянето в чиниите поставяме кубчета от твърдо сварените яйца и по щипка от нарязания на ситно магданоз.

Чорба от спанак с ориз

ПРОДУКТИ: 400 г спанак, 1 малка глава лук, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1/3 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици ориз, 1 кафеена чашка прясно или кисело мляко, 1 яйце, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, лимонов сок, сол

Нарязания на ситно лук задушаваме в олиото. Прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното слагаме измития и нарязан на лентички спанак. Като бъркаме с дървена лъжица, запържваме сместа. После поръсваме червения пипер, посоляваме и наливаме 1 л топла вода. Когато чорбата заври, добавяме изчистения, измит и подсушен ориз. Варим на умерен огън, докато оризът уври – тогава приготвяме застрояка от прясното или киселото мляко и яйцето, разбито с малко студена вода. Към застрояката сипваме няколко супени лъжици от чорбата, разбъркваме и на тънка струйка наливаме застрояката, като през цялото време бъркаме чорбата с дървена лъжица. Подкиселяваме с лимонов

сок или с винена киселина (лимонтузу), размита с малко вода. При поднасянето поръсваме черния пипер.

Чорба от спанак и картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спанак, 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 2 – 3 средни по големина картофа, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1/2 чаена чаша кисело мляко, сол

Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук и го посоляваме. Наливаме 2 кафеени чашки вряла вода и поставяме обелените и нарязани на кубчета картофи. Варим под похлупак, докато картофите започнат да омекват – тогава прибавяме нарязания на ивички спанак и разтопеното краве масло. Наливаме 4 чаени чаши вряла вода и продължаваме да варим на умерен огън, докато и спанакът, и картофите напълно омекнат. При поднасянето във всяка чиния сипваме по 2 – 3 супени лъжици кисело мляко.

Чорба от трите китки

ПРОДУКТИ: по 1 връзка („китка“) магданоз, киселец и копър, 2 супени лъжици брашно, 4 супени лъжици олио, 2 жълтъка, 1 кафеена чашка кисело мляко, лимонов сок, сол

Такава чорба се приготвя в Тревненско, Търновско, Габровско.

Запичаме на сух тиган брашното, после го размиваме с 2 кафеени чашки хладка вода. Запържваме го в олиото и прибавяме нарязаните на ситно листа на „китките“. Задушаваме ги 5 – 6 минути, наливаме 4 чаени чаши гореща вода, посоляваме и разбъркваме добре. На умерен огън под похлупак варим около 1 час. Застройваме с разбитите жълтъци, смесени с киселото мляко. Накрая подправяме с лимонов сок или с лимонтузу, размито с малко вода.

Бяла чорба от лапад

ПРОДУКТИ: 2 връзки лапад, 1 глава лук, 1 ка-

феена чашка ориз, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена чаша кисело мляко, сол

В 1 л вряща подсолена вода слагаме нарязания на ситно лук. Варим на умерен огън. Когато лукът омекне, прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз и нарязания на лентички лапад. След десетина минути прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Варим още десетина минути. Поднасяме чорбата студена, поръсена с черния пипер. Във всяка чиния слагаме по 2 – 3 супени лъжици кисело мляко.

Червена чорба от лапад

Разликата от предходната рецепта е, че когато прибавяме брашното, слагаме и 1 чаена лъжичка червен пипер.

Чорба от целина

ПРОДУКТИ: 4 глави целина, няколко листа от целина, 2 средни по големина картофа, 1 1/2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме целината и картофите на едри парчета и ги сваряваме във вода, която трябва да ги покрива. После посоляваме, слагаме разтопеното краве масло и варим още няколко минути. С решетъчна лъжица изваждаме целината и картофите, смачкваме ги с вилица и ги връщаме в бульона. Наливаме 3 чаени чаши гореща вода и варим още десетина минути. Поднасяме чорбата, поръсена с черния пипер и с нарязаните на ситно листа от целина.

Бульон от зеленчуци

Приготвения по тази рецепта бульон може да охладим и да го съхраняваме в хладилника – когато пожелаем, от него приготвяме различни чорби. За да сварим бульон, използваме онова, което е остана-

ло от различни зеленчуци – кочани от зеле, парчета от моркови, лук, целина, корени от магданоз, пащърнак, картофи. Нарязваме зеленчуците на едро и ги смесваме с 1 глава лук, също нарязан на едро. Наливаме 1 1/2 л вода и варим, докато зеленчуците омекнат – тогава прибавяме 1 чаена лъжичка сол и прецеждаме бульона. Ако искаме бульонът да има по-приятен вкус и да може да се пие само с някои подправки (смян черен пипер и лимонен сок или лимонтузу), тогава задушаваме предварително всички зеленчуци с малко сгорещена мазнина (краве масло или олио). От този бульон може да приготвим т. нар. бяла чорба.

Чорба от тиквички

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тиквички, 1 връзка пресен лук, 1 морков, парче целина, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 – 3 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици краве масло, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 супени лъжици нарязан магданоз или пресен копър, сол

Задушаваме в олиото нарязания на ситно пресен лук, настъргания на ситно ренде морков и нарязаната на кубчета целина. Посоляваме и наливаме 1 кафеена чашка гореща вода. Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжица, връщаме съда на огъня и слагаме обелените и нарязани на кубчета тиквички. Наливаме 4 чаени чаши гореща вода. Засилваме огъня и четвърт час след като водата заври, добавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати. На умерен огън под похлупак варим, докато тиквичките напълно омекнат. Запържваме брашното в кравето масло и прибавяме киселото мляко, разбито с яйцето. Като бъркаме чорбата с лъжицата, на тънка струйка наливаме застрояката. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз (или копър).

Чорба от тиквички с ориз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тиквички, 1 супена лъжица ориз, 2 супени лъжици олио, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 кафеена чашка настъргано сирене, сол

Обелените и нарязани на кубчета тиквички варим в малко подсолена вода заедно с почистения, измит и подсушен ориз, докато омекнат. Наливаме олиото и 4 чаени чаши топла вода. Продължаваме да варим. Когато чорбата кипне, отнемаме тенджерата от огъня. Поднасяме чорбата студена, смесена с разбитото кисело мляко и поръсена със сиренето.

Чорба от лук

ПРОДУКТИ: 4 – 5 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 4 тънки филии хляб, 2 кафеени чашки настъргано сирене (или кашкавал), сол

Нарязания на тънки филийки лук задушаваме в мазнината, докато стане златистокафяв – тогава поръсваме брашното. Като бъркаме с дървена лъжица, държим съда на огъня, докато брашното стане кафеникаво. Наливаме 1 л топла вода, слагаме черния пипер и сол на вкус и варим на умерен огън четвърт час. Нарязваме 4 тънки филии хляб, на които махаме кората. Готовата чорба наливаме в тавичка или в съд от йенско стъкло и слагаме поръсените с настърганото сирене (кашкавал) филии. Печем в предварително затоплена фурна.

Може и да не запичаеме ястието на фурна. В супник нареждаме в два реда филиите, както са поръсени с настърганото сирене (кашкавал). Наливаме готовата чорба и слагаме капака на супника. Поднасяме след двадесетина минути.

Таратор

ПРОДУКТИ: 300 – 400 г краставици, 1/2 кг кисело мляко, ядките на 3 – 4 ореха, 5 – 6 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка оцет, 1 супена лъжица олио, 1 връзка копър, сол

Обелваме и нарязваме на ситно краставиците. Заливаме ги с разбитото с тел или вилица и разрежено с малко вода кисело мляко. Прибавяме счуканите орехови ядки. В дървена гаванка счукваме скилидките чесън, размиваме ги с оцета и ги прибавяме към таратора, на който слагаме олиото, сол на вкус и нарязания на ситно копър.

Жетварски таратор

Приготвя се без кисело мляко, само с вода, нарязани на ситно обелени краставици, оцет, сол и нарязан на ситно пресен копър.

Чорба от челядинки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг челядинки, 2 супени лъжици ориз, 1 кафеена чашка нарязан на ситно киселец, сол

Измиваме добре гъбите, после ги слагаме в тенджерата с 1 1/2 л студена вода. Посоляваме и започваме да варим на умерен огън. След двадесетина минути прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз заедно с нарязания на ситно киселец. Варим, докато киселецът и оризът омекнат.

Чорба от манатарки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг манатарки, 2 моркова, 1/2 глава целина, 1 корен от магданоз, 1 корен пашърнак, 4 супени лъжици олио, 1 – 2 картофа, 2 червени домата (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 яйце, 1 кафеена чашка прясно или кисело мляко, сол, смлян черен пипер

Манатарката е гъба, за която се казва, че заменя месото. Тя е подходяща за сушене, мариноване и готвене.

Смесваме остърганите и нарязани на малки кубчета моркови, нарязаната на малки кубчета целина и също нарязаните на ситно корени от магданоз и пашърнак. Тази смес задушаваме в 2 супени лъжици олио. Посоляваме и наливаме 1 л гореща вода. Слагаме нарязаните на малки парченца гъби. Варим на умерен огън. След двадесетина минути прибавяме нарязаните на малки кубчета картофи, а четвърт час покъсно – обелените и настъргани на едроренде домати. Правим отделно запръжка от предварително препеченото на сух тиган брашно и останалото олио, която разреждаме с 1 кафеена чашка хладка вода или прясно мляко. Като бъркаме чорбата, прибавяме на тънка струйка запръжката и застройката от разбитото яйце, смесено с млякото – прясно или кисело. При поднасяне поръсваме със смлян черен пипер.

Чорба от сушени гъби

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа сушени челядинки, манатарка или кладница, 1 глава лук, 1 морков, 1 корен от магданоз, парче целина, 1 кафеена чашка ориз, 2 супени лъжици кравето масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 2 червени домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 5 – 6 нарязани на ситно листа от целина, сол, винена киселина

Заливаме гъбите с 1 л гореща вода и ги държим в нея 2 – 3 часа, като през половин час доливаме по 1 кафеена чашка гореща вода. След това ги изваждаме с решетъчна лъжица и ги нарязваме на дребно, а водата поставяме на огъня, като прибавяме 1 чаена лъжичка сол. Когато водата заври, в нея пускаме нарязания на ситно лук, настъргания на ситно ренде морков, корена от магданоз и парчето целина, нарязани на дребно. Прибавяме гъбите. Щом зеленчуците омекнат, слагаме почистения, измит и подсушен ориз. В друг съд запържваме в кравето масло брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода.

Като бъркаме с дървена лъжица чорбата, слагаме запръжката и обелените и настъргани на едро ренде домати. Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме и я връщаме на огъня. Накрая поръсваме черния пипер и нарязаните на ситно листа от целина (може и магданоз). Подправяме с винена киселина (лимонтузу). Чорбата може да се поднесе и студена.

Чорба от печурки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг печурки, 10–12 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици краве масло или олио, 1 яйце, 1 кафеена чашка кисело мляко, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязаните на малки парченца гъби варим в 1 л вода. Когато омекнат, слагаме черния пипер. Отделно правим запръжка от брашното и мазнината и като бъркаме чорбата с дървена лъжица, прибавяме запръжката и застрейка от разбитото яйце и кисело мляко. Готовата чорба поръсваме със сол на вкус и с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от печурки със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1/4 кг печурки, 2 глави лук, 1 морков, 1 корен от магданоз, 5 супени лъжици краве масло, 1/2 л зеленчуков или месен бульон, 2 средни по големина картофа, 1 супена лъжица брашно, 2 жълтъка, 1 кафеена чашка прясно мляко, по 1 супена лъжица нарязан пресен копър и магданоз, сол, лимонтузу

В 3 супени лъжици от мазнината задушаваме нарязания на ситно лук, корена от магданоз и моркова, нарязани на кубчета. След 5–6 минути прибавяме нарязаните на малки парченца гъби, объркваме ги със зеленчуците и наливаме бульона (или същото количество вода). Когато течността заври, слагаме нарязаните на кубчета картофи и добавяме още вода или бульон (об-

що течността трябва да е 1 1/4 л). На тих огън варим, докато картофите се сварят. Запръжваме отделно препеченото на сух тиган брашно в 2 супени лъжици краве масло, отнемаме съда от огъня и когато запръжката се охлади, я разреждаме с 1 кафеена чашка от чорбата. След това, като бъркаме с дървена лъжица, я сипваме в чорбата. Подправяме със сол на вкус и с малко лимонтузу. В купичка разбиваме жълтъците, наливаме прясното мляко, разреждаме застрейката с няколко супени лъжици от чорбата и я прибавяме в тенджерата, като бъркаме с лъжица. При поднасянето поръсваме чорбата с нарязания на ситно копър и магданоз.

Градинарска чорба

ПРОДУКТИ: 1/4 кг червени домати, 1/4 кг картофи, 3 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 3–4 чушки, 2 глави лук, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 връзка магданоз, 1 супена лъжица брашно, сол

В 1 1/2 л вряща подсолена вода пускаме обелените и настъргани на едро ренде домати и нарязаните на кубчета картофи. Когато картофите омекнат, прибавяме отделно задушната в мазнината смес от нарязаните на колелца чушки и нарязания на ситно лук. На умерен огън варим още двадесетина минути и застрейваме с разбитото яйце, смесено с киселото мляко. Накрая поръсваме с нарязания на ситно магданоз. Когато задушаваме чушките и лука, може да сложим към сместа и брашното, което предварително сме препекли на сух тиган. В този случай към запръжката наливаме малко от бульона и я прибавяме, като бъркаме чорбата с дървена лъжица.

Градинарска чорба с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 1/2 глава целина, 4 моркова, 5 картофа, 2–3 червени домати, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, сол

В 1 л вода слагаме целината, морковите и картофите, нарязани на кубчета. Когато зеленчуците омекнат, прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати. След десетина минути отнемаме съда от огъня, подправяме чорбата със сол на вкус и я застрояваме с киселото мляко. Поднасяме я, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Градинарска чорба със зеле

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио или разтопено краве масло, 2 глави лук, 1/2 прясна зелка, 2 картофа, 2 моркова, 1 малка глава целина, 2 чаени лъжички доматино пюре, 1 глава цвекло, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 яйце, сол, оцет

В тенджерата запържваме в мазнината нарязания на ситно лук, наливаме 5 чаени чаши топла вода и варим на умерен огън. Когато водата заври, слагаме предварително държаната 1 час в разреден оцет, а след това отцедена и нарязана на ивички прясна зелка и нарязаните на кубчета картофи, моркови и целина. Посоляваме и добавяме размитото в 1 1/2 кафеени чаши топла вода доматино пюре и нарязаното на кубчета цвекло. Когато зеленчуците омекнат, наливаме прясното мляко и застрояваме с разбитото яйце. Накрая подкиселяваме на вкус (с лимонов сок, оцет или лимонтузу).

Градинарска чорба със сирене

ПРОДУКТИ: 2 глави лук, 1/2 глава целина, 2 моркова, 4 картофа, 10 – 12 зелени джанки, 150 г сирене, 1 кафеена чашка брашно, 1 червен домати, 1 кафеена чашка прясно мляко, по 1 супена лъжица нарязан пресен девесил и магданоз, сол

В 1 л вряща подсолена вода поставяме нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета моркови, целина и картофи и зелените джанки. Варим на умерен огън. Когато зеленчуците омекнат, пускаме в чорбата нарязаното на парчета и овално в брашното сирене. След 5 минути добавяме обеления и настърган на едро ренде до-

мати. Продължаваме да варим. Когато чорбата кипне, отнемаме тенджерата от огъня, наливаме прясното мляко и поръсваме нарязания на ситно девесил и магданоз. Чорбата се поднася топла.

Градинарска чорба с чесън

ПРОДУКТИ: 2 моркова, 1 малка глава целина (или 1/2 голяма), 2 корена от магданоз, 1 глава лук, 5 – 6 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В 1 л вряща подсолена вода пускаме нарязаните на кубчета моркови и целина, настърганите на ситно ренде корени от магданоз, нарязания на ситно лук и скълцаните скилидки чесън. Варим на умерен огън. Когато зеленчуците омекнат, слагаме отделно запърженото в олиото брашно, към което сме прибавили доматино пюре (размито с 1 кафеена чашка от бульона) и черния пипер. Запържката прибавяме, като непрекъснато бъркаме чорбата с дървена лъжица. Поднасяме чорбата, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от зелен боб

ПРОДУКТИ: 400 г зелен боб, 2 глави лук, 3 – 4 пресни чушки, 3 – 4 червени домати, 12 – 15 зелени джанки, 1/2 връзка пресен копър или магданоз, 1 супена лъжица нарязана прясна чубрица, сол

В 1 л вряща подсолена вода слагаме нарязания на ситно лук, зеления боб – почистен, измит и нарязан на парчета по 2 – 3 см, и почистените от семето и нарязани на дребно пресни чушки. Варим на умерен огън, докато зеленчуците омекнат – тогава прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, зелените джанки, нарязания на ситно пресен копър (магданоз) и прясната чубрица. Варим още четвърт час. Чорбата се поднася студена.

Картофена чорба

ПРОДУКТИ: 300 г картофи, 2 – 3 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, сол, лимонтузу

Обелваме картофите, настъргваме ги на едро ренде, заливаме ги със студена вода и ги държим в нея четвърт час. После ги изстискваме и ги задушаваме в предварително загрятата мазнина в тенджерата под похлупак. След десетина минути наливаме 1 л подсолена гореща вода и варим на умерен огън. Когато картофите напълно омекнат, слагаме застрейка от разбитите яйца. Подкиселяваме с лимонтузу. Чорбата поднасяме, поръсена с черния пипер.

Картофена чорба с домати

ПРОДУКТИ: 4 – 5 средни по големина картофа, 2 корена от магданоз, 3 глави лук, 2 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 5 – 6 червени домати, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 2 жълтъка, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В 1 л вряща подсолена вода пускаме нарязаните на парченца картофи. На умерен огън варим четвърт час. Прибавяме нарязаните на ситно корени от магданоз и лука, предварително отделно задушени в мазнината. Наливаме сока на обелените домати, а след като варим четвърт час, слагаме и настърганите на едро ренде домати. Засилваме огъня. Когато чорбата кипне, слагаме червения пипер. Готовата чорба подправяме с разбитите жълтъци и с нарязания на ситно магданоз.

Картофена чорба с праз

ПРОДУКТИ: 4 – 5 средни по големина картофа, бялата част на 3 стръка праз, 2 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 3 супени лъжици нарязан на ситно киселец, 1 супена лъжица олио (за задушаване на киселеца), 2 жълтъка, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Задушаваме в мазнината нарязаната на ситно бяла част от праза. Прибавяме нарязаните на четвъртинки картофи, наливаме 1 л топла подсолена вода и варим на умерен огън. С решетъчна лъжица изваждаме омекналите картофи, намачкваме ги с вилица и ги връщаме обратно в бульона. Сега поставяме отделно задушения в олиото киселец и продължаваме да варим десетина минути. Готовата чорба застрейваме с разбитите жълтъци и посипваме с нарязания на ситно магданоз.

Доматена чорба

ПРОДУКТИ: 7 – 8 червени домати (пресни или от консерва), 1 прясна или сушена червена чушка, 1 глава лук, 1 супена лъжица ориз (или кръгче фиде), 4 супени лъжици олио (или 2 супени лъжици твърдо краве масло), 1/2 връзка магданоз, сол

В 1 л вряща подсолена вода поставяме обелените и нарязани на четвъртинки домати, цялата чушка и нарязаната на четири парчета глава лук. Варим, докато зеленчуците омекнат, и ги изваждаме с решетъчна лъжица. Отделяме доматиите, претриваме ги през цедка или гевгир и ги връщаме в бульона, в който прибавяме ориза (фидето). Варим, докато оризът уври. При поднасянето във всяка чиния слагаме по 1 супена лъжица загрято олио или бучка краве масло. Поръсваме нарязания на ситно магданоз. От сварената чушка и сварения лук, които сме извадили заедно с доматиите, приготвяме салата и я подправяме със сол, олио, оцет и магданоз.

Доматена чорба с фиде

ПРОДУКТИ: 4 големи или 6 по-малки червени домати, 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка натрошено фиде, 2 яйца, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, шипка сода бикарбонат

Задушаваме в олиото нарязания на сит-

но лук и прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати. Наливаме 4 чаени чаши гореща вода и засилваме огъня. Когато чорбата заври, слагаме натрошеното фиде и варим вече на умерен огън двадесетина минути, след което подправяме със сол на вкус. Разбиваме яйцата с щипката сода бикарбонат и ги пускаме през цедка в чорбата, за да се получи пресечена застройка. Накрая прибавяме кравето масло и нарязания на ситно магданоз.

Доматена чорба със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 5–6 червени домата, 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 2 моркова, 3 картофа, 1 парче целина, 2 сурови чушки, 1 кафеена чашка стерилизиран грах, 1 кафеена чашка стерилизиран зелен боб, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица брашно, 2 яйца, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1/2 връзка магданоз, сол

Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук и когато омекне, наливаме 4 чаени чаши гореща вода. Засилваме огъня. Щом водата заври, поставяме нарязаните на кубчета моркови, картофи и целина, нарязаните на малки парченца чушки и обелените и настъргани на едро ренде домати. Слагаме граха и боба, посоляваме на вкус и варим на умерен огън около половин час. Правим застройка от предварително препеченото на сух тиган брашно, което смесваме с киселото мляко и разбитите яйца. Наливаме разтопеното краве масло и поръсваме готовата чорба с нарязания на ситно магданоз.

Доматена чорба с ориз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг червени домати, 1 глава лук, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 морков, парче целина, 1 кафеена чашка ориз, по 1 супена лъжица нарязани на ситно листа от целина и магданоз, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Като бъркаме с дървена лъжица, поръсваме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган. Отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, разбъркваме с дървена лъжица, връщаме тенджерата на огъня, наливаме още 3 чаени чаши топла вода и прибавяме настъргания на ситно ренде морков, нарязаната на кубчета целина и обелените и настъргани на едро ренде домати. Посоляваме и варим на умерен огън. След четвърт час слагаме изчистения, измит и подсушен ориз. Продължаваме да варим, докато оризът уври – тогава добавяме нарязаните на ситно листа от целина и магданоз. Чорбата може да се поднесе топла или студена.

Оцетена чорба

ПРОДУКТИ: 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 2–3 чаени лъжички оцет, разреден с вода, сол

В 1 л вряща подсолена вода пускаме нарязания на ситно лук и измития и подсушен ориз. Варим на умерен огън. След двадесетина минути поставяме препеченото на сух тиган и запържено в олиото брашно. Слагаме чубрицата и варим, докато се свари оризът – тогава подправяме с разредения със студена вода оцет.

Сулова чорба

ПРОДУКТИ: 3–4 сурови чушки (или 3–4 червени домати), 1 глава лук (или 1 кисела ябълка), 2 кафеени чашки натрошено сирене, 1–2 супени лъжици олио, оцет, сол

Настъргваме на ситно ренде чушките (или домати) и лука (или ябълката). С дървена лъжица стриваме сиренето и го смесваме със зеленчуците. Разбъркваме добре и наливаме студена вода. Слагаме олиото и подправяме със сол и оцет на вкус.

Чорба от зрял боб

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 2–3 супени лъжици олио, клонче суха чубрица, 1 супена лъжица нарязан пресен или стрит сух джоджен, 1 глава лук, 1 морков, 1 сурова или сушена червена чушка, парче целина, корен от магданоз (или от пашърнак), по 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, девесил и магданоз, 1 чаена лъжичка нарязан пресен копър, щипка мащерка (или щипка босилек), сол

Почистения и измит боб накисваме от вечерта до сутринта в студена вода, в която слагаме сол. Сутринта измиваме боба, отцеждаме го през гевгир, заливаме го със студена вода и го слагаме да се вари. Ако вечерта не сме поставили сол, може, без да го измиваме, да го варим в същата вода, в която е престоял. Засилваме огъня, докато водата кипне. По желание след завирането може да хвърлим водата (отцеждаме боба през гевгир) и да налеем нова. Сега вече варим на тих огън (т. нар. „къкрене“), като от време на време доливаме по малко топла вода. След 1 час наливаме олиото. Слагаме чубрицата и джоджена. Когато люспите на боба започнат да се нацепват, поставяме сол на вкус, нарязания на ситно лук, нарязания на кубчета морков и червената чушка, разрязана само по дължина, парчето целина и корена от магданоз (от пашърнак). Щом бобът уври, поръсваме пресните подправки, нарязани на ситно.

В традиционната българска кухня се прави разлика между „зимна“ и „лятна“ бобена чорба – „зимната“ се готви със свинска мас или с остъргана от солта и нарязана на кубчета солена сланина. Вместо сланина може да сложим нарязани също на кубчета пушени свински гърди. „Лятната“ бобена чорба се готви с малко олио или съвсем без мазнина.

Чорба от зрял боб в гърне

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 2–3 сухи червени чушки, клонче суха чубрица, клон-

че сух джоджен, 1 голяма глава стар лук (или 5–6 стръка пресен лук), 1–2 червени домати (пресни или от консерва), 2 супени лъжици нарязан пресен джоджен, по 1 супена лъжица нарязан пресен копър и магданоз, 1 супена лъжица нарязани листа от киселец, сол

Изчистения и измит боб накисваме в студена вода. След десетина часа слагаме сол, а след още четири-пет часа изхвърляме водата и прехвърляме боба в пръстено гърне. Заливаме го със студена вода и варим на умерен огън. Щом бобът поомекне, слагаме сухите червени чушки (по желание и 1 сухо лютиво чушле), сухата чубрица, сухия джоджен, нарязания на ситно стар лук (или нарязания на малки парченца пресен лук). Продължаваме да варим на тих огън (т. нар. „къкрене“). Когато бобът е вече почти уврял, добавяме обелените и настъргани на едро ренде домати и киселеца. Варим още половин час и прибавяме сол на вкус и нарязания на ситно пресен джоджен. При поднасянето поръсваме нарязания на ситно пресен копър и магданоз.

Чорба от леща

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша леща, клонче суха чубрица, 5–6 необелени скилидки чесън, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена чаша зелен сок, сол

Можем да изчистим лещата по-бързо, ако я поставим в голямо дълбоко канче или тенджерата и пуснем силна струя студена вода – отгоре изплуват клечки, сламки и пр., които махаме с ръка. После отцеждаме лещата през гевгир и я изсипваме на един пласт върху чиста хартия, където я държим, докато позасъхне. Поставяме почистената леща в тенджерата и я заливаме с 4 чаени чаши студена вода. Прибавяме клончето суха чубрица и варим на умерен огън, докато лещата омекне. Слагаме необелените скилидки чесън и посоляваме на вкус. По желание, когато лещата започне да

омеква, може в отделен съд да направим запръжка от нарязания на ситно лук, предварително препеченото на сух тиган брашно и олиото. Поръсваме запръжката с червения пипер, разбъркваме я с дървена лъжица и я изсипваме в тенджерата с лещата. Преди да свалим чорбата от огъня, наливаме зелевия сок. При поднасянето във всяка чиния слагаме по малко счукан чесън, смесен с оцет.

Чорба от нахут

ПРОДУКТИ: 1/4 кг нахут, 2 моркова, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 2 яйца, сол

Накисваме нахута за 1 денонощие в студена вода, след което го отцеждаме и с длани претриваме зърната, за да се олющят. След това заливаме нахута с 1 1/2 л студена вода, прибавяме нарязаните на ситно моркови и лук и варим на умерен огън, докато нахутът се развари. Прецеждаме през гевгир или през метално сито (или голяма цедка) и претриваме зърната с дървена лъжица. Получената каша връщаме в бульона и слагаме предварително препеченото на сух тиган брашно, прясното мляко и мазнината. Варим само десетина минути и правим застройка от разбитите яйца. Накрая посоляваме на вкус.

Чорба от прясно зеле

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина зелка, 1 глава лук, 1 кисела или зелена ябълка, 5–6 червени домати, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, лимонов сок, сол

Нарязаната на тънки лентички зелка пускаме във вряща подсолена вода заедно с нарязания на ситно лук. Прибавяме настърганата на едро ренде кисела или зелена ябълка и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Варим половин час на умерен огън. Накрая поръсваме червения пипер и подкиселяваме с лимонов сок или с лимонтузу.

Чорба от кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1 малка (или 1/2 голяма) кисела зелка, 1 глава лук, 6 супени лъжици олио, 1 дафинов лист, 5–6 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно

Потапяме зелката само за няколко минути в съд със студена вода, след това я изстискваме добре и я нарязваме на тънки лентички. В тенджера в 2 супени лъжици олио запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, слагаме още 2 супени лъжици олио и нарязаното зеле и задушаваме само 5 минути под похлупак на умерен огън. После наливаме 1 л гореща вода, поставяме дафиновия лист и черния пипер. На умерен огън варим, докато зелето омекне. Накрая правим запръжка от предварително препеченото на сух тиган брашно и 2 супени лъжици олио, която прибавяме към чорбата и разбъркваме с дървена лъжица.

Зелена чорба

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша нарязани на дребно листа от цвекло, 1 глава лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка ориз (или натрошено фиде), 1 яйце, 1 кафеена чашка прясно мляко, сол

Задушаваме в олиото листата от цвекло и нарязания на ситно лук. Поръсваме червения пипер и веднага наливаме 1 л гореща подсолена вода. Когато водата заври, слагаме изчистения, измит и подсушен ориз (или фидето). Накрая застрояваме с яйцето и прясното мляко.

Триеница

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша брашно, 1 глава лук, 2 супени лъжици краве масло (олио, свинска мас), 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Пресяваме брашното и го напръскваме с подсолена вода. Може и само да топим ръце в подсолена вода и да слагаме длани върху брашното, а после да ги трием една

в друга. Напръсканото с подсолена вода брашно също става на трохи. И в двата случая след като трохите изсъхнат, ги пресяваме, за да се отстрани брашното. След това пускаме трохите в 1 л гореща вода (или сгорещен зелев сок), а когато те се сварят, ги отцеждаме с помощта на гевгир или на голяма цедка и ги слагаме в тавичка, в която наливаме малко от бульона. Отделно запържваме в мазнината нарязания на ситно лук, поръсваме червения пипер и го слагаме в тавичката. Печем в умерена фурна. Така приготвената триеница може да върнем в тенджерата с бульона и да я поднесем като чорба.

Чорба от овесени ядки

ПРОДУКТИ: 120 г овесени ядки, 3 супени лъжици краве масло, 2 чаени чаши прясно мляко, 1 кафеена чашка натрошено сирене

Изпържваме овесените ядки в мазнината на тих огън, после наливаме 2 чаени чаши гореща вода и разбъркваме с дървена лъжица. След няколко минути прибавяме горещото прясно мляко и на умерен огън варим, докато ядките омекнат. Когато чорбата е готова, слагаме натрошеното сирене.

Чорби с месо

Курбан-чорба от агнешко месо

ПРОДУКТИ: 300 г агнешко месо, 2 моркова, 1/2 глава целина, 3 супени лъжици краве масло или олио, 1 голяма (или 2 малки) глава лук, 2 червени домати (или 1 чаена лъжичка доматиено пюре), 1 супена лъжица брашно, 1 картоф, 4 – 5 скилидки чесън, 1/2 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които варим в 1 1/2 л подсолена вода. След четвърт час слагаме нарязаните на малки кубчета моркови и целина. Отделно в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук и

го прибавяме към чорбата заедно с обелените и настъргани на едро ренде домати (или с доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода). Добавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Продължаваме да варим на умерен огън. След четвърт час пускаме в чорбата нарязания на кубчета картоф и когато той уври, прибавяме нарязаните на ситно скилидки чесън. Варим още десетина минути. Подправяме чорбата с черния пипер, сол на вкус и с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от агнешко месо със спанак

ПРОДУКТИ: 300 г агнешко месо, 1/4 кг спанак, 3 супени лъжици олио, 1 връзка пресен лук, 2 червени домати (или 1 чаена лъжичка доматиено пюре), 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица брашно, 1 яйце, 1 – 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязаното на малки хапки месо варим в 1 1/2 л подсолена вода. Когато месото започне да омеква, прибавяме почистения, попарен с вряла вода и нарязан на ситно спанак. Отделно в олиото задушаваме нарязания на ситно лук, към който слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати (или размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматиено пюре). Разреждаме сместа с 2 кафеени чаши вода и я добавяме към чорбата. Правим застройка от предварително препеченото на сух тиган брашно, киселото мляко и разбитото яйце. Накрая прибавяме разтопеното краве масло и черния пипер.

Чорба от агнешки чревца

ПРОДУКТИ: 300 – 400 г агнешки чревца, 3 супени лъжици краве масло, 1 връзка пресен лук, 1 връзка пресен чесън, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици нарязан пресен джоджен, сол

С пръчка обръщаме чревцата, измиваме ги обилно със студена вода, сплитаме ги на плитка и ги пускаме във вряща вода, в която ги държим, докато побелеят. Изваждаме плитката и с ножица я нарязваме на дребно. В тенджерата задушаваме в кравето масло нарязания на ситно пресен лук и чесън. Поръсваме предварително препеченото на сух тиган брашно, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 л топла вода, слагаме чревцата, посоляваме и на умерен огън варим, докато те се сварят. Готовата чорба поръсваме с нарязания на ситно джоджен.

Курбан-чорба

Тази чорба се прави по време на селски събори, на сватби и при други случаи, когато се събират много хора. Приготвя се в големи съдове, обикновено казани. В различните краища на България се прави по различни начини, от млади животни (цяла овца или овен) или от тлъсто телешко месо.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 20 ПОРЦИИ: 5 – 6 кг месо, 4 – 5 корена от магданоз, 2 – 3 корена пашърък, по 1 шепа къпини и малини, 2 – 3 връзки пресен лук, 1 – 2 борови връхчета, 20 – 30 зърна черен пипер, 7 – 8 дафинови листа, лимонтузу, сол

Нарязваме месото на хапки (без главата и карангията). Заливаме го със студена подсолена вода и започваме да варим. В кърпа от тънко платно или в марля слагаме подправките. Завързваме кърпата със здрав възел и я пускаме в казана. Накрая подправяме курбана с лимонтузу.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кг шилешко или свинско месо с костите, червата на закланото животно, черния дроб, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на едри парчета. Червата накисваме в студена вода, изплакваме ги 3 – 4 пъти, после ги обръщаме с дълга пръчка и отново ги накисваме и изплакваме. Накрая ги измиваме обилно със студена вода и ги сплитаме на плитка. Варим ги отделно, като отстраняваме пяната. По време на варенето не се бърка с лъжица, за да не помътнее бульонът. В 2 л вряща вода пускаме нарязаното на парчета месо, нарязания на парченца черен дроб и наполовина сварените черва – както са на плитка. Варим на умерен огън, като махаме пяната. Както по време на варенето на червата, и сега не разбъркваме продуктите с лъжица. Когато месото омекне, изваждаме плитката от червата и я нарязваме на малки парченца, които връщаме в бульона. Прибавяме разтопеното краве масло, черния пипер и посоляваме на вкус.

Курбан-чорба с люти чушлета

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг тлъсто овнешко месо и месо с кости, които имат костен мозък (т. нар. „кръгли кокали“), 3 глави лук, 2 глави целина, 1 – 2 стрити сухи люти чушлета, сол

Нарязваме месото на големи парчета, които заливаме със студена вода и започваме да варим на умерен огън. След 1 час поставяме нарязания на четвъртинки лук и нарязаната на малки кубчета целина. Посоляваме, прибавяме лютите чушлета и варим, докато месото омекне.

Овнешко варено

ПРОДУКТИ: 600 г овнешко месо, 1 супена лъжица оцет, 10 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита мащерка, 1 дафинов лист, 300 г картофи, 1 глава целина, 2 глави лук, сол

Нарязваме месото на едри парчета, които поставяме в тенджерата и заливаме с вода. Прибавяме оцета, сол на вкус, черния пипер, стритата мащерка и дафиновия лист и започваме да варим на умерен огън под похлупак. Когато месото омекне, слагаме

нарязаните на четвъртинки картофи, нарязаната на кубчета целина и нарязаните на половинки глави лук. Доваряваме двадесетина минути.

Кисела чорба

ПРОДУКТИ: 1/2 кг по-тлъсти парчета овче месо, 1 супена лъжица брашно, 2 жълтъка, 1 супена лъжица оцет, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на хапки и го варим в 1 1/2 л вода, докато омекне – тогава посоляваме и прибавяме предварително препеченото на сух тиган брашно, размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Варим на умерен огън още четвърт час. В отделен съд правим застройка от разбитите жълтъци и оцета, която сипваме в чорбата, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица. При поднасянето поръсваме черния пипер.

Топла пача от овчи дреболии

ПРОДУКТИ: 200 г бял дроб, 100 г сърце, 150 г черва, 150 г шкембе, 100 г бъбрек, 3 – 4 глави лук, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица брашно, 6 – 7 скилидки чесън, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка червен и 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Изчистените и добре измити дреболии (особено червата, които трябва да се обърнат с пръчка) нарязваме на парчета и сваряваме в 1 л вода заедно с цепнатите на кръст глави лук. В отделен съд разбиваме киселото мляко с брашното и го прибавяме към сварените дреболии. Слагаме счуканите с малко сол скилидки чесън, разтопеното краве масло, червения и черния пипер. Пачата се поднася топла.

Чорба от шилешко месо

ПРОДУКТИ: 600 г шилешко месо с костите, 1 глава целина, 2 моркова, 1/4 кг картофи, 1 резен прясно зеле, 1/4 кг червени домати, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, настърган хрян, оцет

Нарязаното на парчета месо варим в 1 1/4 л вода. Когато водата заври, с лъжица обираме пяната, посоляваме и прибавяме нарязаните на кубчета моркови и целина. След като зеленчуците започнат да омекват, слагаме нарязаните на кубчета картофи и нарязаното на лентички зеле. Варим още половин час на умерен огън и добавяме обелените и настъргани на едро ренде домати и черния пипер. Подправяме чорбата с настърган хрян и оцет.

Чорба от телешко месо

ПРОДУКТИ: 1/2 кг обезкостено телешко месо, 4 супени лъжици краве масло, 1 глава лук, 2 моркова, 1 корен от магданоз, 1/2 глава целина, 1 червен домати, 1 кафеена чашка натрошено фиде, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Заливаме нарязаното на малки хапки месо с 1 1/2 л студена вода и го варим на умерен огън, като отстраняваме пяната. На двадесетата минута от началото на варенето посоляваме. В отделен съд в 3 супени лъжици от мазнината запържваме нарязания на ситно лук, настърганите на ситно ренде моркови, корена от магданоз и целината, нарязани на дребно. Прибавяме ги към чорбата и продължаваме да варим на умерен огън. След четвърт час слагаме обеления и настърган на едро ренде домати. Когато месото омекне, слагаме натрошеното фиде, а щом то уври, пускаме в чорбата 1 супена лъжица твърдо краве масло. Застройваме с разбитото яйце и киселото мляко. При поднасянето посипваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Чорба от телешко месо с грах

ПРОДУКТИ: 300 г обезкостено телешко месо, 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 100 г моркови, парче целина, 1 чаена чаша пресен (или стерилизиран) грах, сол

Нарязаното на малки хапки месо поставяме в суха тенджерата. Държим го на огъня, докато побелее, след което наливаме олиото и слагаме нарязания на ситно лук, който запържваме заедно с месото и с нарязаните на кубчета моркови и целина. Наливаме 1 1/4 л гореща вода, посоляваме и варим на умерен огън. Отделно сваряваме пресния грах, отцеждаме го и го пасираме през цедка, после го слагаме в чорбата. Може да използваме стерилизиран грах, който направо пасираме. С пюрето от грах варим чорбата още десетина минути.

Телешко варено

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо от ребрата или опашката, 1 връзка корени за супа (корен от магданоз, парче пашърнак, морков, резен целина), 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 глави лук, 4 големи картофа, 4 червени домата, 1/2 връзка магданоз, сол, настърган хрян, оцет

Нарязваме месото на едри парчета, които заливаме с 1 1/4 л студена (за да е силен бульонът) вода. Прибавяме корените за супа, дафиновия лист, черния пипер и главите лук, нарязани на четвъртинки. Варим на умерен огън 1 час, посоляваме и слагаме обелените картофи (цели) и доматиите (цели). Продължаваме да варим на умерен огън. По време на варенето доливаме топла вода. Когато месото се свари, изваждаме зеленчуците, нарязваме ги на филийки и ги разпределяме в 4 чинии. Върху зеленчуците поставяме парчета месо. Заливаме с прецедения бульон и поръсваме с нарязания на ситно магданоз. Телешкото варено поднасяме с настърган хрян, смесен със сол и оцет.

Варен телешки джолан

ПРОДУКТИ: 1 кг телешки джолан, 1 морков, 1 глава лук, парче пашърнак, 4 картофа, 1 дафинов лист, късче целина, 10 – 12 зърна черен пипер, сол, настърган хрян, оцет

Нарязваме джолана с трион, заливаме го със студена вода и го варим на умерен огън. Един час след началото на варенето посоляваме на вкус и продължаваме да варим на умерен огън. Когато месото започне да се отделя от костите, изваждаме джолана, обезкостяваме го и нарязваме месото на малки хапки. Поставяме в бульона нарязания на колелца морков и лука, пашърнака и картофите, нарязани на едри парчета. Добавяме дафиновия лист, късче целина и черния пипер. Варим, докато картофите омекнат. Месото от джолана поднасяме отделно от бульона. Предлагаме и настърган хрян, смесен с оцет.

Варени телешки гърди

ПРОДУКТИ: 800 г телешко месо от гърдите, 2 глави лук, 2 моркова, 1/2 глава целина, 2 корена от магданоз, 4 – 5 средни по големина картофа, 4 червени домата, 1/2 връзка магданоз, 2 супени лъжици нарязани на ситно листа от целина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, настърган хрян, оцет

Нарязаното на порции месо заливаме със студена вода и варим на умерен огън, като отстраняваме пяната. Върху електрически котлон или във фурна изпичаме лука, както е необелен, после го обелваме и пускаме цял в тенджерата заедно с нарязаните на едро моркови, нарязаната на резени целина и остърганите корени от магданоз. Когато месото е почти сварено, с решетъчна лъжица изваждаме зеленчуците и поставяме нарязаните на едро картофи и доматиите – цели и необелени. Посоляваме и доваряваме още четвърт час. При поднасянето поръсваме с нарязания на ситно магданоз, нарязаните листа от целина и черния пипер. Отделно предлагаме настърган хрян с оцет.

Телешка чорба със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 300 г обезкостено телешко месо (400–500 г, ако месото е с кости), 4–5 средни по големина картофа, 2 моркова, 4–5 сурови чушки, 5–6 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1/2 чаена лъжичка кимион, 5–6 скилидки чесън, сол, оцет

Нарязваме месото на едри парчета, които сваряваме в 1 1/4 л вода. Прецеждаме бульона и връщаме в него месото. Прибавяме нарязаните на кубчета картофи и настърганите на ситно ренде моркови. Варим на умерен огън. След десетина минути слагаме суровите чушки – почистени от семето и нарязани на ситно, и обелените и настъргани на едро ренде домати. Отделно запържваме в олиото предварително препеченото на сух тиган брашно. Добавяме доматиеното пюре, размито в 1 кафеена чашка топла вода. Слагаме запържката в чорбата, която държим на огъня, докато заври – тогава подправяме с кимиона, оцет и сол на вкус и със счуканите скилидки чесън.

Шкембе-чорба

ПРОДУКТИ: 600 г шкембе, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица краве масло, 1 глава чесън, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, оцет

Добре остърганото и измито шкембе слагаме в ниска тенджерата, заливаме го със студена вода и поставяме съда във фурната, като преди това замазваме капака с тесто. Държим тенджерата около 3 часа в умерена фурна. Изваждаме я, когато шкембето е омекнало, а водата е останала съвсем малко. Нарязваме шкембето с ножица или го накълцваме със сатър, връщаме го в тенджерата, която слагаме на котлона, наливаме 1 л гореща подсолена вода и варим на умерен огън двадесетина минути. Накрая прибавяме разтопеното краве масло, оцветено с червения пипер. Поднасяме с отделно счукания чесън, смесен с оцет. Чорбата подправяме с черния пипер.

Шкембе-чорба със застройка

ПРОДУКТИ: 1/2 кг телешко шкембе, 1 кафеена чашка кисело или прясно мляко, 1 глава чесън, смлян черен пипер, сол, оцет, червен пипер

Внимателно почистваме телешкото шкембе, особено онези части, които са надиплени – те се остъргват с нож и се измиват обилно с вода. Ако шкембето е леко запарено, накисваме го във вода с малко оцет. За да се запазят хранителните качества на шкембето, поставяме го, както е цяло, в тенджерата с вряща вода. Варим дълго, докато шкембето започне да омеква. После го изваждаме, отцеждаме го и го нарязваме (най-добре с ножица) на малки парченца. Прецеждаме бульона и връщаме в него нарязаното шкембе. Правим застройка от киселото или прясното мляко, слагаме сол и червен пипер на вкус, а отделно счукваме чесъна, който смесваме с оцет. Всеки сам слага в чинията си допълнителните подправки – чесъна и черния пипер.

Пача

ПРОДУКТИ: през пролетта – крака на агне, през лятото – крака на теле сукалче, а зиме – крака и уши на младо прасе, настърган хрян (или счукан чесън), смесен с оцет, сол

Сваряваме продуктите, обезкостяваме ги, почистваме ги от дребните костици, нарязваме ги на малки парченца, посоляваме ги и ги връщаме в бульона. Варим още четвърт час и прибавяме настърган хрян (или счукан чесън), смесен с оцет.

Чорба от телешки черен дроб

ПРОДУКТИ: 1/4 кг телешки черен дроб, 2 филии сух бял хляб, 2 жълтъка, 2 супени лъжици краве масло, 1 л зеленчуков бульон или бульон от сварени телешки кости

Смиламе с месомелачка черния дроб и го смесваме с накиснатите във вода или прясно мляко филии хляб, отцедени през цедка. Прибавяме разбитите жълтъци и раз-

топеното краве масло и разбъркваме добре сместа. Загряваме бульона и щом той кипне, прибавяме претритата през цедка смес от черен дроб и хляб. Варим на умерен огън само няколко минути. Чорбата поднасяме топла.

Говеждо варено

ПРОДУКТИ: 600 г говеждо месо, 2 глави лук, 1 глава целина, 1 малък дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, сол, настърган хрян или счукан чесън, смлян черен пипер, лимонов сок или лимонтузу

В 1 1/2 л вряща вода пускаме месото, както е цяло парче. Варим 1 час на умерен огън и добавяме нарязания на едри парчета лук, срязаната на четири глава целина, дафиновия лист и черния пипер. Продължаваме да варим, докато месото напълно омекне – тогава го изваждаме и нарязваме на парчета, които поднасяме, докато са топли, с настърган хрян или със счукан чесън. Чорбата сервираме отделно, подправена със сол, смлян черен пипер и лимонов сок или лимонтузу.

Чорба от свинско месо

ПРОДУКТИ: 300 г обезкостено свинско месо, 2 глави лук, 1 кафеена чашка бяло вино, 6 – 7 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, по 1 супена лъжица нарязан копър и магданоз, сол

Нарязаното на едри парчета месо и нарязания на ситно лук варим в 1 1/4 л подсолена вода и бялото вино. Когато месото напълно омекне, го изваждаме с решетъчна лъжица и го нарязваме на малки хапки, които връщаме в бульона. Прибавяме счукания с малко сол чесън. Сгъстяваме чорбата с брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Готовата чорба поръсваме с нарязания на ситно копър и магданоз.

Чорба от свинско месо с картофи

ПРОДУКТИ: 300 г обезкостено свинско месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 – 3 картофа, 10 зърна черен пипер, сол

Нарязаното на малки хапки месо заливаме с по 1/2 л вода и зелен сок (или с 1 л вода) и варим на умерен огън. Когато месото започне да омеква, слагаме нарязаните на кубчета картофи и черния пипер. Накрая подправяме чорбата със сол на вкус и с червения пипер.

Чорба от свинско месо с домати

ПРОДУКТИ: 400 г обезкостено свинско месо, 1 кафеена чашка натрошено фиде, 2 – 3 червени домати (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 л зелен сок

Нарязаното на малки хапки месо варим с малко вода под похлупак, докато започне да омеква – тогава прибавяме натрошеното фиде, а след десетина минути обелените и настъргани на едро ренде домати. След няколко минути наливаме 1 л зелен сок (или подсолена вода). Отделно препичаме на сух тиган брашното, разреждаме го с 1 кафеена чашка хладка вода и го добавяме към чорбата, която варим още десетина минути. Поднасяме чорбата, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Бобена чорба с пушени свински ребра

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша зрял боб, 1/4 кг пушени свински ребра, 2 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 връзка пресен джоджен

Накисваме в студена вода зрелия боб от вечерта до сутринта. На сутринта го отцеждаме, заливаме го с 1 1/2 л студена вода и го варим на умерен огън. След половин час слагаме пушените свински ребра и про-

дължаваме да варим – докато месото по ребрата омекне. Изваждаме ребрата, отделяме месото от тях, нарязваме го на малки хапки и го връщаме в чорбата. Отделно в олиото задушаваме нарязания на ситно лук, към който прибавяме брашното. Отнемаме съда от огъня, поръсваме червения пипер, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, разбъркваме добре и сипваме запържката в чорбата, която разбъркваме с дървена лъжица. Продължаваме да варим, докато бобът напълно омекне. Поръсваме чорбата с нарязания на ситно пресен джоджен.

Пача от свински крака и глави

ПРОДУКТИ: 2 бр. свински крака, 1/2 кг от свинската глава, 15 – 20 зърна черен пипер, по желание и 5 – 10 зърна бахар, 1 глава чесън, 2 – 3 супени лъжици оцет, сол

Заливаме със студена вода краката и свинската глава и ги варим на умерен огън, като отстраняваме пяната, за да се получи бистър бульон. След половин час посоляваме на вкус и слагаме черния пипер и бахара. Варим, докато костите се отделят и месото уври – тогава изваждаме главата и краката, обезкостяваме ги и нарязваме месото на хапки. Връщаме месото в бульона и слагаме счукания чесън и оцета. Поднасяме пачата топла, но може да я изстудим и да я съхраняваме в камерата на хладилника.

Топла свинска пача

ПРОДУКТИ: 4 свински крачета, корени за супа (парче целина, корен от магданоз или пашърнак, морков), 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Заливаме крачетата със студена вода и ги варим, докато омекнат. Прецеждаме бульона, слагаме в него корените за супа, посоляваме и варим десетина минути. Обезкостяваме крачетата, нарязваме месото на кубчета и го връщаме в бульона, който застрояваме с брашното (предварително

препечено на сух тиган), което запържваме в кравето масло, оцветяваме с червения пипер и разреждаме с малко от бульона. Застройката прибавяме на тънка струйка, като бъркаме пачата с дървена лъжица. При поднасянето може да сложим в чиниите парченца от твърдо сварени яйца и нарязани на кубчета кисели краставички.

Куркуда

ПРОДУКТИ: 1 малка или 1/2 голяма кисела зелка, 1 супена лъжица свинска мас, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 2 чаени лъжички червен пипер, 100 г солена сланина, 1 дафинов лист, 10 зърна черен пипер

Приготвя се в Предбалкана – от Еленско до Троянско.

Задушаваме нарязания на ситно лук в свинската мас. Прибавяме предварително препеченото на сух тиган брашно и след като задушим и него, отнемаме тенджерата от огъня. Слагаме 1 чаена лъжичка червен пипер, наливаме 1 кафеена чашка гореща вода, разбъркваме с дървена лъжица и връщаме съда на огъня. Поставяме нарязаното на тънки лентички кисело зеле и задушаваме под похлупак. След десетина минути наливаме 1 1/2 л вряла вода. Слагаме нарязаната на кубчета солена сланина, дафиновия лист, черния пипер и останалия червен пипер. На умерен огън варим, докато зелето се свари. Куркудата се поднася топла.

Чорба с топчета от кайма

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 глави лук, 1 морков, 1/2 глава целина, 1 корен от магданоз (или пашърнак), 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 2 чаени лъжички доматиено пюре (или 2 – 3 червени домати), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/4 кг кайма, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица (или 1 супена лъжица нарязана на ситно прясна чубрица),

1 голям картоф, 1 кафеена чашка прясно или кисело мляко, 2 яйца, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязана прясна чубрица, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук, нарязания на кубчета морков, целината и корена от магданоз (пащърнак), също нарязани на кубчета. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и разредено с 1 кафеена чашка хладка вода. След 5 – 6 минути слагаме размитото с 1 кафеена чашка топла вода до матено пюре (или обелените и настъргани на едро ренде домати). Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, връщаме съда на огъня, наливаме 1 л гореща вода, посоляваме на вкус и варим на умерен огън. В това време смесваме каймата с 1/2 кафеена чашка изчистен, измит и подсушен ориз. Прибавяме 1/2 чаена лъжичка черен пипер и чубрицата и посоляваме на вкус. От сместа правим малки топчета, които овалваме в брашно и пускаме във врящата чорба. След десетина минути добавяме останалия ориз и нарязания на малки кубчета картоф. Варим, докато оризът и картофът се сварят, и слагаме застройка от разбитите с млякото яйца, останалия черен пипер, прясната чубрица и магданоза.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка ориз, 1/4 кг кайма, 2 глави лук, 2 яйца, 2 филийки сух бял хляб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 2 моркова, парче целина, 2 корена от магданоз, резен кисела или прясна зелка, по 1 супена лъжица нарязан пресен копър и магданоз, сол

Сваряваме наполовина почистения, измит и подсушен ориз, после го отцеждаме и го смесваме с каймата. Слагаме 1 глава лук, нарязан на ситно, разбитите яйца, накиснатия във вода и отцеден бял хляб, черния пипер, сол на вкус и чубрицата. От та-

зи добре объркана смес с мокри ръце правим топчета колкото малки орехи, които овалваме в брашно и пускаме в 1 л прецеден бульон, приготвен от втората глава лук, нарязан на ситно, и нарязаните на едро моркови, целина, корени от магданоз и зеле. Варим на тих огън. Чорбата е готова, когато топчетата изплуват на повърхността. Накрая прибавяме нарязания на ситно пресен копър и магданоз.

Рибени чорби

Рибята чорба на П.Р.Славейков

Авторът на първата българска готварска книга ни е оставил рецепта за „рибя чорба от леврек“ (гр. лаврак), или кефал. Тя се прави от „една ока риба, която, като смият, насоляват я и я турят в една тава. Подире нарязват на ситно половин ока червен лук и го кавардисват (пържат) с 40 – 50 г дървено масло и малко сол, слагат му една шепа магданоз и една шепа джоджен и като му турят половин ока лют (силен) оцет и също толкоз вода, варят го добре. Тогава, като го прецедят чистичко през рядко платно (през тензук или двойна марля в съвременни условия), турят го в по-голям съд и го варят заедно с рибата, която, като сварят умерено, изваждат я и прецеждат водата ѝ. Сетне отделят костите и нареждат парчетата риба в съдове (паници, дълбоки чинии). Вземат само жълтъците на 5 яйца, чалкадисват ги (разбиват ги) в един съд и ги възваряват твърде малко с прецедената вода, колкото да излезе миризмата на яйцата, и изцеждат вътре един лимон (може и лимонтузу, разрито с малко вода), отнема го от огъня и го изливат върху рибата в съдовете, които посипват с малко дарчин (стрита на прах канела) и я оставят да изстине 5 часа“.

Дунавска рибена чорба

ПРОДУКТИ: 1/2 кг изчистена дребна риба или главите и опашките на по-големи шарани, 2–3 глави лук, 2–3 сурови чушки, по желание – лютиви чушлета, 1 корен от магданоз, парче целина, клонче чубрица (прясна или сушена), 2–3 картофа, 2 супени лъжици олио, 2–3 червени домата (или 2 чаена лъжички доматино пюре, може 2–3 кафеени чашки доматиен сок), по 1 супена лъжица нарязан пресен копър и магданоз, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1 чаена лъжичка стрит сух девесил, 1 чаена лъжичка стрита суха мащерка (наричана още „бабина душица“ и „рибена чубрица“), сол

Рецептата е записана от покойния литературен критик Кръстьо Куюмджиев – тя е вариант на чорбите от риба, които се приготвят край Дунава от сом, щука, бяла риба (смадок). Рибарските легенди за „голям като прасе дунавски сом“ имат и продължение – че само от главата на сома сварили „един казан чорба“. В края на краищата сега ще се задоволим с каквото намерим на пазара – таранки, червеноперки, язовирски шаран (стига само да не мирише на тиня или на нефт, ако е от бургаските езера!).

В 1 л студена вода слагаме нарязания на ситно лук и почистените от дръжките и семето и нарязани на тънки пръстени чушки (по желание и лютиви чушлета, срязани по средата). Добавяме остър корен от магданоз, резена целина, клончето чубрица и нарязаните на малки парченца картофи. Наливаме олиото и под похлупак варим на умерен огън, докато зеленчуците омекнат. Прецеждаме бульона през цедка, а не през гевгир, за да стане по-бистър, наливаме го в друга тенджерка и когато кипне, поставяме парчетата от рибата (или целите малки рибки). Отстраняваме пяната и едва тогава слагаме сол на вкус. Продължаваме да варим и когато рибата омекне, поставяме обелените и настъргани на едро ренде домати (или доматино пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода, може и доматиен сок). Намаляваме силата на огъня и варим още четвърт час. Отне-

маме тенджерата от огъня и слагаме подправките – копъра, магданоза, чубрицата, девесила и мащерката. Пресният девесил е много силна подправка и ако е в по-голямо количество, може „да удави“ останалите миризми. Всичките споменати подправки слагаме наведнъж и не разбъркваме – това правим едва когато сипваме чорбата в чиниите. Киселината на чорбата е нещо много важно – може да сложим зелени джанки или ягорида (недозряло, кисело грозде), които варим заедно със зеленчуците. Оцетът не подхожда на рибената чорба, по-добре е да сложим винена киселина (лимонтузу), ако нямаме тригия. Смян черен пипер всеки поставя сам в чинията си.

На рибената чорба „върви“ пресен бял хляб (или питка) и изстудена гроздова ракия.

Воденичарска рибена чорба

ПРОДУКТИ: 300–400 г речна или язовирска риба, 1 голяма глава лук (или 2 малки), 2–3 сурови чушки, 1 корен от магданоз, парче целина, 2–3 супени лъжици олио, 4 картофа, по 1 чаена лъжичка сухи подправки – чубрица, магданоз и девесил, 2 дафинови листа, 10 зърна черен пипер, по 1 супена лъжица нарязана прясна мащерка и тарос (или по 1 чаена лъжичка стрити сухи подправки), 1 кафеена чашка брашно, по 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, магданоз и листа от целина, сол, оцет, лимонтузу

Почистваме рибата и я накусваме в разреден оцет. Нарязваме на ситно лука и го смесваме с почистените и нарязани на дребно чушки, нарязания на дребно корен от магданоз и целината, също нарязана на дребно. Задушаваме зеленчуците в олиото и ги посоляваме. Наливаме 1 л гореща вода и поставяме нарязаните на кубчета картофи. Слагаме сухите подправки, дафиновите листа, черния пипер, мащерката и тароса. Варим на умерен огън. Когато картофите омекнат, отцеждаме рибата от маринатата, подсушаваме я с кърпа, овалва-

ме я в брашното (за да не се разпадне при варенето) и я пускаме в чорбата. Варим пак на умерен огън само десетина минути, изключваме котлона и поставяме лимонтузу, разтворено в малко вода, и пресните подправки – магданоза, листата от целина и джоджена, нарязани на ситно. При поднасянето предлагаме сушени или пресни чушлета или лютив червен пипер.

Чорба от морска риба

ПРОДУКТИ: 1/2 кг морска риба, 2 глави лук, 1 глава целина, 1 морков, 1 дафинов лист, 2 кисели краставички, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 2 червени домата, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 3 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, лимонов сок или лимонтузу, сол

Почистваме рибата, махаме главите, нарязваме я на парчета, заливаме я с 6 чаени чаши студена вода, поставяме лука (цели глави), целината (само обелена), моркова (цял), дафиновия лист, киселите краставички (цели) и сол на вкус. Варим на умерен огън около половин час. Прецеждаме бульона и отделяме парчетата риба. Нарязваме сварените зеленчуци на тънки ивици и ги задушаваме в мазнината десетина минути, после ги изсипваме в бульона и ги варим четвърт час – тогава прибавяме парчетата риба заедно с обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязания на ситно пресен копър и нарязаните на дребно скилидки чесън. След четвърт час варене на умерен огън чорбата е готова. Подправяме я със смления черен пипер и лимонов сок или лимонтузу, разтворено в малко вода.

Чорба от морска риба с бяло вино

ПРОДУКТИ: 1/2 кг риба, 6 – 7 скилидки чесън, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 2 червени домата, 1 дафинов лист, 1 карамфилова пъпка, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 4 филии твърд бял хляб, сол

В тенджерата с олиото задушаваме счукания чесън и нарязания на ситно лук. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, дафиновия лист, карамфила, черния пипер и сол на вкус. Наливаме 1 1/4 л вряла вода, поставяме нарязаната на парчета риба и варим на умерен огън. След четвърт час добавяме виното и варим 5 – 6 минути под похлупак, после още толкова минути без капак. Нарязваме на кубчета филиите твърд бял хляб, изпичаме ги на сух тиган и ги разпределяме в 4 чинии. Върху хляба поставяме парчетата от риба и едва тогава наливаме бульона.

Чорба от морска риба със застройка

ПРОДУКТИ: 1/2 кг черноморска риба (сафрид, зарган, барбун, меджид, калкан, цаца), 1 глава лук, 1/2 глава целина, 2 моркова, 3 червени домата, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 дафинов лист, по 1 супена лъжица разтопено краве масло и олио, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

Заливаме почистената и нарязана на парчета риба с 1 1/2 л студена вода и я варим двадесетина минути заедно с нарязания на ситно лук, нарязаната на едро целина, морковите (цели) и обелените и нарязани на големи парчета домати. Изваждаме сварената риба и я обезкостяваме, а бульона прецеждаме и подгриваме. Поставяме в бульона парчетата риба, черния пипер, сол на вкус, дафиновия лист, олиото и разтопеното краве масло. Застройваме с разбитите яйца и киселото мляко. Тази чорба се поднася студена.

Чорба от рибни топчета

ПРОДУКТИ: 1/2 кг рибни глави, кости и кожа, 1/4 кг рибно филе, 1 супена лъжица брашно, 1/2 супена лъжица разтопено краве масло, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер; *за светла застрейка* – 1 1/2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно; 1 глава лук, сол, лимонов сок или лимонтузу

В 1 1/4 л вода сваряваме рибните глави, кости и кожа. С месомелачка смиламе рибното филе два пъти. Слагаме сол, брашното, разтопеното краве масло, 1/2 чаена лъжичка черен пипер и наливаме свареното прясно мляко. От тази смес правим малки топчета. В друг съд приготвяме светла запръжка от кравето масло и брашното, която разреждаме с прецедения бульон. Варим на умерен огън, като още в началото слагаме нарязания на ситно лук, останалия черен пипер, сол на вкус и рибните топчета. След десетина минути отнемеме съда от огъня. Подправяме чорбата с лимонов сок или лимонтузу.

Чорба от риба и хайвер

ПРОДУКТИ: 1/2 кг дребна прясна риба, 1 1/2 супени лъжици хайвер, 1 глава лук, парче праз, 1/2 глава целина, 1 корен от магданоз, сол

Махаме вътрешностите и костите на рибите, които преди това сме почистили от люспите. С люспи оставяме само няколко малки рибки – от това чорбата ще стане като желе. Заливаме рибата с 1 1/4 л студена вода, посоляваме, слагаме нарязания на ситно лук, нарязания на колелца праз, нарязаната на кубчета целина и остъргания корен от магданоз. Варим половин час на умерен огън, после прецеждаме бульона. С дървена лъжица намачкваме хайвера, наливаме 1 супена лъжица студена вода и бъркаме, докато се получи еднородна гладка каша, към която добавяме 1 кафеена чашка студена и малко топла вода. Половината от тази смес слагаме в прецедения бульон, който кипваме и едва тогава добавяме в него втората половина от сместа. На умерен огън варим четвърт час, отнемеме тенджерата от огъня, оставяме бульона да се утай и отново го прецеждаме. Разпределяме обезкостената риба в чиниите и я заливаме с горещия бульон.

Търновска чорба от дребна речна риба

ПРОДУКТИ: 1/2 кг риба, 1 глава лук, 5–6 скилидки чесън, 1 червен домати, по 1 супена лъжица нарязана мащерка и магданоз, 1 супена лъжица олио, 1 дафинов лист, 1 кафеена чашка бяло вино, 2 филии твърд бял хляб, сол

В 1 л студена вода слагаме нарязания на ситно лук, 2–3 скилидки чесън, обеления и настърган на едро ренде домати, мащерката и магданоза, дафиновия лист, сол на вкус и олиото. Варим на умерен огън. Когато водата заври, пускаме почистената риба и наливаме виното. Варим половин час. Прецеждаме бульона и отделяме рибата. Слагаме на огъня бульона и прибавяме останалия чесън, счукан с малко сол. Затопляме на сух тиган нарязания на кубчета твърд бял хляб и го разпределяме в 4 чинии. Върху него наливаме от бульона. Сварената риба поднасяме в 4 отделни чинийки.

Несебърска чорба от сафрид

ПРОДУКТИ: 1/2 кг сафрид, 1 кафеена чашка бяло вино, 2 сурови чушки, 1 глава лук, 2 моркова, 3 картофа, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, сол

Почистваме сафрида и го сваряваме в 1 1/2 л вода заедно с виното и сол на вкус. Изваждаме рибата и я обезкостяваме, а бульона прецеждаме. Задушяваме в олиото нарязаните на малки парченца чушки, нарязания на ситно лук и нарязаните на кубчета моркови и картофи. Заливаме сместа с бульона и поставяме обезкостената риба. Варим на тих огън двадесетина минути. Поднасяме чорбата, поръсена с нарязания на ситно пресен копър.

Чорба от копърка

ПРОДУКТИ: 1/2 кг риба, 2 глави лук (или 2 стръка праз), 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан пресен копър, сол

Изчистваме рибата, измиваме я и я पोляваме. Оставяме я да престои 1 час. В олиото задушаваме нарязания на ситно лук (или праз). Отнемаме съда от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 кафеена чашка хладка вода и като върнем съда на огъня, сипваме в него 1/2 л зелен сок и също толкова топла вода (или само вода). Когато чорбата заври, прибавяме измитата от солта копърка. Варим двадесетина минути и застрояваме с разбитите яйца. Поднасяме чорбата студена, поръсена с черния пипер и нарязания на ситно копър.

Чорба от раци

ПРОДУКТИ: 25 – 30 рака, 1 връзка магданоз, 2 жълтъка, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В 1 1/2 л подсолена вода пускаме добре измитите раци.

На умерен огън ги варим, докато почервенеят, после ги изваждаме и отделяме месото. Връщаме месото в бульона. Добавяме връзката магданоз (цяла) и варим четвърт час. Махаме магданоза и слагаме застрояка от разбитите жълтъци и киселото мляко. Прибавяме разтопеното краве масло и черния пипер. Поднасяме чорбата гореща, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от миди

ПРОДУКТИ: 1 кг миди, 2 супени лъжици олио, 1 глава лук, 3 – 4 червени домати, 3 – 4 скилидки чесън, щипка суха мащерка, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка натрошено фиде, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Подготовката на мидите за готвене става по следния начин. Поставаме мидите в съд със студена вода, който вместо с капак покриваме с влажна кърпа, поръсена с морска сол – така те трябва да престоят 5 – 6 часа. След това изливаме водата и

махаме отворените и спуканите миди, а здравите измиваме на течаща вода, като с остър нож остъргваме всяка мида и махаме „мустаците“. Прехвърляме изчистените миди в друга тенджерата със студена вода, държим ги в нея десетина минути, после ги изсипваме в гевгир или в голяма цедка и отново ги измиваме със студена течаща вода. Слагаме ги в тенджерата със студена вода и ги оставяме така за четвърт час. След тази процедура вече можем да бъдем сигурни, че пясъкът и другите замърсители са отстранени.

Сваряваме мидите и изваждаме месото от черупките. Запържваме в олиото нарязания на ситно лук и когато стане стъклен, прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, счукания чесън, мащерката, черния пипер и сол на вкус. Задушаваме сместа само няколко минути и наливаме прецедения бульон, в който сме варили мидите (около 1 л). Варим четвърт час. Изваждаме с решетъчна лъжица зеленчуците, пасираме ги през цедка и ги връщаме в чорбата, към която добавяме натрошеното фиде и извадените от черупките миди. Варим още четвърт час. Накрая поръсваме чорбата с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от охлюви

ПРОДУКТИ: 20 охлюва, 3 супени лъжици краве масло, 2 – 3 шепи измита и нарязана на дребно коприва, 1 морков, 2 червени домати (пресни или от консерва), парче целина, 4 – 5 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка ориз, 2 жълтъка, 1 кафеена чашка кисело мляко, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Няколко дни държим охлювите в тенджерата, върху капака на която слагаме някаква тежест, защото, особено на втория ден, охлювите, които имат силни мускули, могат да отместят капака и да плъзнат из къщата. Вместо в тенджерата може да поставим охлювите в здрав найлонов плик и добре да го завържем. След няколко дни измиваме охлювите обилно с вода и ги пус-

каме в съд с вряща подсолена вода, в която сме сложили и някоя ароматна трева – чубрица, мащерка или коприва. След 1 час охлювите вече са сварени.

Има и други начини за подготвяне на охлювите. Държим ги няколко часа в студена вода, после избираме само затворените охлюви и с четка махаме пяска и тревите, полепнали по тях. Измиваме ги в няколко води и ги пускаме в кипяща вода, която държим на огъня около 1 час. Може и само да измием охлювите в 5–6 солени води, като при всяко следващо миене слагаме повече сол от предишната вода. И в този случай пускаме охлювите във вряща вода и ги варим около 1 час. От сварените охлюви, докато са още топли, изваждаме месото с помощта на остър нож, метално шишче или с вилица. Откъсваме месото там, където започва бялата част – така отстраняваме задния мек край на охлюва, като в същото време издърпваме червото, което е черно и се забелязва лесно.

Ако искаме да премахнем бързо лигавата слуз на охлювите, когато ги мием със солена вода, може да сложим и по 1 супена лъжица оцет на 1 л вода.

Изваденото месо на охлювите измиваме със солена вода, в която също слагаме оцет. Нарязваме месото на охлювите на парченца и го задушаваме в кравето масло заедно с добре измитата и нарязана на дребно коприва, нарязания на тънки колелца морков, обелените и настъргани на едро ренде домати и нарязаната на кубчета целина. Наливаме 1 1/2 л топла вода и варим на умерен огън половин час – тогава прибавяме счукания чесън, черния пипер и изчистения, измит и подсушен ориз. Варим още 45 минути и слагаме застрояка от разбитите жълтъци и киселото мляко. Застрояката прибавяме на тънка струйка, като бъркаме непрекъснато чорбата с дървена лъжица. Накрая подправяме със сол на вкус. Поднасяме чорбата, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от скариди

ПРОДУКТИ: 400 г скариди, 3–4 сурови чушки, 1 връзка магданоз, 1 супена лъжица кравето масло, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Сваряваме скаридите, отцеждаме ги и ги заливаме с 1 1/4 л топла вода, в която ги варим на умерен огън заедно със сол на вкус, нарязаните на малки парченца чушки и връзката магданоз (цяла). След двадесетина минути изваждаме връзката магданоз и слагаме кравето масло. Поднасяме чорбата, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Чорби от домашни ПТИЦИ

Закланата домашна птица попарваме с вряла вода. Започваме да скубем перата няколко минути след попарването. Оскубаната птица пърлим на запален спирт (наливаме малко спирт за горене в тенджерата и го запалваме) или на запалена голяма свещ. Може да запалим в тенджерата и нагънатата хартия, но трябва много да внимаваме огънят да не се прехвърли върху близки предмети.

Най-напред разрязваме шията на птицата и махаме гушата. Не бива да се колят нахранени птици, трябва да са минали поне десетина часа от последното поемане на храна. Може да налеем в устата на птицата малко коняк или друг ароматен концентрат и да я заколим след 5–6 часа. Внимателно отстраняваме жлъчния мехур, срязваме на две воденичката, махаме от нея остатъците от храната и изрязваме вътрешната дебела ципа. Изрязваме и махаме опашните жлези и краищата на крилцата.

Замразените птици оставяме да се размразят на стайна температура. За пилетата и кокошките това става за десетина часа,

но за пуйките и гъските е необходимо цяло денонощие.

На патиците и гъските се махат мастните жлези.

Птиците, които ще готвим, изплакваме отвън и отвътре обилно с вода, после ги подсушаваме с кърпа и ги осоляваме. С дъската за рязане на зеленчук натискаме птицата откъм гърба, за да я сплескаме. После извиваме шията – така птицата ще е по-удобна за готвене, особено за печене.

Патиците и гъските, които са тлъсти птици, попарваме с вряла вода, а най-тлъстите места набождаме с върха на остър нож – така по време на готвенето ще изтече мазнината, която трябва да се отстрани, за да не потъмнее сосът.

Ако ще варим дълбоко замразени птици, може да ги поставим направо във вряща вода без предварително размразяване.

феена чашка натрошено фиде, 3 жълтъка, 2 супени лъжици брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, лимонов сок

Заливаме измитото пиле с 1 л студена вода и слагаме сол на вкус. Варим на умерен огън. Когато водата заври, махаме пяната и прибавяме нарязания на колелца морков и предварително нарязания на ситно и задушен в кравето масло лук. Изваждаме свареното пиле, обезкостяваме го, нарязваме месото на малки парчета и отново го връщаме в бульона. Продължаваме да варим на умерен огън. След четвърт час слагаме натрошеното фиде, а след 5 – 6 минути застрояваме с разбитите жълтъци, към които прибавяме размитото с малко вода брашно. Подправяме чорбата с черния пипер и лимонов сок или лимонтузу.

Пилешка чорба

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле (около 600 г), 1 глава лук, 1 морков, 1 кафеена чашка натрошено фиде, 2 червени домата (пресни или от консерва), 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1 жълтък, 2 кафеени чашки кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, лимонтузу

Нарязваме измитото пиле на порции, които поставяме в тенджерата и заливаме с 1 л студена вода. Прибавяме лука и моркова, нарязани на ситно, и варим на умерен огън. Когато месото омекне, слагаме натрошеното фиде, обелените и настъргани на едро ренде домати и кравето масло. Продължаваме да варим и щом фидето се свари, застрояваме с жълтъка, разбит с киселото мляко. Подправяме с черния пипер, сол и лимонтузу.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле (около 600 г), 1 морков, 1 глава лук, 2 супени лъжици краве масло, 1 ка-

Пилешка чорба с картофи

ПРОДУКТИ: 1 пиле (около 600 г), 3 глави лук, 3 супени лъжици краве масло, 3 – 4 картофа, 2 – 3 червени домата, 1 супена лъжица нарязана прясна чубрица (или 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица), сол

Сваряваме пилето, както е цяло, с нарязания на ситно лук и с кравето масло, после го изваждаме и обезкостяваме, а месото нарязваме на малки парчета и го връщаме в бульона, в който пускаме нарязаните на кубчета картофи. След десетина минути добавяме обелените и настъргани на едро ренде домати и посоляваме. Накрая слагаме чубрицата.

Пилешка чорба със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1 пиле (около 600 г), 1 супена лъжица краве масло, 1 глава лук, 1 морков, 2 картофа, 1 прясна чушка, 2 червени домата, по 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен и магданоз, 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, оцет

В кравето масло и малко вода задушаваме под похлупак нарязания на ситно лук, докато омекне. Прибавяме нарязаното на порции пиле и нарязания на кубчета морков, наливаме 1 л гореща вода, слагаме сол на вкус и варим на умерен огън, докато месото омекне. След това, като продължаваме да варим на умерен огън, през 5 минути последователно прибавяме нарязаните на кубчета картофи, нарязаната на ситно чушка и обелените и настъргани на едро ренде домати. Поръсваме нарязания на ситно пресен джоджен и магданоз и застрояваме с пресечена застрояка от разбитото яйце, което пускаме през цедка. Накрая слагаме черния пипер и подкиселяваме с оцет на вкус.

Чорба от пилешки дреболии

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пилешки дреболии (воденички, дробчета, сърца) и крилица, 1 супена лъжица краве масло, 1 яйце, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Заливаме дреболиите и крилицата с вода, която трябва да ги покрие, и ги варим, докато омекнат. По време на варенето посоляваме, слагаме кравето масло и доливаме топла вода. Изваждаме сварените дреболии и ги нарязваме на малки парченца, които връщаме в бульона. Разбиваме яйцето, прибавяме предварително препеченото на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка вода брашно и киселото мляко. Сипваме няколко супени лъжици от бульона, разбъркваме и слагаме застрояката в чорбата, като бъркаме с дървена лъжица. Готовата чорба подправяме с черния пипер и с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от пилешки дреболии със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пилешки дреболии, 1 глава лук, 1 кафеена чашка натрошено фиде (или ориз), 1 картоф, 2 червени домати, 1 кафеена

чашка кисело мляко, 1 яйце, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Заливаме дреболиите с 1 л вода, слагаме сол на вкус и нарязания на ситно лук и варим на тих огън, докато дреболиите омекнат. Тогава прибавяме натрошеното фиде (или почистения, измит и подсушен ориз), нарязания на кубчета картоф и обелените и настъргани на едро ренде домати. Отнемаме готовата чорба от огъня и я застрояваме с киселото мляко, в което сме сложили разбитото яйце и предварително препеченото на сух тиган брашно. Подправяме с черния пипер.

Чорба от кокошка

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кокошка, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, по 1 корен от магданоз и пашърнак, 2 супени лъжици брашно, 4 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1 кафеена чашка кисело мляко, сол

Нарязваме кокошката на малки парчета, които варим в 1 1/2 л подсолена вода заедно с нарязаните на ситно зеленчуци – лука, морковите, целината и корените от магданоз и пашърнак. Когато месото омекне, прибавяме запръжка, направена от предварително препеченото на сух тиган брашно и кравето масло. Запръжката оцветяваме с червения пипер. Доваряваме чорбата десетина минути. Накрая слагаме черния пипер и сол на вкус. Правим застрояка от разбитите яйца и киселото мляко.

Чорба от кокошка със зеле

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кокошка, 4 червени домати, 1/2 супена лъжица краве масло, 1/4 прясна зелка, 1 дафинов лист, 10 зърна черен пипер, 1 яйце, 1 чаена лъжичка винен оцет, сол

Нарязваме кокошката на парчета, които заливаме с 1 1/2 л вряла вода, посоляваме и варим на умерен огън. Когато месото

омекне, прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, кравето масло, нарязаната на тънки лентички зелка, дафиновия лист и зърната черен пипер. Продължаваме да варим на умерен огън и щом зелето и месото напълно омекнат, застройваме чорбата с разбитото яйце, което сме смесили с оцета.

Чорба от пуйка

ПРОДУКТИ: 600 г дреболии от пуйка, 2 – 3 глави лук, 1 морков, 1 – 2 корена от магданоз, 1 кафеена чашка ориз, 2 супени лъжици суха чубрица, 1 супена лъжица винен оцет, 1 – 2 яйца, сол, червен пипер, люти чушлета

Почистваме воденичката и я нарязваме на парчета. Също на парчета нарязваме черния дроб. Цели оставяме шията, крилата, главата и краката. Поставяме дреболиите в голяма тенджерата и наливаме вода. Запичаваме обелените цели глави лук във фурна и ги слагаме при дреболиите заедно с настърганите на едро ренде морков и остърганите корени от магданоз. Варим на умерен огън. Щом месото омекне, посоляваме на вкус. Изваждаме лука и корените от магданоз и прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз. Варим под похлупак, докато оризът омекне. Отнемаме тенджерата от огъня и с лъжица отстраняваме изплувалата на повърхността тлъстина – тя може да бъде използвана за други ястия. Препичаваме във фурна сухата чубрица, стриваме я с длани и като я смесим с оцета, я прибавяме към разбитите яйца. Към тази смес слагаме няколко супени лъжици от чорбата, като бъркаме, за да не се пре-

сече застройката. После наливаме сместа, като постоянно бъркаме чорбата с дървена лъжица. При поднасянето поръсваме чорбата с червен пипер и предлагаме препечени на котлон сухи люти чушлета.

Чорба от гъска

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъска, 1 – 2 моркова, 1/2 глава целина, 2 глави лук, 2 дафинови листа, 1/2 връзка магданоз, сол, лимонтузу

Нарязваме птицата на порции, които заливаме със студена вода и варим на умерен огън, като отстраняваме пяната. По време на варенето през десетина минути прибавяме морковите (цели), главите лук (срязани на четири), целината (цяло парче) и дафиновите листа. Изваждаме сварените порции, прецеждаме бульона и го подправяме със сол и лимонтузу на вкус. Месото поднасяме в отделни чинийки, а чорбата – поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Чорба от юрдечка

ПРОДУКТИ: 1/2 кг юрдечка, 2 глави лук, 1 корен от магданоз, 2 моркова, парче целина, 2 картофа, сол, лимонов сок или лимонтузу, смлян черен пипер

Нарязваме птицата на порции, които заливаме със студена вода и варим на умерен огън заедно с нарязания на ситно лук, корена от магданоз, морковите и целината, нарязани на ситно. Когато месото поомекне, поставяме нарязаните на кубчета картофи и варим още десетина минути. Готовата чорба подправяме с лимонов сок или лимонтузу, смлян черен пипер и сол.

Постни ястия

За традиционната българска кухня е характерно използването на пресни продукти, особено на пресни зеленчуци – според сезона. Съвременният начин на живот обаче, както и недоимъкът и олекналата кесия принуждават сегашния българин да съхранява зеленчуците преработени, консервирани или замразени.

Има някои тънкости при готвенето на зеленчуци, които са много важни. Например зеленчуците в никакъв случай не бива да се слагат в началото на готвенето в студена вода (както правим с месото и с други продукти, когато искаме да приготвим силен бульон), а се поставят в солена вряща вода. Така те запазват повечето от витамините си. Отначало варим на силен, а след това на слаб огън (т. нар. „къкрене“), и то под похлупак, като се стараем по-рядко да вдигаме капака. За задушаване е по-подходяща плитка тенджера. За да се запази витамин С в картофите, те се варят необелени. Когато към ястието трябва да прибавим сурови картофи, те се обелват тънко, защото повечето витамини са в повърхностния им слой. А вече обелените картофи (сурови) не бива да се държат в студена вода, защото така намаляват хранителните им свойства.

Замразените зеленчуци (домати, зелен боб, червени чушки и др.), а така също замразените плодове, които ще използваме за готвене, не се размразяват предварително, а се слагат направо в горещото ястие или в гореща вода (за плодове при правене на десерти) – така се запазва витамин С. Пресните гъби се измиват на течаща вода, а не се киснат, защото ще изгубят много от вкусовите си качества, след като поемат вода. Необходимо е да се знае, че ястия от гъби не се претоплят,

защото може да станат токсични от разложилите се растителен белтък.

Ако съхраняваме в един и същ съд домати, краставици и карфиол, ще видим как краставиците ще пожълтеят, а карфиолът ще омекне – причината е в летливите вещества, които отделят червените домати.

Когато печем чушки, трябва, като ги слагаме в тенджера с похлупак, да поръсваме със сол всеки ред – така по-лесно ще ги обелим.

Преди да пържим лютти чушлета и чушки чорбаджийки, трябва да ги набодем с дебела игла около семенниците – така те няма да се пропукат.

Ако искаме пресните моркови да останат по-дълго време годни за готвене, трябва още когато ги извадим от земята (или като ги купим) да махнем листната им част.

Има различни начини за премахване на горчивия сок от сините домати. Единият е да ги обелим цели, да ги осолим и да ги сложим в тавичка, която подпираме от едната страна, така че да е наклонена. След 1 час горчивият им сок се е отцедил. Може да нарежем сините домати на филийки и да ги държим половин час в солена вода, след което ги изплакваме и подсушяваме (ако ще ги пържим). Пак в наклонена тавичка поставяме сините домати, обелени през 2 см на шарки „зебра“ – в този случай посоляваме само обелените ивици.

Ако искаме лукът да не се развари при готвенето, трябва, докато е суров, да го посолим. Миризмата на лук по ръцете се отстранява, като ги измием с малко паста за зъби, а след това ги изплакнем със студена течаща вода.

Задушени постни ЯСТИЯ

Дряновска манджа

ПРОДУКТИ: 10 чушки, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, сол, 5 добре узрели червени домата, 6 – 7 скилидки чесън, 2 – 3 яйца

Опечените чушки обелваме и както са с дръжките, без да ги овалваме в брашно, ги посолваме и ги изпържваме в загрятото олио. Червените домати обелваме, настъргваме на ситно ренде и изсипваме върху чушките в тигана. Половин час варим на тих огън. Счукваме чесъна с щипка сол. В 2 – 3 супени лъжици хладка вода размиваме брашното и го прибавяме към ястието заедно със счукания чесън. Варим още четвърт час и слагаме разбитите яйца, смесени с 2 – 3 супени лъжици вода и също толкова лъжици от соса. Яйцата добавяме на тънка струйка.

Задушен зелен боб

ПРОДУКТИ: 1/2 кг зелен боб, 3 супени лъжици олио, 1 средно голяма глава лук, 2 моркова, 1 прясна чушка, 1 корен от магданоз, сол, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1/3 чаена лъжичка червен пипер, 3 супени лъжици нарязан магданоз, клонче чубрица, стрък девесил

Измития боб нарязваме на парчета с дължина 2 – 3 см. Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук заедно с нарязаните на малки парченца моркови, нарязаната на дребно чушка и корена от магданоз, също нарязан на дребно. Слагаме солта, разбъркваме добре и отнемаме тенджерата от огъня. Прибавяме доматино пюре, размито в 1 чаена чаша топла вода, и червения пипер. Слагаме боба заедно с чубрицата и девесила. Връщаме тенджерата на огъня и на тих огън задушаваме, докато бобът омекне. Накрая прибавяме

нарязания на ситно магданоз. Вместо доматино пюре може да сложим 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), които сме обелили и настъргали на ситно ренде.

Задушен киселец (лапад, лобода)

ПРОДУКТИ: 800 г киселец (лапад, лобода), 3 глави лук (или 2 връзки пресен лук), 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 супени лъжици олио, сол, 2 червени домата (пресни или от консерва), 4 яйца, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Изчистваме и измиваме киселеца, после го попарваме с вряла вода и когато изстине, го отцеждаме. Нарязания на ситно лук задушаваме в олиото. Отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 кафеена чашка хладка вода, връщаме съда на огъня и слагаме попарения и нарязан киселец (лапад, лобода). Задушаваме само няколко минути и прибавяме солта и червените домати, които сме обелили и нарязали на малки парчета. След десетина минути слагаме разбитите яйца, като бъркаме непрекъснато с дървената лъжица. Отнемаме тенджерата от огъня и прибавяме натрошеното сирене, смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз.

Задушена коприва

ПРОДУКТИ: 1/2 кг коприва, 1 глава лук, 4 – 5 скилидки чесън, 3 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка счукани орехови ядки, 3 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 яйца, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Нарязваме лука и чесъна на ситно. Задушаваме в олиото сместа и прибавяме копривата – почистена, измита и нарязана на дребно. Продължаваме да задушаваме

под похлупак. След десетина минути слагаме счуканите орехови ядки и брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с 1 кафеена чашка топла вода. Посипваме червения пипер и като разбъркваме, доливаме 1 чаена чаша топла вода. Варим на тих огън, докато копривата напълно омекне. Тогава прибавяме яйцата и разбъркваме, докато се стегнат. Ястието поднасяме, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Задушен спанак

ПРОДУКТИ: 800 г спанак, 3 супени лъжици краве масло, 3 супени лъжици олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 яйца, сол

Нарязваме изчистения и измит спанак и го задушаваме с 2 супени лъжици от кравето масло и 2 супени лъжици от олиото. Когато спанакът омекне, слагаме смления черен пипер и посоляваме на вкус. Отделно изпържваме яйцата на очи или бъркани в 1 супена лъжица краве масло и 1 супена лъжица олио. При поднасянето върху всяка порция задушен спанак поставяме по едно яйце.

Гозба „Трите китки“

ПРОДУКТИ: по 1 връзка лапад, пресен лук и джоджен, 3 супени лъжици ориз, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

На дъното на тенджерата разстиламе половината от лапада, нарязан на лентички. Поръсваме 1 супена лъжица изчистен, измит и подсушен ориз. Слагаме нарязания на ситно пресен лук и го поръсваме с 1 супена лъжица ориз. Поставяме нарязания на ситно джоджен и го поръсваме с 1 супена лъжица ориз. Най-отгоре слагаме останалия лапад. Наливаме олиото и 3 чаени чаши хладка вода, посоляваме на вкус и задушаваме под похлупак на тих огън, докато зеленчукът омекне.

Задушени тиквички по лясковски

ПРОДУКТИ: 800 г тиквички, 1 кафеена чашка олио, 3–4 червени домата, 6–7 скилидки чесън, сол

Обелваме тиквичките и ги нарязваме на кръгчета, дебели 1 см. Поставяме ги в тенджерата със загрято олио заедно с червените домати – обелени и настъргани на ренде. Слагаме и чесъна, нарязан на парченца. Посоляваме на вкус и задушаваме на тих огън, докато тиквичките омекнат. Поднасяме ги като самостоятелно ястие или като гарнитура към печено месо или пиле.

Бурания

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 1 малка кисела зелка, 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка ориз, 4 кафеени чашки зелен сок

Махаме твърдите листа и кочана на киселата зелка и я нарязваме на тънки лентички. В тенджерата запържваме в олиото нарязания на ситно лук, слагаме зелето и под похлупак на умерен огън го задушаваме, докато омекне. От време на време го разбъркваме с дървена лъжица. В друг съд сваряваме само с вода ориза. Към него прибавяме омекналото зеле. Задушаваме под похлупак, като през десетина минути наливаме по 1 кафеена чашка от зеления сок. След 40 минути ястието е готово. Буранията се поднася студена.

Постен чомлек

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 1 кг малки лукчета, 2 големи глави лук, 1 кафеена чашка олио, 3–5 червени домата (или 1 чаена чаша доматиен сок), 1 глава чесън, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 дафинов лист, сол, клонче чубрица, 1 кафеена чашка червено вино

Нарязваме на ситно големите глави лук и ги задушаваме в олиото. Когато лукът стане златист, прибавяме червените домати – обелени и настъргани на ситно ренде, заедно с предварително обелените малки лукчета, нарязаните на ситно скилидки чесън, червения и смления черен пипер, дафиновия лист и толкова топла вода, колкото е необходимо, за да покрие продуктите. Слагаме виното, солта и клончето чубрица и задушаваме на тих огън, без да отваряме капака на тенджерата често. Когато лукчетата омекнат, прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Задушаваме ястието още десетина минути. Чомлекът става много по-вкусен, ако вместо тенджера използваме гърне.

Постна капама

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 3 глави лук, 4–5 картофа, 1 корен от магданоз, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка олио, 2 моркова, парче целина

В 1/2 л вряща вода пускаме нарязания на ситно лук, нарязаните на тънки филийки картофи, нарязаните на дребно моркови, целина и корен от магданоз. Слагаме солта, смления черен пипер, доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме олиото, разбъркваме добре сместа и задушаваме на тих огън под похлупак, докато капамата остане почти на мазнина. Поднасяме ястието, поръсено със смлян черен пипер.

Задушени картофи

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 800 г картофи, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 3 супени лъжици краве масло

С четка измиваме картофите и необе-

лени ги сваряваме в леко подсолена вода. Обелваме ги, докато са топли, а когато изстинат, по-едрите нарязваме на парчета (малките оставяме цели). Посоляваме на вкус, поръсваме със смления черен пипер, наливаме топла вода, колкото да ги покрие, и държим тенджерата на огъня, докато водата заври. Отнемаме тенджерата от огъня и изсипваме върху картофите отделно разтопеното краве масло. Веднага слагаме капака на тенджерата и задушаваме картофите само четвърт час.

Задушен грах

ПРОДУКТИ: 1/2 кг грах, 3 супени лъжици краве масло (или олио), сол, 1 супена лъжица нарязан пресен копър

Изчистения и измит грах слагаме в 1/2 л кипяща вода. Варим го 5–6 минути, после го отцеждаме и го задушаваме само десетина минути с мазнината. Отнемаме съда от огъня, посоляваме граха и го поръсваме с нарязания на ситно копър. Може да изпържим в малко краве масло стар хляб, нарязан на кубчета, с които да поднесем готовия грах.

Задушени печени чушки и домати

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 1/2 кг чушки, 2 супени лъжици брашно, 4–5 червени домати, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2–3 яйца, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол, 1 кафеена чашка натрошено сирене, 3 супени лъжици нарязан магданоз

В тенджера със загрятото олио задушаваме нарязания на ситно лук, след което прибавяме чушките – опечени, обелени, почистени от дръжките и семето, нарязани на едри парчета и оваляни в брашното. Наливаме 1/2 кафеена чашка вода и задушаваме десетина минути, след което махаме капака. Когато водата се изпари, слагаме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Задушаваме ясти-

ето на тих огън, докато остане на мазнина, и го заливаме със сместа от прясното мляко, разбитите яйца, червения пипер, сол, натрошеното сирене и нарязания на ситно магданоз.

Задушен праз с домати

ПРОДУКТИ: 4 стръка праз, сол, 4 – 5 червени домата

Почистваме прера, нарязваме го на парчета, дълги до 3 см, и го задушаваме с толкова вода, колкото е необходима, за да го покрие. Посоляваме. Когато празът омекне, слагаме домати (пресни или от консерва), които сме обелили и нарязали на малки парчета. На тих огън под похлупак задушаваме още двадесетина минути.

Постни яхнии

Яхния от коприва с орехови ядки

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 2 двойни шепи млада коприва, 3 супени лъжици олио, 2 глави лук, 1 кафеена чашка счукани или смлени орехови ядки, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Почистената коприва поставяме в 1/2 л вряща подсолена вода и я варим на умерен огън. В друг съд в олиото запържваме нарязания на ситно лук. От сварената коприва правим пюре, като я размачкваме с вилица или я разбиваме с миксер. Пюрето прибавяме към запържения лук. На тих огън варим, докато сместа се превърне в гладка каша. Тогава слагаме орехите и червения пипер.

При поднасянето може да предложим отделно счукан чесън, смесен с оцет.

Яхния от коприва със сухи чушки

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 2 двойни шепи млада коприва, 3 – 4 сухи червени чушки, 1 супена лъжица брашно, 4 – 5 скилидки чесън, сол

Изчистената и нарязана на ситно коприва варим, докато омекне, в 2 чаени чаши подсолена вода заедно със сухите червени чушки, които предварително сме държали половин час в студена вода. Изваждаме сварените чушки, накълцваме ги и отново ги връщаме при копривата. На сух тиган препичаме брашното, размиваме го с 1 кафеена чашка хладка вода и като бъркаме с дървена лъжица, го прибавяме към ястието. Накрая слагаме счуканите скилидки чесън.

Яхния от пресен лук

ПРОДУКТИ: 3 – 4 връзки пресен лук, 3 – 4 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка ориз, 10 маслини, 3 – 4 стръка пресен чесън, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Изчистения пресен лук нарязваме на парчета с дължина 2 см. По същия начин нарязваме и пресния чесън и го смесваме с лука. Сместа задушаваме в олиото. Наливаме 1 чаена чаша топла вода, посоляваме и задушаваме още десетина минути. Поставяме ориза (изчистен, измит и подсушен) и маслините. Поръсваме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган. Разбъркваме и варим четвърт час. Отнемаме тенджерата от огъня, поставяме червения пипер, разбъркваме добре с дървена лъжица и отново връщаме съда на огъня. Под похлупак задушаваме четвърт час. Готовата яхния посипваме с нарязания на ситно магданоз.

Яхния от стар лук

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 5–6 глави стар лук, сол, 2 моркова, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица доматиено пюре (или 3 червени домати, пресни или от консерва, обелени и настъргани на ситно ренде), 1 чаена лъжичка червен пипер, парче целина, 10 маслини, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме лука на тънки филийки, които посолваме и задушаваме с малко вода. Когато водата изври и лукът омекне, наливаме олиото и запържваме лука, към който прибавяме и нарязаните на малки кубчета моркови. След десетина минути слагаме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме доматиеното пюре (или червените домати) и червения пипер. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и прибавяме целината, нарязана на малки кубчета, и маслините. Накрая поръсваме с червения пипер и нарязания на ситно магданоз.

Яхния от зелен боб

ПРОДУКТИ: 800 г зелен боб (или 1 буркан стерилизиран зелен боб), 1 глава лук, 1 морков, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 супени лъжици олио, 2 супени лъжици нарязан магданоз

В тенджера поставяме зеления боб, нарязан на парчета, а в средата отгоре слагаме нарязания на ситно лук. Върху лука сипваме кубчетата нарязан морков, посолваме и поръсваме с червения пипер. Наливаме толкова вода, колкото е необходима да покрие боба. Под похлупак варим на умерен огън, докато бобът започне да омеква – тогава наливаме олиото и без да разбъркваме, продължаваме да задушаваме ястието. Когато бобът напълно уври, слагаме нарязания на ситно магданоз и разбъркваме с дървена лъжица.

При поднасянето може да предложим отделно счукан чесън, смесен с оцет.

Яхния от спанак

ПРОДУКТИ: 800 г спанак, 4 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 кафеена чашка ориз, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер

Изчистваме спанака, измиваме го и го нарязваме на тънки ивички. В тенджера с олиото задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме спанака и продължаваме да задушаваме на силен огън, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. След десетина минути слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и ориза – изчистен, измит и подсушен. Намаляваме огъня. След още десетина минути добавяме солта и червения пипер и веднага наливаме 1 л гореща вода. Сега вече варим яхнията на тих огън. Когато спанакът омекне, отнемаме съда от огъня.

Яхнията поднасяме със смлян черен пипер и кисело мляко.

Доматена яхния

ПРОДУКТИ: 1 кг червени домати, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Подбираме 1 кг здрави домати, които обелваме и оставяме цели. Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук, докато стане златист, след това прибавяме доматиите. Слагаме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме солта и червения пипер и веднага наливаме 2 чаени чаши гореща вода. На тих огън варим, докато сосът се сгъсти. Накрая поставяме нарязания на ситно магданоз.

Градинарска яхния

ПРОДУКТИ: 2 глави лук, 1 морков, парче целина, 10–12 малки главички лук (т. нар. балучка), 10–12 маслини, 4 супени лъжици олио, 3–4 зърна черен пипер, 3 картофа, 1 кафеена чашка ориз, 4 червени домати, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Запържваме в олиото лука, моркова и целината, нарязани на ситно. Наливаме 1 чаена чаша хладка вода и поставяме обелените лукчета, както са цели, маслините, зърната черен пипер, нарязаните на кубчета обелени картофи и ориза – изчистен, измит и подсушен. На тих огън варим, докато оризът омекне – тогава прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, солта и червения пипер. Продължаваме да задушаваме на тих огън още двадесетина минути. Яхнията поднасяме, посипана с нарязания на ситно магданоз.

Попска яхния

ПРОДУКТИ: 800 г малки главички лук (т. нар. балучка), 1 глава стар лук, 1 стрък праз, 4 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 5 – 6 скилидки чесън, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 чаени лъжички доматено пюре

Нарязваме на ситно главата стар лук и прازа и ги задушаваме в олиото. Прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Предварително сме сварили добре в две води главичките лук и като запържим брашното, прибавяме отцедените лукчета заедно с нарязаните на ситно скилидки чесън, дафиновия лист, зърната черен пипер, солта, червения пипер и доматеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходима, за да покрие продуктите, и варим на тих огън. След 45 минути яхнията е готова. Поднасяме я топла.

Яхния от бамя

ПРОДУКТИ: 600 г бамя, сол, 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 5 – 6 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз или пресен копър, лимонов сок (или лимонтузу)

Изрязваме дръжките на бамята и я посипваме със сол. В олиото с малко сол задушаваме нарязания на тънки филийки лук. Посипваме брашното, разбъркваме добре с дървена лъжица и го запържваме, докато добие златист цвят. Тогава прибавяме бамята заедно с размитото в 1 кафеена чашка топла вода доматено пюре, нарязаните на ситно скилидки чесън и червения пипер. Веднага наливаме 1 чаена чаша гореща вода и под похлупак варим на тих огън половин час. Накрая слагаме лимонов сок на вкус (или разтворено в малко вода лимонтузу). Поръсваме яхнията с нарязания на ситно магданоз.

Яхния от чушки

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 6 – 7 чушки, 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязваме лука на ситно, а чушките (почистени от семето) – на малки парченца. Сместа задушаваме в олиото, докато чушките омекнат, а лукът порозове. Тогава прибавяме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с 1 кафеена чашка хладка вода. Отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, веднага наливаме 1 кафеена чашка топла вода, връщаме съда на огъня, разбъркваме добре и наливаме 1 чаена чаша гореща вода. Посоляваме на вкус и варим на тих огън, като разбъркваме от време на време с дървена лъжица. Накрая поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Яхния от праз

ПРОДУКТИ: 5 – 6 стръка праз, 1 кафеена чашка олио, 3 супени лъжици ориз, 1/2 супена лъжица доматено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистваме прازа, нарязваме го на парчета, дълги по 2 – 3 см, и го задушаваме

в олиото. Прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен, и също леко го задушаваме. Слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, посоляваме на вкус и добавяме червения и черния пипер. Наливаме 2 чаени чаши гореща вода и задушаваме на тих огън половин час.

Яхния от маслини

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 2 глави лук, 15 – 20 маслини, 4 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След няколко минути слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, сипваме червения пипер, наливаме 1 1/2 чаени чаши гореща вода и варим на умерен огън. Маслините заливаме с вряла вода, в която трябва да престоят десетина минути, след това ги прибавяме към ястието заедно със смления черен пипер. Варим на тих огън, докато яхнията остане на мазнина.

Яхния от тиквички

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г тиквички, 1 глава лук (или 1 връзка пресен лук), 2 – 3 червени домата, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

Задушаваме в сгорещеното олио нарязания на ситно стар лук (или бялата част на пресния лук). Прибавяме няколко супени лъжици вода. Когато лукът поомекне, слагаме тиквичките – обелени и нарязани на малки кубчета. Продължаваме да задушаваме на умерен огън. След десетина минути добавяме обелените и настъргани на ситно ренде червени домати, изчистения, измит и подсушен ориз (ако сме използвали пресен лук, сега слагаме нарязаната на ситно зелена част на лука), на-

ливаме 1 чаена чаша гореща вода и варим, докато оризът омекне. Посоляваме на вкус, поръсваме с червения пипер, разбъркваме добре с дървена лъжица и доваряваме на тих огън четвърт час.

Яхнията поднасяме с кисело мляко.

Картофена яхния

ПРОДУКТИ: 600 г картофи, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица доматиено пюре (или 3 – 4 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен тарос, сол

Запържваме в олиото нарязания на тънки филийки лук, прибавяме доматиеното пюре, размито с 2 кафеени чаши топла вода (или обелените и настъргани на едро ренде червени домати – пресни или от консерва), и пържим на умерен огън, докато сместа остане на мазнина – тогава отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжица, веднага наливаме 1 кафеена чашка топла вода, връщаме съда на огъня и прибавяме нарязаните на малки парчета картофи. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходима, за да покрие продуктите, посоляваме и под похлупак варим на тих огън, докато картофите омекнат. Тогава поставяме магданоза и тароса, нарязани на ситно.

Яхния от зрял боб

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши зрял боб, 2 – 3 малки глави лук, 1 чушка (прясна или суха), 1 морков, парче целина, 2 корена магданоз, 1 супена лъжица сух девесил, 1 супена лъжица сух джоджен, клонче чубрица (прясна или суха), 1 голяма глава лук, 2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 – 3 червени домата (или 1 супена лъжица доматиено пюре), 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 супена лъжица нарязани листа от пресен девесил, сол

Накисваме почистения и измит боб от

вечерта до сутринта във вода, колкото да го покрие, като слагаме 1 чаена лъжичка сол или сода бикарбонат. Измиваме боба и го заливаме със студена вода, която трябва да го покрива. Варим на умерен огън. По желание може да изхвърлим първата вода и да налеем втора студена вода. Двадесетина минути след като бобът заври, поставяме малките глави лук – цели, само обелени, заедно с прясната или суха чушка (може 1 прясна и 1 суха чушка). Ако искаме яхнията да е леко лютивата, поставяме само за десетина минути в тенджерата прясно или сухо лютиво чушле, което трябва да е цяло. Ако се наложи, при варенето доливаме вода, но само горещта, за да не се прекъсва процесът на варене. Когато лукчетата омекнат, изваждаме ги с решетъчна лъжица, смачкваме ги с дървена лъжица и ги връщаме обратно в тенджерата. Ако нямаме на разположение малки глави лук, поставяме вместо тях 1 голяма глава лук, който нарязваме на дребно (той не се изважда и не се пасира). Прибавяме моркова, нарязан на колелца, и целината, нарязана на кубчета. Посоляваме на вкус и слагаме остърганите и измити корени магданоз, сухия девесил, сухия джоджен и чубрицата (прясна или суха, или и двата вида заедно). Във втора тенджера с 3 супени лъжици олио запържваме 1 глава лук, нарязан на ситно. Отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, прехвърляме няколко супени лъжици сос от боба, разбъркваме с дървена лъжица, връщаме съда на огъня и слагаме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) или вместо тях доматиеното пюре, размито в 2 кафеени чашки сос от боба. От първата тенджера с решетъчна лъжица отстраняваме корените магданоз, целината, морковите и чушките и прехвърляме сварения боб във втората тенджера. На тих огън варим двадесетина минути и прибавяме нарязания на ситно пресен джоджен. При поднасянето поръсваме яхнията с нарязаните на ситно листа от пресен девесил.

Постни плакии

Леща плакия

ПРОДУКТИ: 1/4 кг леща, 1 глава чесън, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, сол, оцет

В дълбок съд слагаме лещата и пускаме силна водна струя. На повърхността изплуват различните примеси. Обираме ги, отцеждаме лещата през голяма цедка или гевгир и я разпръскваме върху голямо парче хартия. Когато изсъхне, лесно я почистваме от останалите примеси. Така подготвената леща накисваме за 4 – 5 часа в студена вода, след което я варим, докато омекне. Двадесетина минути от началото на варенето поставяме необелените скилидки чесън и наливаме олиото. Накрая прибавяме нарязания на ситно пресен копър, посоляваме и подкиселяваме с оцет на вкус.

Бобена плакия

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши зрял боб, клонче чубрица, 2 глави лук, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, суха и прясна чубрица, сух и пресен джоджен, шипка босилек, сух и пресен девесил, шипка мащерка, сол

Накисваме боба от вечерта до сутринта в хладка вода, в която сме сложили 1 чаена лъжичка сол или сода бикарбонат. Измиваме боба, заливаме го със студена вода и го варим на умерен огън. Хвърляме първата вода, а във втората слагаме клончето чубрица. Варим на умерен огън, като доливаме само горещта вода. Отделно в олиото запържваме нарязания на ситно лук и прибавяме брашното – предварително запечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Когато брашното стане кафеникаво, отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер и прехвърляме няколко супени лъжици сос от боба. Връщаме тенджерата на огъня, разбъркваме с дървена лъжица и

сипваме сварения боб с толкова от бульона, колкото е необходимо ястието да е с умерена гъстота. Сега поставяме наведенъж сухите подправки – чубрица, джоджен, девесил, босилек и мащерка. Под похлупак варим на умерен огън четвърт час и слагаме пресните подправки – същите, които са изредени като изсушени (ако според сезона ги има пресни). Прехвърляме боба в тавичка и го печем само четвърт час в умерена фурна – докато се появи отгоре тънка червена коричка.

Тиквички плакия

ПРОДУКТИ: 1 кг тиквички, 3 връзки пресен лук (или 3 – 4 глави стар лук), 4 – 5 скилидки чесън, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка пресен копър, 2 – 3 червени домати, 1 чаена лъжичка брашно, сол, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица оцет (или десетина кисели джанки)

Смесваме нарязания на ситно пресен (или стар) лук, нарязаните на ситно скилидки чесън и магданоза и копъра, също нарязани на дребно. Слагаме сол и разбъркваме сместа. Обелваме и нарязваме на колелца тиквичките и ги посоляваме. В тавичка, намазана с олио или краве масло, слагаме половината от зеленчуковата смес. Отгоре нареждаме половината от тиквичките, върху които сипваме втората половина от зеленчуковата смес. Нареждаме втората половина от тиквичките и ги покриваме с нарязаните на кръгове червени домати. Наливаме олиото и 1 кафеена чашка гореща вода. Размиваме брашното с 3 супени лъжици хладка вода, смесваме го с оцета (или прибавяме киселите джанки) и го изсипваме върху ястието. Печем в умерена фурна. Вместо на фурна плакията може да бъде сготвена в тенджерата отначало на умерен, а след това на тих огън. Зеленчуците се подреждат по същия начин, но червените домати се слагат двадесетина минути след началото на варенето заедно с брашното и оцета (или джанките). И в двата случая плакията се поднася студена.

Прясна бамя плакия

ПРОДУКТИ: 800 г бамя, 3 – 4 глави лук, 3 – 4 червени домати, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, сол, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 лимон

Почистваме бамята от дръжките, измиваме я, отцеждаме я, посипваме я със сол и я оставяме да престои двадесетина минути.

В олиото задушаваме нарязания на ситно лук заедно с обелените и настъргани на едро ренде домати. Прибавяме бамята и продължаваме да задушаваме на умерен огън. Когато бамята започне да омеква, слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Посоляваме. Наливаме толкова гореща вода, колкото е необходима да покрие продуктите, и засилваме огъня. Щом ястието кипне, го изсипваме в тавичка. Изравняваме повърхността и отгоре нареждаме тънко нарязаните филийки от лимон. Печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина. Можем да приготвим плакията и в тенджерата, като я варим на тих огън. И в двата случая плакията се поднася студена, посипана със ситно нарязания магданоз.

Праз плакия

ПРОДУКТИ: 5 – 6 стръка праз, 1 глава лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кисели краставички, 10 – 12 маслини, 1/2 чаена лъжичка смяля черен пипер, 1 чаена лъжичка доматиено поре, сол

Нарязания на ситно лук задушаваме в 1 кафеена чашка вода, докато омекне. Наливаме олиото, позапържваме лука, отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, разбъркваме добре, връщаме съда на огъня и поставяме прازа, който сме обелили и нарязали на парчета с дължина 2 – 3 см. Наливаме толкова гореща вода, колкото е необходима да покрие продуктите, и варим на умерен огън. Когато празът поомекне, прибавяме нарязан

заните на кубчета кисели краставички, маслините, смления черен пипер и доматеното пюре, което сме размили с 1 кафеена чашка топла вода. Доваряваме на тих огън, докато ястието остане на мазнина.

Постни мусаки

Мусака от лапад

ПРОДУКТИ: 1 кг лапад, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка натрошено сирене, 3 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 2 чаени чаши кисело мляко, 2 яйца

Извиваме лапада, нарязваме го на лентички и в тенджерата го задушаваме с олиото. Прибавяме натрошеното сирене, разбъркваме добре и слагаме нарязания на ситно джоджен. Сместа задушаваме 5–6 минути, после я изсипваме в тавичка. Заливаме я с киселото мляко, в което сме сложили разбитите яйца. Печем в умерена фурна, докато мусаката се зачерви отгоре.

Мусака от спанак

ПРОДУКТИ: 1 кг спанак, 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме спанака, който предварително сме попарили с гореща вода, отцедили сме и сме го нарязали на тесни лентички. Запържваме спанака, като от време на време разбъркваме с дървена лъжица. След десетина минути прибавяме брашното (препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Слагаме нарязания на ситно магданоз, смления черен пипер и сол. Объркваме добре и изсипваме сместа в тавичка. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и печем в умерена фурна. Накрая заливаме ястието с

разбитите яйца, смесени с киселото мляко. Допичаме десетина минути.

Мусака от тиквички

ПРОДУКТИ: 1 кг тиквички, 2 глави лук, 3–4 червени домата, 1 кафеена чашка ориз, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук и прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен. Наливаме 2 кафеени чаши топла вода и варим, докато оризът набъбне. Тогава прибавяме обелените и нарязани на кубчета тиквички. На умерен огън задушаваме, докато тиквичките омекнат. Прехвърляме сместа в тавичка и нареждаме отгоре нарязаните на кръгчета червени домати. Посоляваме на вкус и поръсваме нарязания на ситно магданоз. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна, докато ястието остане само на мазнина. Тогава заливаме с разбитите яйца, смесени с киселото мляко и нарязания на ситно пресен копър. Печем, докато повърхността на мусаката се зачерви.

Мусака от зелен боб

ПРОДУКТИ: 1/2 кг зелен боб, 1 глава лук, 2 моркова, 6 червени домата, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 супени лъжици олио, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук и прибавяме настърганите на едро ренде моркови, 2 червени домата – обелени и също настъргани на едро ренде, смления черен пипер и сол на вкус. Боба нарязваме по дължина и го задушаваме в малко подсолена вода, докато омекне, след което го отцеждаме и прибавяме към другите зеленчуци. Объркваме сместа и я прехвърляме в намаслена тавичка. Отгоре нареждаме останалите червени домати, нарязани на филийки. Наливаме горе-

ща вода, която трябва да стигне до две трети от височината на продуктите, и печем в умерена фурна. След двадесетина минути слагаме заливка от разбитите яйца, брашното (предварително препечено на сух тиган) и прясното мляко. Допичаме, докато мусаката се зачерви отгоре.

Градинарска мусака с картофи

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг картофи, 2 моркова, парче целина, 1 голям резен от прясна зелка, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка настъргано сирене, 8 супени лъжици олио, 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко

Сваряваме картофите. Докато са топли, ги обелваме, а като изстинат, ги нарязваме на кубчета. В друг съд сваряваме морковите и ги нарязваме също на кубчета. Сварената в трети съд целина отцеждаме и нарязваме на кубчета. Резена от прясна зелка нарязваме на тънки лентички, които запържваме в 3 супени лъжици олио. В намазана с олио тавичка слагаме половината от картофите, посипваме смления черен пипер, посоляваме и разстиламе зелето, върху което слагаме втората половина от картофите, които сме смесили с морковите и целината. Поръсваме настърганото сирене, наливаме останалото олио и печем в умерена фурна. Заливаме мусаката с разбитите яйца и прясното мляко. Допичаме четвърт час в силна фурна.

Мусака от сини домати

ПРОДУКТИ: 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 5 – 6 средно големи сини домата, 3 супени лъжици брашно, 5 – 6 червени домата, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 2 супени лъжици галета, 3 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязваме лука на тънки филийки, които изпържваме до златисто в силно заг-

ряното олио, след което ги изваждаме с решетъчна лъжица. Сините домати нарязваме на колелца, посоляваме ги и ги поставяме в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият им сок. След 1 час леко ги изстискваме, овалваме ги в брашното и ги запържваме в същата мазнина, която сме използвали за лука. В намазана тавичка нареждаме пласт сини домати, пласт нарязани на дребно обелени червени домати и пласт изпържен лук. Червените домати посипваме с нарязан на ситно магданоз, сол и смлян черен пипер. Така редим, като най-отгоре поставяме сини домати. Наливаме използваната за пърженето мазнина и прибавяме още няколко супени лъжици олио. Поръсваме с галетата и печем в умерена фурна 30 – 40 минути.

Постни гювечи

Градинарски гювеч

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 1 тиквичка, 1 син домат, 1 кафеена чашка грах (пресен или от консерва), 1 чаена чаша нарязан зелен боб (пресен или от консерва), 3 чушки, 4 картофа, 1 резен прясно зеле, 1 чаена чаша прясна бамя, почистена от дръжките, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 червени домата, 3 яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Използваме пръстен гювеч и една тенджерка за задушаване на зеленчука. Най-напред в 3 супени лъжици олио задушаваме лука, нарязан на дълги и тънки ивици, и го прехвърляме в гювеча. После слагаме в тенджерата и задушаваме тиквичката, нарязана на кубчета, и синия домат (предварително обелен, нарязан на кубчета, посолен и отцеден от горчивия сок). След като поомекнат, ги сипваме в гювеча. После идва ред на граха и зеления боб – задушаваме ги освен в олиото и с мал-

ко вода. Чушките нарязваме на пръстени, а картофите на кубчета. Зелето се реже на тънки ивички. Освен чушките, зелето и картофите задушаваме и сипваме в гювеча бамята, на която сме отрязали дръжките. По време на задушаването на зеленчуците добавяме още олио. Сместа в гювеча посоляваме на вкус и поръсваме червения пипер. Гювеча поставяме в студена фурна, защото в противен случай ще се пукне. Започваме бавно да печем, „да тищим“ ястието на тих огън. Когато след около два часа гювечът е готов, нареждаме отгоре червените домати, нарязани на кръгове, които заливаме с разбитите яйца, смесени с нарязания на ситно магданоз. Гювеча държим в изключената фурна още десетина минути.

Тюрлюгювеч

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 3 – 4 глави лук, 2 сини домати, 1 чаена чаша нарязан на малки парчета зелен боб, 1 средно голяма тиквичка, 1 чаена чаша бамя, почистена от дръжките, 5 – 6 картофа, 4 – 5 пресни чушки, 2 моркова, парче целина, 1 кафеена чашка грах, 3 – 4 червени домати, 1 кафеена чашка олио, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 резен прясно зеле, сол

Обелваме сините домати, нарязваме ги на кубчета, посоляваме ги и ги оставяме в наклонена тавичка за 1 час да се отцеди горчивият им сок. Зеления боб сваряваме в малко вода. Граха, ако е пресен, също сваряваме в малко вода. Стерилизирания зелен боб и стерилизирания грах направо запържваме. В тенджерата в загрятото олио последователно запържваме и прехвърляме в пръстен гювеч или в тавичка нарязания на ситно лук, сините домати (отцедени и подсушени с чиста кърпа), обелената и нарязана на кубчета тиквичка, бамята, на която сме орязали дръжките, сварения и отцеден зелен боб, сварения и отцеден грах, нарязаното на тънки лентички

прясно зеле, нарязаните на тънки филийки обелени картофи, нарязаните на тънки пръстени чушки, настърганите на ситно ренде моркови, нарязаната на малки кубчета целина и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Наливаме мазнината, в която сме пържили, и 1 чаена чаша гореща вода. Печем в умерена фурна. Накрая заливаме с разбитите яйца, смесени с киселото мляко. Допичаваме, докато гювечът се зачерви отгоре.

Гювеч от червени домати

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 7 – 8 червени домати, 4 супени лъжици галета, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Върху дъното на пръстен гювеч (или тавичка) поръсваме половината от нарязания на ситно магданоз и нареждаме нарязани на кръгчета домати. Посоляваме, поръсваме 2 супени лъжици галета и втората половина от магданоза. Слагаме още един ред нарязани домати, посоляваме ги и ги посипваме с останалата галета. Поръсваме и червения пипер. Наливаме олиото и печем в умерена фурна, докато гювечът остане на мазнина. При поднасянето подправяме със смления черен пипер.

Гювеч от тиквички

ПРОДУКТИ: 800 г тиквички, 4 супени лъжици олио, 1 чаена чаша натрошено сирене, 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, сол

Настъргваме тиквичките на едро ренде и ги изпържваме в 3 супени лъжици олио. Когато тиквичките омекнат, посоляваме ги на вкус и ги оставяме да изстинат. Прибавяме натрошеното сирене, разбитите яйца, прясното мляко, пресния копър и магданоза, нарязани на ситно. Обър-

кваме добре и изсипваме сместа в пръстен гювеч (или тавичка), намазан с останалото олио. Печем в умерена фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Имамбаялдъ

ПРОДУКТИ: 4 големи сини домати (или 6 помалки), 4 моркова, 4 глави лук, 4 сурови чушки, 5 червени домати, 1/2 глава целина, 5 – 6 скилидки чесън, 1/2 връзка магданоз, 2 супени лъжици галета, 1 кафеена чашка олио, сол

Отрязваме дръжките на сините домати. Всеки доमत обелваме по дължината на ивици с ширина 2 – 3 см като „зебра“, като оставяме необелени ленти, широки по 2 см. Посоляваме обелените места и поставяме сините домати за 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият им сок. След това правим прорези в обелените ивици. Сините домати изпържваме леко в олиото от всички страни и ги изваждаме в съд, който държим на топло в единия край на печката. В същата мазнина изпържваме нарязания на ситно лук, след това прибавяме настърганите на ситно ренде моркови, чушките, нарязани на ситно, 4 червени домати (обелени и настъргани на едро ренде), нарязаните на ситно скилидки чесън, нарязания на сито магданоз и нарязаната на кубчета целина. Наливаме малко вода и задушаваме сместа. Махаме капака на тенджерата и държим на огъня, докато се изпари течността. Оставяме сместа леко да се охлади и с нея пълним прорезите в обелените ивици на сините домати, които нареждаме в намастен пръстен гювеч (или намастена тавичка). Върху всеки син доमत поставяме по един кръг от червен доमत, който посипваме с по 1/2 супена лъжица галета и също толкова нарязан на ситно магданоз. Наливаме толкова топла вода, колкото да стигне до две трети от височината на сините домати, и печем в умерена фурна. Ястието се поднася студено.

Постни каши

Каша от коприва

ПРОДУКТИ: 1/2 кг коприва, 4 супени лъжици краве масло, 3 супени лъжици брашно, сол

Изчистваме и измиваме копривата, после я попарваме с вряла подсолена вода и я сваряваме. Отделно запържваме в кравето масло брашното, което предварително сме препекли на сух тиган. Прибавяме сварената и отцедена коприва и с дървена лъжица „джуркаме“ (бъркаме) кашата, като притискаме сместа към дъното на тенджерата. С отварата от копривата разреждаме кашата, докато тя получи необходимата гъстота.

В традиционната българска кухня вместо лъжица се използва т. нар. „джурюлак“ – клон от дрян, отрязан там, където има няколко разклонения, от които се оставят само по няколко сантиметра, а дръжката е дълга колкото обикновена дървена лъжица.

Каша с лук

ПРОДУКТИ: 1 кг лук, 1 кафеена чашка олио или краве масло, 3 супени лъжици брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица оцет, 1 супена лъжица нарязан джоджен, сол

Нарязания на тънки филийки лук запържваме до зачервяване в олиото (или кравето масло), след което слагаме брашното, предварително препечено на сух тиган и разрежено с 2 чаени чаши хладка вода. Посоляваме на вкус, подправяме със смления черен пипер и на тих огън варим, докато кашата се сгъсти. Накрая слагаме оцета и нарязания на ситно пресен джоджен.

Каша с яйца

ПРОДУКТИ: 6 супени лъжици брашно, 4 супени лъжици олио, сол, 4 яйца

Запържваме брашното в олиото, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. На части наливаме толкова вода, колкото е необходимо, за да се получи рядка каша. Посоляваме и на тих огън варим, докато кашата започне да се сгъстява. Тогава слагаме добре разбитите яйца и като бъркаме с лъжицата, държим съда на огъня, докато яйцата се стегнат.

Каша със сирене и яйца

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици брашно, 5 супени лъжици сгорещено краве масло, 1 чаена чаша натрошено сирене, 4 яйца, щипка сода бикарбонат, сол

На тих огън препичаме брашното в сух тиган, като бъркаме с дървена лъжица. Слагаме сгорещеното краве масло и като продължаваме да бъркаме, варим на тих огън. На части наливаме толкова вода, колкото е необходима, за да се получи рядка каша. Когато кашата започне да се сгъстява, прибавяме натрошеното сирене и яйцата, които отделно сме разбили с щипка сода бикарбонат. Посоляваме на вкус.

Каша с домати и чушки от туршия

ПРОДУКТИ: 4 супени лъжици олио, 3 супени лъжици брашно, 3 – 4 чушки от туршия, 2 – 3 червени домати (пресни или от консерва)

В сух тиган на слаб огън препичаме брашното, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица. Прибавяме олиото и запържваме, докато брашното се зачерви. Тогава слагаме чушките, които предварително сме почистили от семето и сме нарязали на дребно. Добавяме червените домати – обелени и нарязани на дребно. Препеченото брашно може да варим без мазнина само с чушките и доматиите, а след това да сложим олиото. И в двата случая наливаме гореща вода, за да се получи рядка каша, която след това варим на тих огън, като от време на време разбърква-

ме с лъжицата. Кашата е готова, когато се сгъсти и стане гладка.

Каша с царевично брашно

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша прясно мляко, сол, 1 1/2 кафеени чашки царевично брашно, 3 супени лъжици разтопено краве масло

Слагаме на огъня 4 чаени чаши вода и прясното мляко. Посоляваме и след като течността заври, прибавяме пресятото царевично брашно и започваме да варим на умерен огън, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица. Преди да свалим кашата от огъня, слагаме разтопеното краве масло.

Каша от кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1/2 средно голяма кисела зелка, 3 – 4 супени лъжици свинска мас или олио, 1 кафеена чашка брашно

Нарязваме зелката на тънки лентички, които заливаме с вода, колкото да ги покрие, и варим на умерен огън, докато помекнат. Тогава слагаме маста (или олиото) и пържим, докато зелето стане златисто. Като бъркаме с дървена лъжица, поръсваме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган. Щом брашното се запържи, на части наливаме толкова зелен сок, колкото е необходим, за да се получи рядка каша, която варим на тих огън, докато се сгъсти. Кашата се поднася топла.

Брашния каша с чесън

ПРОДУКТИ: 4 – 5 супени лъжици разтопено краве масло, 1 кафеена чашка брашно, 6 – 7 скилидки чесън, 2 чаени лъжички олио, сол

В разтопеното краве масло запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган), докато порозовее. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо, за да се получи рядка каша. Като бъркаме с дървена лъжица, варим на тих огън,

докато кашата се сгъсти и започне да се отлепва от дъното на съда. Прибавяме „хайвера“ от счуканите скилидки чесън, разбити с олиото. Посоляваме и поднасяме кашата, докато е топла.

Постни сарми

Сарми от лозови листа

ПРОДУКТИ: 20 бр. пресни или стерилизирани листа от лоза, 2 – 3 глави лук, 3 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка ориз, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка стрита чубрица, 2 – 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко

Пресните листа попарваме с вряла вода, а листата, които са стерилизирани, накисваме за половин час в хладка вода. Нарязания на ситно лук задушаваме в смес от олиото и 1 кафеена чашка топла вода. Щом лукът омекне, прибавяме ориза – почистен, измит и подсушен. Слагаме сол, червения и черния пипер и чубрицата. Продължаваме да задушаваме на тих огън, като доливаме по малко топла вода, докато оризът омекне. Във всяко лозово листо слагаме по 1 супена лъжица от пълнката и го увиваме. На дъното на тенджерата поставяме чиния с лицевата страна надолу и плътно нареждаме сармите, които затискаме с друга чиния, и тя обърната с лицевата страна надолу. Заливаме с гореща вода, която трябва да покрие сармите, и варим на тих огън. Накрая заливаме с разбитите яйца, смесени с киселото мляко.

Сарми от лозови листа със зрял боб

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша сварен зрял боб, 2 – 3 червени домати, 1 връзка пресен лук, 3 – 4 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 супена лъжица нарязан пресен девесил, 20 бр. лозови листа, сол

Отцеждаме сварения боб и го намачкваме с вилица, докато се получи каша, която смесваме с обелените и настъргани на едро ренде червени домати, нарязания на ситно и леко запържен в олиото пресен лук, който прибавяме заедно с олиото. Слагаме чубрицата, пресния джоджен и пресния девесил. Посоляваме и приготвяме сармички с четириъгълна форма, които сваряваме по начина, описан в предходната рецепта.

Сарми с липови листа

ПРОДУКТИ: 30 – 40 бр. млади свежи листа от липа (използват се до средата на месец май), 2 връзки пресен лук (или 2 – 3 глави стар лук, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 2 супени лъжици краве масло, сол

Нарязваме на ситно пресния (или стария) лук и го запържваме в олиото, докато стане златист. Тогава прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз. Запържваме и ориза, посоляваме и наливаме 1 кафеена чашка топла вода. След 5 – 6 минути прибавяме нарязания на ситно магданоз и нарязания на ситно пресен копър. Отнемаме съда от огъня и с охладената смес правим сармички по описания в предходните рецепти начин от измитите с обилна вода липови листа. Наливаме хладка вода, която трябва да покрие сармите, и варим на тих огън, докато оризът напълно се сvari. Прибавяме разтопеното краве масло. Сармите поднасяме студени.

Сарми с листа от кисела зелка с ориз и картофи

ПРОДУКТИ: 1 средно голяма кисела зелка, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 3 картофа, 3 супени лъжици краве масло

Отделяме листата на зелката от кочана и изрязваме дебелиите жилки. Нарязания

на ситно лук задушаваме в 1 кафеена чашка топла вода. Щом лукът омекне, наливаме олиото и прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен, заедно с червения пипер и доматиеното пюре, което сме размили в 1 кафеена чашка топла вода. Отделно сваряваме картофите, обелваме ги, докато са топли, а като изстинат, ги нарязваме на малки кубчета. После ги прибавяме към задушения лук и ориз. Варим, докато оризът поеме течността. В основата на всеки зелен лист сипваме по 1 1/2 супени лъжици от плънката и свиваме сарми, дълги 5 – 6 см. На дъното на тенджерата вместо обърната чиния може да сложим един пласт зеле, нарязано на ситно. Нарездаме плътно сармите, наливаме равни части зелен сок и вода или само топла вода (течността трябва да покрие сармите) и варим на тих огън, докато зелените листа омекнат. Тогава слагаме заливка от загрялото краве масло (или олио), което сме оцветили с щипка червен пипер.

Зелеви сарми с праз

ПРОДУКТИ: 2 големи стръка праз (или 3 помалки), 1 кафеена чашка олио, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 12 – 15 листа от кисела зелка

Нарязания на тънки колелца праз задушаваме в олиото, без да слагаме сол. Когато празът омекне, прибавяме ориза и наливаме 1 чаена чаша зелен сок. Под похлупак задушаваме, докато оризът набъбне – тогава поръсваме със смления черен пипер. Когато сместа изстине, правим сармите със зелените листа, на които сме изрязали дебелия жилки. Обръщаме на дъното на тенджерата чиния с отвора надолу, плътно нареждаме сармите и ги заливаме с равни части вода и зелен сок (или само топла вода). Варим на тих огън, докато зелените листа напълно омекнат.

Сармите може да залеем с 2 супени лъжици разтопено краве масло. Вместо

чиния на дъното на тенджерата може да сложим зеле, нарязано на ситно.

Зелеви сарми със зрял боб

ПРОДУКТИ: 12 – 13 листа от кисела зелка, 2 – 3 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена чаша отцеден сварен зрял боб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 1 супена лъжица олио, 1/2 чаена лъжичка червен пипер

Смесваме сварения зрял боб с нарязания на ситно лук, изчистения, измит и подсушен ориз, смления черен пипер и сол. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и варим, докато оризът омекне. След това от сместа увиваме сарми със зелените листа. На дъното на тенджерата поставяме един пласт кисело зеле, нарязано на дребно, и нареждаме плътно сармите, които заливаме с равни части вода и зелен сок или само с гореща вода. Варим на тих огън. Когато зелените листа омекнат, отделно в тиганче загряваме олиото и поставяме в него червения пипер. Прибавяме няколко супени лъжици от течността, в която се варят сармите, разбъркваме и наливаме застройката в тенджерата. Доваряваме десетина минути.

Зелеви сарми-хапки

ПРОДУКТИ: големите листа на 1 кисела зелка, 1 глава лук, 4 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка ориз, 3 – 4 сухи червени чушки

Както в предходната рецепта, отрязваме за сарми само меката част на големите листа, а останалото зеле нарязваме на тънки ивички. Запържваме в олиото тези ивички заедно с нарязания на ситно лук. Когато зелето поомекне, прибавяме ориза – почистен, измит и подсушен. Наливаме 1 кафеена чашка гореща вода и задушаваме, докато оризът набъбне. С тази плънка правим сарми-хапки. На дъното на тенджерата слагаме един пласт зеле, нарязано на ситно, и плътно нареждаме сар-

мите, като слагаме сухите червени чушки, които предварително сме държали 5 – 6 часа в хладка вода и след това сме почистили от семето. Най-отгоре поставяме цял зелев лист, който захлупваме с чиния. Заливаме с равни части топла вода и зелев сок (ако сокът е много солен) или само със зелев сок. На тих огън варим, докато зелевите листа омекнат.

Пълнени зеленчуци

Пълнени чушки

ПРОДУКТИ: 14 чушки, 1 голям резен прясна зелка, 2 моркова, парче целина, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 2 – 3 червени домати, 1 кафеена чашка ориз, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

През лятото най-подходящи за пълнене са средно големите зелени чушки, които са широки, а през есента – червените чушки или камбите.

Почистваме чушките от дръжките и семето и леко ги посоляваме. Резена от прясна зелка нарязваме на тънки лентички, които посоляваме. След 1 час ги изстискаме. Настъргваме на ситно ренде морковите и целината, нарязваме на ситно лука и всичко заедно със зелето запържваме в олиото. Когато лукът порозове, прибавяме нарязаната на дребно вътрешност на червените домати, 2 от чушките, нарязани на ситно, и ориза – изчистен, измит и подсушен. Под похлупак задушаваме десетина минути. Накрая слагаме нарязания на ситно магданоз. С тази смес пълним чушките, като отгоре на всяка слагаме капаче от парче червен домат. Чушките нареждаме с отвора нагоре в широка тенджерка. Наливаме мазнината, в която сме пържили зеленчуците, прибавяме топла вода, която да покрие чушките, затискаме с чиния, обърната с отвора надолу, и варим на тих огън, докато чушките омекнат.

Пълнени чушки със сини домати

ПРОДУКТИ: 12 широки чушки, 2 – 3 средно големи сини домати, 6 – 7 скилидки чесън, 4 супени лъжици олио, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка оцет, сол

Изпичаме чушките и сините домати. В дървена гаванка счукваме с малко сол скилидките чесън и прибавяме обелените и нарязани на кубчета сини домати. Разбиваме добре сместа. Продължаваме да бъркаме и на тънка струйка прибавяме 2 супени лъжици олио. Слагаме сол и оцет на вкус. Обелваме чушките, почистваме ги от семето и ги пълним с приготвената смес. Поднасяме ги, посипани с нарязан на ситно магданоз, полети с оцет и олио.

Пълнени чушки с яйца и сирене

ПРОДУКТИ: 12 чушки, 3 моркова, 1 кафеена чашка олио, 200 г сирене, 3 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Изпичаме чушките, обелваме ги и ги почистваме от семето. В олиото запържваме настърганите на ситно моркови. Прибавяме настърганото сирене, разбитите яйца и смления черен пипер. Когато тази смес изстине, пълним с нея чушките, нареждаме ги в тавичка, заливаме ги с мазнината, в която сме пържили, добавяме малко топла вода и печем в умерена фурна.

Пълнени сухи чушки

ПРОДУКТИ: 12 сухи чушки, 2 глави лук, 2 моркова, 4 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязани на ситно листа от целина, сол

Има няколко начина да подготвим сухите чушки. Може да ги попарим с вряла вода или да ги пуснем във вряща леко подсолена вода и да ги варим, докато омекнат. Ако ги накиснем в студена вода, трябва

ва да ги държим в нея от вечерта до сутринта. И в трите случая след това обелваме набъбналата корица (дръжките и семето махаме в началото).

Приготвяме смес, като в подсолена вода задушаваме нарязания на ситно лук и настърганите на ситно ренде моркови. Когато зеленчуците омекнат и водата изври, наливаме олиото и запържваме. Прибавяме ориза, наливаме 1 чаена чаша гореща вода и варим на умерен огън, докато оризът поеме водата и набъбне. Тогава отнемаме тенджерата от огъня и слагаем смления черен пипер, нарязания на ситно магданоз и нарязаните на ситно листа от целина. Когато сместа се охлади, с нея пълним почистените от семето и обелени чушки, които нареждаме плътно в тенджера, на дъното на която сме сложили чиния с отвора надолу. Наливаме толкова гореща вода, колкото е необходима, за да покрие чушките, и варим на тих огън.

Пълнени сухи чушки с картофи

ПРОДУКТИ: 12 сухи чушки, 4 – 5 картофа, 6 супени лъжици олио, 1 малка глава лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, сол

Чушките подготвяме по начина, описан в рецептата „Пълнени сухи чушки“. За пълнежа сваряваме картофите, които обелваме, докато са горещи, а като изстинат, ги нарязваме на парчета и намачкваме с вилица. Като бъркаме, на тънка струйка прибавяме 2 супени лъжици олио, нарязания на съвсем ситно (или настърган на ситно ренде) лук, червения пипер, стритата чубрица и сол на вкус. Пълним чушките, потапяме ги в олио и ги нареждаме в тавичка. Заливаме ги с остатъка от олиото и с толкова вода, колкото е нужна, за да ги покрие. Печем в умерена фурна двадесетина минути или само десетина в предварително загрята фурна.

Пълнени сухи чушки с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 12 сухи чушки, сърцевината на 1 малка кисела зелка, 4 супени лъжици олио, 1 глава лук, 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), 1 морков, 1 кафеена чашка ориз, сол

Чушките подготвяме по начина, описан в рецептата „Пълнени сухи чушки“. За пълнежа нарязваме сърцевината на киселата зелка. Най-напред задушаваме в олиото нарязания на ситно лук и прибавяме зелето заедно с червените домати (обелени и нарязани на дребно), настъргания на ситно ренде морков и ориза. Посоляваме. Пълнените чушки нареждаме прави в тенджера, притискаме с чиния, обърната с отвора надолу, заливаме с толкова хладка вода, колкото е необходима, за да ги покрие, и варим на тих огън.

Пълнени чушки от туршия

ПРОДУКТИ: 12 еднакви по големина чушки от туршия, 2 глави лук, 2 моркова, 1 кафеена чашка олио, 2 – 3 червени домата, 2 – 3 различни по големина чушки от туршия, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици брашно, 2 – 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко

Ако чушките са много солени, накисваме ги в хладка вода за 2 – 3 часа. После ги почистяваме от дръжките и семето. Пълнежа подготвяме, като в малко вода задушаваме нарязания на ситно лук и настърганите на ситно ренде моркови. Когато зеленчуците омекнат, а водата се изпари, наливаме олиото и изпържваме сместа. Прибавяме и също запържваме червените домати, които са обелени и нарязани на ситно, нарязаните на ситно различни по големина 2 – 3 чушки от туршия и ориза. Вместо червени домати може да сложим 1 чаена лъжичка доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Когато ори-

зът се запържи, наливаме 1 чаена чаша гореща вода и слагаме червения пипер. Съда държим на огъня, докато оризът поеме течността и набъбне. Не препълваме чушките с пълнежа, защото трябва да има място за ориза, когато набъбне още. Отворите на напълнените чушки потапяме в брашното. На дъното на тенджерата слагаме чиния с отвора надолу, нареждаме чушките, притискаме ги с друга чиния, също обърната с отвора надолу, и наливаме гореща вода, която трябва да покрие чушките. Варим на тих огън. Готовото ястие застрояваме с разбитите яйца, смесени с прясното мляко.

Чушки, пълнени с грухан зрял боб

ПРОДУКТИ: 12 пресни или сушени чушки, 1 1/2 чаени чаши зрял боб, 2 глави лук, 4 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан джоджен, сол

Счукваме на едро зрелия боб и го накисваме в гореща подсолена вода. Държим боба във водата, докато набъбне. В олиото запържваме нарязания на ситно лук, отнемаме съда от огъня, прибавяме червения пипер, разбъркваме добре, слагаме боба и наливаме вода, колкото да го покрие. Варим, докато бобът омекне. Тогава слагаме нарязания на ситно магданоз и джоджена и посоляваме на вкус. С тази смес, когато се охлади, пълним чушките и ги заливаме с вода или зелен сок. Варим на тих огън. Ястието се поднася студено.

Чушки, пълнени с праз

ПРОДУКТИ: 12 сушени чушки, 3 стръка праз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафени чашки олио, сол

Попарваме чушките с вряща подсолена вода, обелваме ги и ги почистваме от дръжките и семето. Нарязваме на ситно прازа и прибавяме смления черен пипер и

сол на вкус. С тази пълнка пълним чушките, като във всяка сипваме по 2 чаени лъжички олио. Нареждаме чушките прави в дълбока тавичка или в огнеупорен съд, наливаме останалото олио и 2 кафени чашки топла вода и печем в умерена фурна двадесетина минути.

Пълнена прясна зелка

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 1 средно голяма прясна зелка, 3 глави лук, 2 моркова, парче целина, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка ориз, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена чаша доматиен сок, 1 супена лъжица краве масло, 3 – 4 супени лъжици галета (или трохи от изсъхнал хляб), 1 чаена чаша прясно мляко

С върха на остър нож отначало изрязваме кочана, а после издълбаваме вътрешността, докато зелката остане със стени, дебели около 3 см. Извадената вътрешност нарязваме на дребно. На ситно нарязваме лука, а на малки кубчета – морковите и целината. Запържваме зеленчуците в олиото и прибавяме ориза заедно с обелените и настъргани на едро ренде червени домати, сол, смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз. Когато оризът набъбне, отнемаме тенджерата от огъня. С тази смес (когато изстине) пълним зелката, която увиваме в парче рехав плат (или марля, или тензух) и я поставяме в подходяща по размер тенджера. Наливаме доматиен сок, разреден с вода, който трябва да стигне до две трети от височината на зелката. На умерен огън задушяваме под похлупак, докато зелката омекне. Отделно в кравето масло запържваме галетата (или трохите от изсъхнал хляб) и прибавяме прясното мляко. Изваждаме от тенджерата задушената зелка, поставяме я в кръгла тава, махаме плата (марлята, тензуха) и я нарязваме на парчета, които поднасяме, полети със сместа от галета и прясно мляко.

Пълнени червени домати със сирене и яйца

ПРОДУКТИ: 12 големи кръгли домата, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 чаена чаша натрошено сирене, 3 яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Доматите разрязваме на половинки, които изчистваме от семето, после внимателно ги отцеждаме от сока, посоляваме ги отвътре и ги поръсваме със смления черен пипер. Доматите нареждаме в тавичка, намазана с 1 супена лъжица олио, и ги печем в умерена фурна само десетина минути. Изваждаме ги от фурната и когато изстинат, ги пълним със смес, приготвена по следния начин: В останалото олио задушаваме нарязания на ситно лук. Когато лукът порозовее, прибавяме натрошеното сирене. Разбъркваме добре и слагаме разбитите яйца заедно с нарязания на ситно магданоз.

Пълнени червени домати с ориз

ПРОДУКТИ: 12 еднакви едри домата, 5 супени лъжици краве масло (или олио), 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици брашно, 3 супени лъжици олио, сол

Отрязваме капаче от гладката страна на всеки домат (противоположна на дръжката). Издълбаваме доमतите с чаена лъжичка и вътрешната им част нарязваме на дребно. В 3 супени лъжици от кравето масло (или олиото) запържваме нарязания на ситно лук. После прибавяме вътрешността на доमतите и пържим, докато течността се изпари и сместа остане само на мазнина. Тогава прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз. Наливаме 1 кафеена чашка топла вода и държим съда на огъня, докато оризът се полусвари. Слагаме сол на вкус, смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз. С тази смес пълним доमतите и ги нареждаме в нама-

лена тавичка. Заливаме ги с вода, която трябва да стигне до 2/3 от височината им, и ги поръсваме с останалото разтопено краве масло (или затопленото олио). Печем в умерена фурна. Когато доमतите се запекат отгоре, прибавяме заливка от брашното (предварително препечено на сух тиган), запържено в олиото. Допичаме само 5 – 6 минути.

Пълнени червени домати с извара и орехи

ПРОДУКТИ: 12 еднакви по големина червени домата, 1 чаена чаша извара, счуканите ядки на 5 – 6 ореха, 2 – 3 стерилизирани краставички (или 1 прясна краставица), 5 – 6 скилидки чесън, 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 супена лъжица олио, сол

Отрязваме капачета на доमतите, издълбаваме ги с чаена лъжичка, отцеждаме ги и леко ги посоляваме. С вилица разбиваме изварата и прибавяме счуканите орехови ядки, нарязаните на малки кубчета и изстискани стерилизирани краставички (или прясната краставица, нарязана също на малки кубчета, леко посолена и след това отцедена) и счуканите скилидки чесън. Посоляваме на вкус, слагаме смления черен пипер и с така приготвената смес пълним доमतите. Пълнените домати нареждаме в намазана с олиото тавичка. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна само четвърт час – докато водата се изпари.

Пълнени тиквички с ориз и червени домати

ПРОДУКТИ: 2 по-големи млади тиквички, 2 глави лук, 6 супени лъжици олио, 2 червени домата, 1 кафеена чашка ориз, 1 разбит жълтък, 1 чаена лъжичка лимонов сок (или шипка лимонтузу, разтворено в малко вода), 3 супени лъжици сгорещено краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, сол

Обелваме тиквичките, разрязваме ги на две по дължина, издълбаваме ги и леко ги посоляваме. В 3 супени лъжици от олиото изпържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и нарязаната на дребно вътрешност на тиквичките. След 5 – 6 минути слагаме изчистения, измит и подсушен ориз. Наливаме 1 кафеена чашка топла вода и варим, докато оризът набъбне. С тази смес пълним тиквичките и ги нареждаме в широка тенджерка на един ред. Наливаме останалото олио и 1 чаена чаша топла вода и под похлупак варим на тих огън около половин час. Соса, в който варим тиквичките, застрояваме с разбития жълтък и лимоновия сок (или слимонтузуто). Тиквичките поднасяме, полети със сгорещеното краве масло, в което сме сложили червения пипер. Поръсваме ги с нарязания на ситно пресен джоджен.

Пълнени тиквички със сирене

ПРОДУКТИ: 8 еднакви по дължина малки тиквички, 2 глави лук, 2 кафеени чашки олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша настъргано сирене, 3 яйца, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена чаша прясно мляко

Остъргваме тиквичките и ги издълбаваме с остър нож. В 3 супени лъжици олио и малко вода задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган) и леко го запържваме. Наливаме 1 кафеена чашка топла вода и слагаме настърганото сирене заедно с 2 разбити яйца и нарязания на ситно магданоз. С тази смес пълним тиквичките и ги нареждаме в намазана с олио тавичка. Приготвяме нова смес от извадената вътрешност на тиквичките, 1 разбито яйце и прясното мляко и с нея заливаме наредените в тавичката тиквички. Печем в умерена фурна, като след двадесетина минути наливаме останалото олио. Допичаме още десетина минути.

Пълнени тиквички със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 4 стръка пресен лук, 2 моркова, 4 червени домати, 2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 4 средни по големина пресни тиквички, 2 супени лъжици брашно, 1 яйце, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 супени лъжици нарязан пресен копър, 1 стрък пресен чесън, сол

В 1 кафеена чашка олио последователно слагаме и запържваме нарязания на ситно пресен лук, нарязаните на кубчета моркови и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. След това наливаме 1 кафеена чашка топла вода и задушаваме сместа в продължение на десетина минути. Прибавяме ориза, наливаме още 1 кафеена чашка топла вода и продължаваме да задушаваме, докато оризът набъбне. После прибавяме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз. С тази смес пълним срязаните напречно на две и издълбани тиквички и ги нареждаме в един ред на дъното на широка тенджерка, като преди това потапяме краищата им в брашното. Наливаме останалото олио и 1 кафеена чашка топла вода и задушаваме на умерен огън, докато тиквичките омекнат. Тогава ги застрояваме с разбитото яйце и прясното мляко, в които сме сложили нарязания на ситно пресен копър и счукания в гаванка чесън.

Пълнени сини домати по градинарски

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 1 кг сини домати, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 2 моркова, парче целина, 1 кафеена чашка ориз, 3 – 4 червени домати, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В 1 кафеена чашка олио запържваме, докато омекне, нарязания на ситно лук.

Прибавяме нарязаните на малки кубчета моркови и целина и когато и те се запържат, слагаме ориза, който пържим само няколко минути, докато стане прозрачен – тогава добавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Наливаме 1 кафеена чашка топла вода и варим, докато оризът поеме течността. Посоляваме на вкус и отнемаме тенджерата от огъня. Слагаме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз. Отцедените от горчициев сок издълбани сини домати изпържваме леко в 1 кафеена чашка силно загрято олио. Пълним ги с готовата плънка, без да ги претъпкваме, защото трябва да има място за ориза, който ще набъбне още. Нарездаме ги в намаслена тавичка и наливаме толкова топла вода, колкото е нужна да стигне до 2/3 от височината на сините домати. Вместо вода можем да налеем доматиен сок. Печем в умерена фурна.

Пълнени сини домати по дряновски

ПРОДУКТИ: 4 еднакви по големина сини домати, 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 3 червени домати, 1 връзка пресен копър, 1 връзка магданоз, сол, 5 супени лъжици олио

Махаме дръжките на сините домати и ги срязваме по дължина на две. Издълбаваме сърцевината им и ги пускаме в гореща подсолена вода, в която ги държим двадесетина минути (без да ги варим). Измиваме ги, отцеждаме ги добре и в дълбок съд ги попарваме с гореща подсолена вода само за 2 минути. Веднага ги отцеждаме. В 3 кафеени чашки вода варим ориза, докато набъбне. В отделен съд в 3 супени лъжици олио запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Когато сместа започне да се сгъстява, прибавяме нарязаната на дребно вътрешност на сините домати, полусварения ориз, нарязания на ситно пресен копър и нарязания на ситно магданоз. Объркваме

добре и пълним половинките на сините домати, които нареждаме в широка тенджера една до друга. Наливаме 2 кафеени чашки гореща вода, посоляваме и сипваме останалото олио. Варим на тих огън, докато ястието остане на мазнина.

Пълнени картофи

ПРОДУКТИ: 12 едри картофа, 2 супени лъжици краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер (или стрита чубрица), 1 кафеена чашка настъргано сирене или кашкавал, сол

Обелваме картофите и на всеки отрязваме от едната страна капаче, за да може да стои прав. После ги издълбаваме от противоположната страна. Сваряваме вътрешността на картофите и с разтопеното краве масло приготвяме пюре. Прибавяме сол на вкус и стритата чубрица (или смления черен пипер). С тази смес пълним издълбаните картофи. Нарездаме картофите в намаслена тавичка, посипваме ги с настърганото сирене (или кашкавала), наливаме гореща вода, която да стигне до 2/3 от височината на картофите, и ги печем в умерена фурна.

Пълнени картофи със сирене и домати

ПРОДУКТИ: 12 големи картофа, 1 глава лук, 6 супени лъжици краве масло, 3 червени домати, 1 чаена чаша настъргано на едро ренде сирене, 4 яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена чаша доматиен сок, 1 чаена чаша прясно мляко

Обелваме картофите, отрязваме на всеки от тях от едната страна капаче и го издълбаваме от противоположната страна. Приготвяме плънка от нарязания на ситно лук, който запържваме в 3 супени лъжици краве масло (или олио). Когато лукът омекне, отнемаме съда от огъня и прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), 2 разбити яйца, сире-

нето и нарязания на ситно магданоз. Връщаме съда на огъня и го държим, като бъркаме с дървена лъжица, докато яйцата се стегнат. Пълним издълбаните картофи, нареждаме ги прави в намаслена тавичка и ги заливаме с равни части доматиен сок и вода – толкова, че течността да стигне до 2/3 от височината на картофите. Заливаме картофите с останалото сгорещено краве масло (или олио) и печем в умерена фурна. Когато картофите се зачервят, заливаме ги с 2 разбити яйца, смесени с прясното мляко.

Пълнени краставици

ПРОДУКТИ: 8 по-големи краставички сорт „Корнишон“, 8 големи листа от прясно зеле, 4 малки краставички сорт „Корнишон“, 4 твърдо сварени яйца, 2 филии стар бял хляб, 2 жълтъка, шипка настъргано индийско орехче, 2 супени лъжици брашно (или галета), 3 супени лъжици краве масло или олио, 1/2 кг кисело мляко, 3 – 4 скилидки чесън, сол

Отрязваме върховете на осемте по-големи краставички и ги издълбаваме с остра лъжичка така, че от едната страна да имат дъно, а след това ги обелваме. В посолена вода сваряваме листата от прясното зеле заедно с необелените четири малки краставички. Отцеждаме и нарязваме на малки кубчета сварените краставички. Смесваме ги с нарязаните на дребно и смачкани с вилица твърдо сварени яйца, накиснатия в прясно мляко или във вода и изстискан хляб, разбитите жълтъци и настърганото индийско орехче. Посоляваме на вкус. С тази смес пълним краставичките. Всяка краставичка слагаме в отделно зелено листо, завиваме и завързваме с бял конец. Така приготвените краставички овалваме в брашното или в галетата и ги пържим от всички страни в силно загорятата мазнина. Поднасяме краставичките с киселото мляко, в което сме сложили счукания чесън и сме посолили на вкус.

Лясковска зимна градинарска гозба

ПРОДУКТИ: 12 сухи червени чушки, 2 стръка праз, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки олио, 4 – 5 картофа, сол, 1 малка кисела зелка

За десетина часа накисваме в студена вода сухите червени чушки, след това ги изчистваме от дръжките и семето. Нарязваме на ситно праза и го задушаваме в 2 супени лъжици олио. Прибавяме и запържваме ориза. Наливаме малко вода и варим сместа, докато оризът набъбне. Тогава слагаме червения пипер, смления черен пипер и сол на вкус. С тази смес пълним чушките, потапяме отворите им в брашното и ги нареждаме в тенджера, на дъното на която сме сложили чиния, обърната с отвора надолу. Между чушките слагаме смес от зеле и картофи, приготвена по следния начин: Нарязваме киселата зелка на ситно и задушаваме в 1 кафеена чашка олио. Десетина минути след началото на задушаването прибавяме картофите – обелени и нарязани на малки кубчета. Тенджерата с пълнените чушки и със сместа от зеле и картофи слагаме на огъня, наливаме вода, която трябва да стигне на няколко сантиметра под горния ръб на тенджерата, и варим на тих огън, докато оризът в чушките напълно се сvari.

Пълнени червени домати с грах и кашкавал

ПРОДУКТИ: 12 еднакви по големина домати, 1/2 кг грах, 1 кафеена чашка краве масло, 200 г настърган кашкавал (или настъргано сухо сирене), сол

Отрязваме капачета на доматите откъм дръжките, издълбаваме ги и ги посоляваме. Обръщаме ги и ги нареждаме в наклонена тавичка, за да се отцедят. В подсо-

лена вода сваряваме граха, отцеждаме го и го заливаме със сгорещеното краве масло. Пълним доматиите с граха и ги посипваме отгоре с настъргания кашкавал (или настърганото сухо сирене). Останалия попарен с масло грах слагаме в тавичка, а върху него нареждаме пълнените домати. Наливаме съвсем малко вода и запичаваме четвърт час в умерена фурна.

Кюфтета от зеленчуци

Кюфтета от тиквички

ПРОДУКТИ: 1 кг тиквички, 4 яйца, 4 супени лъжици галета, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, 1/2 кг кисело мляко, 3 – 4 скилидки чесън

Обелваме тиквичките, настъргваме ги на едро ренде, посоляваме ги и ги оставяме да престоят 1 – 2 часа. После ги изстискваме и смесваме с разбитите яйца, галетата, нарязания на ситно магданоз, сол и смления черен пипер. Правим кюфтета, които пържим в силно загрялото олио. Поднасяме ги с киселото мляко, смесено със счукания чесън.

Кюфтета от тиквички с „трите китки“

ПРОДУКТИ: 1 кг тиквички, 1 връзка пресен лук, 1 връзка копър, 1 връзка магданоз, 2 филии сух бял хляб, 2 яйца, сол, 1 кафеена чашка олио, 4 чаени чаши доматиен сок

Настъргваме обелените тиквички, посоляваме ги леко и след 2 – 3 часа ги изстискваме с помощта на цедка. Приготвяме смес от нарязаните на ситно връзки пресен лук, пресен копър и магданоз, на киснатите в прясно мляко (или във вода) и отцедени филии сух хляб, разбитите

яйца, тиквичките и сол. Объркваме добре сместа. Със супена лъжица гребем от нея и пускаме в силно загрялото олио. Кюфтетата пържим от двете страни, докато се зачервят. Поднасяме ги с доматиен сок.

Кюфтета от спанак

ПРОДУКТИ: 1 кг спанак, 1 кафеена чашка ориз, 4 супени лъжици настърган кашкавал, 2 яйца, 4 супени лъжици галета, 3 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка олио, 1/2 кисело мляко, 3 – 4 скилидки чесън, сол

Изчистваме и измиваме спанака, нарязваме го на тънки лентички и в малко кипяща подсолена вода го задушаваме, докато омекне. Отделно в 3 кафеени чашки вода сваряваме ориза и го прибавяме към спанака заедно с настъргания кашкавал, 1 разбито яйце, 2 супени лъжици галета и сол. От добре разбърканата смес правим кюфтета, които овалваме в брашното, после в 1 разбито яйце и накрая в останалата галета. Пържим в сгорещеното олио. Кюфтетата поднасяме с киселото мляко, смесено със счукания чесън.

Кюфтета от коприва

ПРОДУКТИ: 1/2 кг коприва, 1 кафеена чашка натрошено сирене, 2 яйца, щипка сода бикарбонат, 2 супени лъжици брашно, 2 глави лук, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 1 кафеена чашка олио

Измиваме и почистваме копривата, нарязваме я на лентички и я задушаваме в 1 кафеена чашка подсолена вода на умерен огън, докато омекне. После я оставяме да се охлади, отцеждаме я и прибавяме натрошеното сирене, яйцата, които сме разбили с щипка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка брашно, нарязания на ситно лук и смлените орехови ядки. От добре обърканата смес правим кюфтета, които овалваме в брашното (или в галета) и пържим в силно загрялото олио, докато се зачервят.

Кюфтета от картофи със сирене

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 1 кг картофи, 1 чаена чаша натрошено сирене, сол, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 яйца, 2 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка олио

Обелваме картофите и ги сваряваме в подсолена вода. После ги пасираме и прибавяме натрошеното сирене, чубрицата и смления черен пипер. Оставяме картофите да изстинат напълно, след това едно по едно прибавяме разбитите яйца. Отново омесваме сместа и правим кюфтета, които овалваме в брашното и оставяме да престоят десетина минути. Пържим ги в силно загрялото олио в малък съд, по 1 – 2 кюфтета, докато станат златисти.

Кюфтета от магданоз

ПРОДУКТИ: 3 връзки магданоз, 5 яйца, 4 – 5 супени лъжици грис, 1 глава лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 1 кафеена чашка олио

Измиваме добре магданоза и го нарязваме на ситно заедно с дръжките. Прибавяме разбитите яйца, гриса, нарязания на ситно лук, смления черен пипер и солта. Объркваме добре сместа и я оставяме да престои на стайна температура 1 час. Отново я объркваме, правим кюфтета с мокри ръце (или гребем със супена лъжица) и пържим в силно загрялото олио. По време на пърженето обръщаме кюфтетата с дървена лопатка или с решетъчна лъжица. Кюфтетата се поднасят топли.

Кюфтета от праз

ПРОДУКТИ: 4 – 5 стръка праз, 1/2 кафеена чашка галета, 2 яйца, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио

Нарязваме на ситно прازа, пускаме го в подсолена вряща вода и го варим, докато омекне. Отцеждаме го и го смесваме с галетата, разбитите жълтъци, сол и смления черен пипер. Омесваме гъсто тес-

то (може да сложим още галета). Правим продълговати сплескани кюфтета, които овалваме в галета и потапяме в разбитите белтъци. Пържим ги в силно загрялото олио.

Шницели от сини домати

ПРОДУКТИ: 4 едри сини домати, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка настъргано сухо сирене, 3 яйца, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио

Нарязваме сините домати на филии, които потапяме в брашното и изпържваме до зачервяване. Приготвяме смес от настърганото сирене, 2 разбити яйца, нарязания на ситно магданоз и смления черен пипер. От тази смес слагаме върху една изпържена филия син домати, която притискаме с друга филия. Овалваме шницелите в брашно, след което ги потапяме в 1 разбито яйце и ги изпържваме в силно загрялото олио. Поднасяме ги, докато са топли, гарнирани със стръкчета магданоз.

Пържени и панирани зеленчуци

Пържени чушки с доматен сос

ПРОДУКТИ: 12 зелени или червени чушки, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 2 – 3 червени домати, 3 – 4 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 кафеена чашка брашно, сол

Опичаме и обелваме чушките, овалваме ги в брашното и ги изпържваме в силно загрялото олио. Нарездаме ги в голяма чиния с дръжките навън. В мазнината, в която сме пържили чушките, слагаме нарязания на ситно лук и го запържваме. Прибавяме червените домати – обелени и

настъргани на едро ренде. Намаляваме силата на огъня и варим, докато сосът се сгъсти. След това отнемаме съда от огъня и слагаме счуканите с малко сол скилидки чесън, нарязания на ситно пресен копър и нарязания на ситно магданоз. Заливаме чушките със соса и ги поднасяме, когато той изстине.

Панирани пълнени чушки

ПРОДУКТИ: 12 зелени чушки, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена чаша натрошено сирене, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици брашно, 3 яйца, 1 кафеена чашка олио, щипка сода бикарбонат

Изпичаме чушките, обелваме ги и ги почистваме от дръжките и семето. В малко вода сваряваме (като по време на варенето посоляваме) ориза. Охлаждения сварен ориз смесваме с натрошеното сирене и с 1 яйце, разбито с щипка сода бикарбонат. Прибавяме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз и объркваме добре. С тази смес пълним чушките, които потапяме в брашното, след това в 2 разбити яйца и пържим в силно загрялото олио, докато станат розови.

Пържени сини домати

ПРОДУКТИ: 4 големи и лъскави сини домати, сол, 1 кафеена чашка галета, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/2 кг кисело мляко, 3–4 скилидки чесън

Махаме дръжките на сините домати и всеки домат срязваме на две половинки. После нарязваме всяка половинка по дължина на три части. Посоляваме и оставяме нарязаните сини домати в наклонена тавичка за 1 час, за да се отцеди горчивият им сок. После ги изстискаме добре и ги овалваме в галетата. Изпържваме ги от всички страни в сгорещено олио. Поднасяме ги с киселото мляко, в което сме сложили счуканите с малко сол скилидки чесън.

Пържени сини домати и тиквички

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг сини домати, 800 г тиквички, сол, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 кафеени чашки брашно, 1/2 кг кисело мляко, 6–7 скилидки чесън, 3 супени лъжици нарязан магданоз

Обелваме тиквичките и сините домати и ги нарязваме по дължина на парчета до десетина сантиметра. Посоляваме сините домати и ги оставяме за 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият сок, след това ги подсушаваме, потяпаме ги в брашно и ги пържим от двете страни в силно загрялото олио. Овалваме в брашно и тиквичките и също ги изпържваме и от двете страни. Приготвяме смес от разбитото кисело мляко, счукания чесън и половината нарязан на ситно магданоз. В дълбок съд нареждаме на пластове тиквичките и сините домати, като ги поръсваме с киселото мляко. Вместо с кисело мляко може да поръсим само със счукания чесън, смесен с разреден оцет. Така наредените продукти трябва да престоят най-малко два часа, след което ги нарязваме на шест порции като торта. Ястието поднасяме, поръсено с останалия нарязан на ситно магданоз.

Постни ястия на фурна

Коприва на фурна

ПРОДУКТИ: 400 г млада коприва, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 3 супени лъжици краве масло или олио, 4 яйца, 2 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Изчистваме и измиваме копривата, нарязваме я и я смесваме с нарязания на ситно пресен джоджен. Сместа задушаваме в кравето масло (или олиото) и я изсипваме в тавичка. С дъното на супена лъжи-

ца правим „гнезда“, във всяко от които от ниско счупваме по 1 яйце. Яйцата поръсваме с настъргания кашкавал. Посоляваме на вкус и печем в умерена фурна, докато яйцата се запекат. Ястието се поднася топло.

Пресен лук на фурна

ПРОДУКТИ: 2 връзки пресен лук, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица краве масло, 1 кафеена чашка ориз, 3 – 4 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 яйца, 1 кафеена чашка натрошено сирене, сол

Нарязания на ситно пресен лук задушаваме в олиото и 1 кафеена чашка топла вода. Слагаме ориза и го задушаваме, докато набъбне. Тогава прибавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати, брашното (предварително препечено на сух тиган и размитото с 1 кафеена чашка хладка вода), прясното мляко, разбитите яйца и настърганото сирене. Добре разбъркваме сместа, посоляваме я на вкус и я изсипваме в тавичка. Отгоре слагаме нарязаното на парченца твърдо краве масло. Печем в умерена фурна.

Спанак с картофи на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спанак, 1/2 кг картофи, 1 кафеена чашка олио, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 супени лъжици галета, 1 кафеена чашка настърган кашкавал

Нарязваме спанака на лентички и го задушаваме с олиото. Прибавяме картофите – обелени и нарязани на кръгчета, посоляваме и поръсваме със смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз. Наливаме 1 кафеена чашка вода. Задушаваме, докато картофите омекнат. Сместа изсипваме в тавичка, наливаме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от разбитите яйца,

смесени с киселото мляко. Поръсваме галетата и настъргания кашкавал и допичаме само десетина минути. Ястието се поднася топло.

Спанак със сирене на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спанак, 1 глава лук, 3 супени лъжици олио, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1 супена лъжица брашно, 2 яйца, 1/2 л прясно мляко, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме на ситно лука и леко го запържваме в олиото. Прибавяме нарязания на лентички спанак, наливаме 1 чаена чаша топла вода и задушаваме на тих огън. Когато спанакът омекне, прехвърляме сместа в тавичка, слагаме отгоре натрошеното сирене и печем в умерена фурна десетина минути. Тогава добавяме заливка от брашното (предварително препечено на сух тиган), разбитите яйца и прясното мляко, в което сме сложили сол и смления черен пипер. В умерена фурна печем още десетина минути.

Зелен боб на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг зелен боб, 2 глави лук, 5 супени лъжици олио, 2 моркова, 2 червени домати, 6 – 7 скилидки чесън, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

Почистваме и нарязваме на малки парчета зеления боб, слагаме го в тенджера и наливаме вода, която да го покрие. На умерен огън варим, докато бобът омекне. В друга тенджера в 3 супени лъжици олио и малко вода задушаваме нарязания на ситно лук и нарязаните на кубчета моркови. Когато зеленчуците омекнат, прибавяме останалото олио и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Когато доматиите се изпържат, слагаме отцедения зелен боб и го запържваме в продължение на четвърт час. Подправяме със сол на вкус и с чесъна, нарязан на ситно. Подправяме със сол на вкус и с чесъна, на-

рязан на ситно. Добавяме разбитите яйца и киселото мляко. Разбъркваме всичко добре и изсипваме сместа в намаслена тавичка. Печем в умерена фурна двадесетина минути. Ястието се поднася топло.

Прясно зеле с червени домати на фурна

ПРОДУКТИ: 1 средно голяма прясна зелка, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 червени домати, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме зелката на тънки лентички, които стриваме със сол. В 1 кафеена чашка олио и 1 кафеена чашка вода на умерен огън задушаваме зелето, докато омекне, като от време на време разбъркваме с дървена лъжица. В отделен съд в останалото олио задушаваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, отнемаме тенджерата от огъня, слагаме червения пипер, разбъркваме добре и сипваме сместа при задушването. Прибавяме нарязаните на ситно червени домати. Объркваме сместа и я прехвърляме в намаслена тавичка. Печем в умерена фурна. Накрая поръсваме ястието със смления черен пипер.

Тиквички със сирене на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тиквички, 3 супени лъжици краве масло или олио, 100 г сирене, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 3 червени домати, 2 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, сол

Обелените тиквички нарязваме на тънки кръгчета, които посоляваме и задушаваме на умерен огън с кравето масло (или олиото), докато омекнат – тогава прибавяме натрошеното сирене, нарязания на ситно пресен копър, нарязаните на кубчета червени домати и яйцата, разбити с прясното мляко. Добре разбъркваме сместа и я изсипваме в тавичка. Печем в умерена фурна двадесетина минути.

Тиквички на фурна по родопски

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тиквички, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг кисело мляко, сол, 4 – 5 скилидки чесън

Обелваме тиквичките и ги нарязваме на колелца, които посоляваме и оставяме да престоят 1 час. После всяко парче овалваме в брашно. Тиквичките нареждаме в тава (обилно намазана с олио), така че всяко колелце да се застъпва от следващото. Поръсваме червения пипер. С тънка струйка олио поръсваме всички колелца. Печем в силна фурна. След десетина минути намаляваме силата на огъня. Ястието поднасяме топло или студено с киселото мляко, подлучено със счукания с малко сол чесън.

Картофи със сирене на фурна

ПРОДУКТИ: 600 г картофи, 150 г кашкавал, 3 супени лъжици краве масло, 3 супени лъжици галета, 1 1/2 чаени чаши прясно мляко, сол

Сваряваме картофите в подсолена вода, докато са още топли, ги обелваме, а като изстинат, ги нарязваме на тънки филийки. В намаслена тавичка слагаме на редове картофите, настъргания кашкавал и парченца от твърдото краве масло. Отгоре поръсваме галетата. Наливаме внимателно отстрани прясното мляко. Печем в умерена фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Пресни картофи с магданоз на фурна

ПРОДУКТИ: 600 г пресни картофи, 2 глави стар лук (или 1 връзка пресен лук), 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или 1 червен домати – пресен или от консерва), сол, 2 супени лъжици краве масло, сол

Измиваме и остъргваме картофите,

после ги нарязваме на едри кубчета, които сваряваме в малко вода. В друг съд в олиото задушаваме нарязания на ситно лук (стар или пресен). Прибавяме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган, размили сме с 1 кафеена чашка хладка вода и сме смесили с доматеното пюре (или обеления и настърган червен домати). Събираме в един съд картофите и лука, посоляваме и объркваме всичко добре. Сместа изсипваме в намаслена тавичка. Отгоре нареждаме парченца от твърдото краве масло. Печем в умерена фурна, докато по картофите се появи кафявозлатиста коричка.

Картофи с прясно мляко на фурна

ПРОДУКТИ: 500 г картофи, 4 супени лъжици краве масло, 2 кафеени чашки настъргано на едро ренде сирене, 1 яйце, 2 кафеени чашки прясно мляко, сол

Сваряваме картофите в подсолена вода, докато са още топли, ги обелваме, а като изстина, ги настъргваме на едро ренде. Намазваме тавичка с 1 супена лъжица разтопено краве масло и нареждаме картофите на три пласта, като между тях поставяме настърганото сирене. Заливаме с яйцето, разбито с прясното мляко. Посоляваме и поръсваме с останалото разтопено краве масло. Печем в умерена фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Картофи с лук на фурна

ПРОДУКТИ: 600 г картофи, 4 – 5 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка сух джоджен, сол, 1 кафеена чашка олио

Обелваме картофите, нарязваме ги на тънки резенчета и ги слагаме в намаслена тава. Прибавяме нарязания на ситно лук, червения пипер, сухия джоджен и посоляваме. Наливаме толкова вода, колкото е необходима, за да стигне до половината от височината на картофите, прибавяме олиото, объркваме добре сместа и печем в умерена фурна, докато ястието се зачерви отгоре.

Картофи с червени домати на фурна

ПРОДУКТИ: 2 моркова, парче целина, 1 глава лук, 4 – 5 картофа, 1/2 кг червени домати, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 6 – 7 скилидки чесън, 1 супена лъжица оцет, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязваме на ситно морковите, целината и лука и ги задушаваме в олиото. Прибавяме червените домати, които сме нарязали на дребно. Продължаваме да задушаваме още десетина минути – тогава слагаме брашното (препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и червения пипер. Объркваме сместа и я прехвърляме в намаслена тавичка. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода, слагаме картофите, които сме обелили и нарязали на малки кубчета, добавяме нарязаните на ситно скилидки чесън, смления черен пипер, оцета и нарязания на ситно магданоз. Посоляваме на вкус и печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина.

Ястия с агнешко и шилешко месо

Необходимо е да знаем как да съхраняваме и обработваме не само агнешкото, но и всички видове месо.

Измиваме цялото парче месо и го подсушаваме с чиста кърпа. След това го нарязваме на парчета (порции) според това, какво ще готвим. Трябва да режем напречно на мускулните влакна. Когато месото е с кости, режем по хрущялите и по мускулните връзки. Когато обезкостяваме месо, махаме също ципите и сухожилията, защото ако те останат, например при печене на фурна, ще се свият и ще обезформят месото. За кебап (и за гулаш) месото се реже на парченца колкото орехи, за супа – на по-големи парчета във формата на кубчета. За някои ястия парчетата месо трябва да се начукат с мокър железен или дървен кухненски чук, като внимаваме да не разкъсваме мускулните влакна.

Замръзналото месо се оставя да се размрази на стайна температура. В никакъв случай не бива да се поставя под течаща студена вода (както съветват някои некомпетентни автори на готварски книги), не бива и да го слагаме в дълбок съд и да го заливаме със студена вода, защото водата ще отнеме много от хранителните вещества.

Старо или жилаво месо ще стане крехко, ако го нарежем на парчета и го накиснем за едно денонощие в студена вода – в този случай трябва да използваме водата при готвенето или да я употребим за сос.

Яхнии

Месото за яхнии се взема от предната част на животното (това важи не само за агнешкото, но за всички видове месо) – от плешката, гърдите и врата. Подходящо

е, защото е прошарено с тлъстина. Двете задължителни съставки на всяка яхния са лукът и червеният пипер. Продуктите най-напред се запържват, а след това се варят, за разлика от плаките, при които направо се варят (при тях обикновено не се използват лук и червен пипер) и които имат други съставки с характерен вкус и аромат, като чесън, домати и лимон. Ястия, при готвенето на които не се прави запържка (каквито са плаките), обикновено се поднасят студени. Точно обратното е при яхниите.

Месото за яхнии се нарязва на малки парченца и се запързва, докато получи златист цвят. По време на запържването не бива да го набождаме с вилица, защото ще изтекат соковете му. С решетъчна лъжица го прехвърляме, когато вече е изпържено, в друг съд, който държим на топло в единия край на печката. В същата мазнина изпържваме нарязания на ситно лук, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица или дървена лопатка (металната лъжица придава друг привкус на ястието!). Когато лукът стане прозрачен („стъклен“), прибавяме останалите продукти, например червени домати, които предварително сме попарили с вряла вода, за да бъдат обелени по-лесно, и сме настъргали на ренде или сме нарязали на дребно. Държим съда на огъня, докато се изпари водата, която доматиите съдържат, и слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с малко хладка вода). Идва ред на червения пипер, който, ако бъде поставен направо, ще заgorи и ще вгорчи ястието, затова отнемаме съда от огъня, слагаме червения пипер, разбъркваме и тогава връщаме съда на огъня. Ако вместо червени домати използваме доматиено пюре, най-напред го размиваме с топла вода и едва тогава го слагаме в ястието. Връщаме обратно изпърженото месо в съда,

наливаме гореща вода или топъл бульон (течността трябва само да покрие продуктите) и засилваме огъня. Щом ястието кипне, намаляваме силата на огъня и варим на умерен или на тих огън, докато месото напълно омекне.

Това е най-общата готварска техника за всички видове яхнии. При отделните рецепти има различия, които са от значение за вкусовите и хранителните качества на ястията.

Яхния от агнешко месо с червени домати

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кг лук, 3 супени лъжици краве масло, 1 връзка магданоз, 1/2 кг червени домати (или 1 яйце и 1 лимон), сол

Това е рецепта на П. Р. Славейков, който е записал как се готви яхния от агнешко месо в Тревненския край: „Нарязват на едро месото, което, като възври няколко пъти, изваждат, препенват го и като прецедят водата му, отделят дребните кости. Подире нарязват лука на търкалета, турят го заедно с малко масло върху месото, което варят в прецедената вода. Като захване да увира, турят му много магданоз и като възври веднъж-дваж, снемат го. На таз яхния може да се излее и да се вари с прецедени през сито или хастар една ока червени домати. Ако не ѝ се турят домати, може да се турят едно-две яйца с лимон, още по-добре става.“

Яхния от агнешко месо с пресен лук

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от гърдите, 1 кафеена чашка олио, 3 връзки пресен лук, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 1 чаена лъжичка червен пипер, 5 – 6 зърна черен пипер, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), сол

Нарязваме месото на хапки, които пържим в олиото заедно с нарязания на ситно пресен лук. Пържим, докато лукът омекне – тогава поставяме нарязания на ситно магданоз и пресен джоджен, посипваме червения пипер, слагаме зърната черен пипер, наливаме 1 чаена чаша хладка вода, посоляваме, объркваме сместа, поставяме разтопеното краве масло и варим на тих огън, докато ястието остане на мазнина. Накрая прибавяме лимонтузуто, разтворено в 2 супени лъжици хладка вода.

Агнешка яхния със спанак

ПРОДУКТИ: 700 г тлъсто агнешко месо, 1 връзка пресен лук, 3 – 4 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 800 г спанак, 1 супена лъжица брашно, сол

Измиваме месото, нарязваме го на хапки, посоляваме го и го слагаме в суха тенджера на огъня без капак. Държим го на огъня, докато водата му се изпари, като го разбъркваме от време на време с дървена лъжица. Слагаме разтопеното краве масло (или олиото) и нарязания на дребно пресен лук. Задушаваме под похлупак десетина минути на умерен огън. Прибавяме спанака, който предварително сме измили и нарязали на ивици. Без капак държим ястието на огъня, като разбъркваме с дървена лъжица през няколко минути, за да не загори. Щом спанакът се попари, наливаме толкова топла вода, колкото е необходима, за да покрие продуктите. Отделно на сух тиган препичаме брашното, разреждаме го с 1 кафеена чашка хладка вода и го слагаме в яхнията. На тих огън под похлупак варим още четвърт час. Яхнията се поднася с кисело мляко.

Агнешка яхния по градинарски

ПРОДУКТИ: 700 г тлъсто агнешко месо, 2 – 3 супени лъжици разтопено краве масло, 4 връзки пресен лук, 1 връзка пресен чесън, сол

Нарязваме месото на хапки, които пос-

тавяме в тенджерата заедно с разтопеното краве масло. Ако месото не е тлъсто, слагаме двойно повече мазнина. Върху месото сипваме пресния лук и чесъна, нарязани на парчета с дължина 2 см. Посоляваме и без вода задушаваме на тих огън под похлупак. Едва когато лукът омекне, наливаме толкова топла вода, колкото е необходима да покрие продуктите, и продължаваме да задушаваме, докато яхнията остане на мазнина.

Кебапи

При кебапите месото е наполовина задушено и наполовина сварено, затова е по-сочно, отколкото при яхниите, въпреки че сосът е по-малко. Месото за кебапи става по-вкусно и по-ароматно, ако престои 5 – 6 часа на хладно място или в затворен съд в хладилник, нарязано за готвене и поставено в суха марината, която се приготвя от нарязан на ситно лук, смлян черен пипер, чубрица и малко бяло вино (или оцет).

Агнешки таскебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 глава лук, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка канела, 3 – 4 супени лъжици ориз

Тас (тур. от араб.) е дълбока медна паница. Как тасът е бил използван някога, виждаме в рецептата на П. Р. Славейков за агнешки таскебап: „Месото да е тлъсто и да е от кълка. Измий и нарежи го на малки късове, размеси го с малко нарязан кромид, сол, черен пипер, канела. И остави го тъй да престои два-три часа. Турни го тогава в дълбок тас, затвори капака му добре, турни го в една дълбока тепсия с вода на огъня да ври 1 1/2 – 2 часа, додето водата му изври. След това прелей в теп-

сията малко вода, в която е била варена говедина (говеждо месо – б. а.), турни и ориз и остави да се свари и стане като пилаф. В него се размесва месото и се поднася.“

Агнешки млечен кебап

ПРОДУКТИ: 700 г агнешко месо, 1 чаена лъжичка черен пипер, 1 чаена лъжичка канела, 3 – 4 супени лъжици кокоша (или патешка) мас, 1 1/2 л прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, сол

Тази рецепта е записана от П. Р. Славейков. Млечния кебап от агнешко или овче месо той нарича млечна печенина, която се приготвя по следния начин: „... нарязват месото, турят му сол и пипер, оставят го тъй 1 – 2 часа. Подире турят му отгоре прясно мляко, което додето се запени и възври няколко пъти, се държи на огъня. Изваждат късовете от тенджерата и след като изстинат, ги набождат на шиш и ги пекат на слаб огън. Като захванат да ся препичат, турят им по малко преснак (прясно мляко – б. а.) заедно с кокоша мас. Ако капе много маста им, поръсват ги с малко брашно, додето ся опекаат добре. Най-подире, като ги извадят от шиша, посипят ги с дарчин (канела – б. а.) и имат добър вкус за ядене.“

Агнешки кебап с пресен лук

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг агнешко месо, 3 връзки пресен лук, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша бяло вино, 4 яйца, 1/2 л прясно мляко, сол

Нарязваме месото на малки парчета, които смесваме с нарязания на дребно пресен лук и нарязания на ситно магданоз и пресен джоджен. Сместа слагаме в пръстен гювеч, тавичка или съд от йенско стъкло и прибавяме разтопеното краве масло,

червения и черния пипер, бялото вино и сол на вкус. Печем в умерена фурна. Когато месото омекне, слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с прясното мляко, и допичаме още десетина минути.

Агнешко горски кебап

ПРОДУКТИ: 700 г агнешко месо с кости (от плешката и ребрата), 3 супени лъжици разтопено краве масло, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 клонче чубрица, 10–12 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, сол

Нарязваме месото на малки парчета, които задушаваме в тенджерата с разтопеното краве масло. Прибавяме нарязания на ситно стар лук (или 2 връзки пресен лук, нарязан на дребно) и когато се задуши, слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито в 1 кафеена чашка хладка вода) и го пържим, докато добие златист цвят. След това добавяме подправките – магданоза, пресния копър, пресния джоджен, клончето чубрица (прясна или изсушена), зърната черен пипер. Наливаме бялото вино и 1 кафеена чашка топла вода, посоляваме на вкус и на тих огън варим, докато месото омекне. Заедно с бялото вино добавяме доматиеното пюре, което сме размели с 1 кафеена чашка топла вода.

Агнешки шиш-кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от бута, 2 глави лук, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио

Отстраняваме костите и нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които смесваме с нарязания на ситно лук, сол, смления черен пипер и 1 супена лъжица олио. Слагаме сместа в затворен съд и я оставяме да престои няколко часа в хла-

дилник (най-добре половин денонощие) или на студено място. После набождаме парчетата месо на метални шишове и ги пържим в тиган със силно загрялото олио (може да ги изпечем на електрическа скара или на „жив огън“).

Чопкебап

ПРОДУКТИ: 800 г агнешко месо, 2 глави лук, 4 сурови чушки, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 яйца, сол

Чоп (араб. чрез тур.) буквално означава „дебела тояга“. В случая обаче става дума за шишове, които някога са били дървени, а сега обикновено са метални.

Нарязваме месото (най-добре да е от бута) на кубчета със страна 2 см и ги нарязваме на шишовете, като ги редуваме с филийки лук и парчета от сурова чушка. Шишчетата пържим в силно загрялото олио, като ги обръщаме от всички страни. Изваждаме ги, оставяме ги да се охладят за половин час, после ги поръсваме със сол и смления черен пипер, потапяме ги в разбитите яйца и отново ги пържим.

Агнешки кебап на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 връзка пресен лук, 3 супени лъжици разтопено краве масло или олио, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 яйца

Обезкостяваме месото и го нарязваме на хапки, които слагаме в тавичка заедно с нарязания на малки парчета пресен лук и с разтопеното краве масло (или олиото). Печем в силна, предварително затоплена фурна. След двадесетина минути слагаме сол и червения пипер и наливаме 1 кафеена чашка топла вода. Продължаваме да печем вече в умерена фурна. Щом месото омекне, слагаме заливка от киселото мляко и разбитите яйца. Допичаме кебапа десетина минути в слаба фурна.

Агнешки книжен кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло или олио, 3 червени домата, 2 връзки пресен лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Месото нарязваме на кубчета със страна 2 см, които леко запържваме в силно загрялото олио (или разтопеното краве масло). Прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, нарязания на ситно магданоз, нарязания също на ситно пресен джоджен, сол, смления черен пипер и по желание 1 лютивя чушка. Объркваме всичко и го слагаме в средата на голямо парче пергаментова хартия. Правим пакет, който поставяме в тава, напръскваме го с вода и печем в умерена фурна. От време на време доливваме по малко топла вода в тавата.

Агнешки сарма-кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 агнешко було, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 връзка пресен лук, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 – 3 яйца, сол

Извиваме добре агнешкото було и го накисваме за 1 час в студена вода. После го нарязваме на квадрати със страна десетина сантиметра. Нарязваме агнешкото месо на малки късчета, които запържваме в 2 – 3 супени лъжици от мазнината, която предварително загряваме силно. Прибавяме пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, 2 супени лъжици нарязан магданоз, нарязания на ситно джоджен, червения пипер и смления черен пипер. Посоляваме, разбъркваме добре и под похлупак задушаваме само 5 минути. В средата на всяко парче от булото слагаме по 1 – 2 супени лъжици от тази

смес и завиваме сарми, които нареждаме в намаслена тава. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от киселото мляко, разбитите яйца и 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз и допичаме няколко минути.

Агнешки сарма-кебап с дреболии

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1/2 кг агнешко месо и 1/2 кг дреболии (бъбречета, момици и ядки), 3 връзки пресен лук, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 червени домата, 3 супени лъжици краве масло, 3 яйца, 1 агнешко було, 1 чаена чаша кисело мляко

Извиваме добре агнешкото було и го оставяме за 1 час в студена вода. Агнешкото месо и дреболиите нарязваме на кубчета със страна 2 см и ги смесваме с пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, и с нарязания на ситно магданоз. Поръсваме със сол, червения пипер и смления черен пипер и прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Разстиламе булото и слагаме в него тази смес заедно с отпуснатото на стайна температура краве масло. Увиваме булото като голяма сарма и слагаме в тава, в която наливаме вода, стигаща до 2/3 от височината на кебапа. Печем в умерена фурна, докато месото омекне. Тогава слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с киселото мляко. Допичаме десетина минути. Поднасяме с кисело мляко.

Агнешки кебап с ориз

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от бута, 2 чаени лъжички лимонов сок (или 1/3 чаена лъжичка лимонтузу), 4 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 3 – 4 глави лук, 4 – 5 червени домата, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме на тънки ивици месото, посоляваме го и го напръскваме с лимонения сок (или с размитото с вода лимонтузу). След като престои 1 час, изпържваме месото в кравето масло (или олиото), докато стане кафявочервеникаво – тогава прибавяме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, слагаме червените домати (попарени с вряла вода, обелени и настъргани на едро ренде). Отначало десетина минути задушаваме на умерен огън под похлупак, после махаме капака и държим съда на огъня, докато водата се изпари. Едва сега слагаме ориза – изчистен, измит и подсушен. Позапържваме ориза, наливаме 1 чаена чаша гореща вода и слагаме нарязания на ситно магданоз и смления черен пипер. На тих огън под похлупак задушаваме, докато оризът омекне.

Стомна-кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от гърдите или от плешката, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 3 връзки пресен лук, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка джоджен, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязана прясна чубрица (или 1 клонче), 3 червени домати, 1 супена лъжица брашно

За приготвянето на кебапа се използва стомна с отвор, който може да се запуши с тесто.

Месото нарязваме на хапки и го слагаме в стомната заедно с разтопеното краве масло, пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, нарязания на ситно магданоз, нарязания също на ситно пресен джоджен, сол, смления черен пипер, чубрицата, червените домати (попарени с вряла вода, обелени и настъргани на ситно ренде) и брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме 1 чаена чаша топла вода, запушваме

отвора на стомната с тесто и я заравяме в жаравя. След 2 часа кебапът е готов.

Гювечи

Ястието гювеч носи названието си от широкия разлат пръстен съд, в който се пече на фурна. Характерно за гювечите е, че продуктите се запичат общо, но преди това се запържват или се варят. За гювечи се използват по-тлъсти меса, най-вече от предната част на животното. В запържката не се слага брашно и затова сосът е по-малко и ястието остава на мазнина. Обичайната готварска техника за гювечи с месо е следната: Запържваме нарязаното на порции месо в краве масло, олио или мас. С решетъчна лъжица изваждаме месото и го слагаме в съд, който държим на топло в единия край на печката. В мазнината запържваме лука и различните видове зеленчуци (според съответната рецепта). Запържката разреждаме с топла вода. В глинения съд сипваме последователно месото и зеленчуците. Обикновено гювечът се пече на тих огън, диалектната дума е „тищене“ – бавно готвене на слаб огън. Може да използваме месото и без да е запържено предварително – тогава в гювеча (или в тавата) слагаме нарязаното месо и мазнината, а когато месото започне да се зачервява, прибавяме нарязания лук, след това зеленчуците и подправките. Ако използваме суха бамя, тя трябва да бъде предварително попарена, а ако е прясна – да е претрита със сол и оцет. Бамята се поставя цяла, както и малките сурови чушки и лютите чушлета. Зеленият боб трябва да бъде сварен предварително. Червените домати се слагат, когато гювечът е опечен – нареждат се отгоре и се заливат с няколко разбити яйца, в които сме сложили нарязан на ситно магданоз. Допичаме на изключен огън, само в затоплена фурна, докато яйцата се стегнат.

Гювеч с агнешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 800 г агнешко месо, 1 1/2 кафеени чашки олио, 3 – 4 глави лук, сол, 4 – 5 чушки, 1/2 кг картофи, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка ориз, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Месото нарязваме на едри парчета, които задушаваме в тенджерата с олиото и с 1 кафеена чашка топла вода заедно с нарязания на ситно лук и сол. След четвърт час прибавяме чушките – очистени от семето и нарязани на пръстени, и нарязаните на филийки обелени картофи. Наливаме толкова гореща вода, колкото е необходимо да покрие продуктите, слагаме червения пипер и задушаваме на тих огън, докато и месото, и картофите омекнат – тогава слагаме ориза. Продължаваме да задушаваме и след четвърт час прехвърляме сместа в предварително затоплен пръстен гювеч (или в тавичка). Печем в умерена фурна. Готовия гювеч поръсваме с нарязания на ситно магданоз и със смления черен пипер.

Гювеч от агнешко месо и агнешки дреболии

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 700 г агнешко месо, 300 г агнешки дреболии (момици, сърца, ядки, бъбречета), 3 – 4 глави лук, 1 кафеена чашка олио, сол, 1/2 кг картофи, 3 – 4 червени домати, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици нарязан джоджен

Обезкостяваме месото и го нарязваме на едри парчета. Нарязваме агнешките дреболии на ситно. Нарязания на филийки и посолен лук задушаваме в 1/2 кафеена чашка олио. Сипваме лука заедно с мазнината в пръстен гювеч (или в тава) и прибавяме нарязаното месо и дреболиите. Наливаме останалото олио и 1 чаена чаша топла вода, посоляваме на вкус и печем в умерена фурна, докато месото омекне. Слагаме картофите, нарязани на малки резенчета, и червените домати, които сме на-

рязани на малки кубчета. Продължаваме да печем в умерена фурна, докато картофите омекнат. Поръсваме с нарязания на ситно магданоз и джоджен и поднасяме гювечата, докато е още топъл.

Агнешки касапски гювеч

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кг агнешки дреболии (момици, ядки, сърца, бъбречета) или 1 кг гърди, котлети и опашки, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 супена лъжица доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 връзки пресен лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 3 – 4 червени домати, сол

Нарязваме дреболиите (или гърдите, котлетите и опашките) на хапки и ги запържваме в кравето масло. Прибавяме доматиеното пюре, размито в 1 1/2 кафеени чашки топла вода, червения пипер, пресния лук (нарязан на парчета с дължина 2 см), наливаме вода, която да покрие продуктите, и задушаваме сместа на умерен огън четвърт час. Посоляваме на вкус и слагаме смления черен пипер и нарязания на ситно пресен джоджен. Объркваме добре и прехвърляме сместа в предварително затоплен пръстен гювеч (или в тавичка). В умерена фурна печем, докато дреболиите (или месото) омекнат наполовина – тогава прибавяме нарязаните на колелца червени домати. Продължаваме да печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина.

Млечен гювеч от агнешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло или олио, 1/2 кг кисело мляко, 5 яйца, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме месото на хапки, които поставяме в пръстен гювеч или тавичка заедно с разтопеното краве масло (или олиото). Наливаме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна. Когато месото

напълно омекне, слагаме заливка от киселото мляко, разбитите яйца, сол и смления черен пипер. Допичаваме още четвърт час.

Гювеч с агнешко месо, чушки и домати

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 2 глави лук, 6 – 7 червени домата, 4 – 5 чушки, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Обезкостяваме месото и го нарязваме на хапки, които запържваме в кравето масло (или олиото). Изваждаме месото с рещетъчна лъжица и го слагаме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме нарязания на филийки лук. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и отначало задушаваме под похлупак, а след това махаме капака. Когато лукът остане само на мазнина, прибавяме 4 – 5 червени домата – обелени и настъргани на едро ренде. Запържваме доматиите и връщаме месото в тенджерата. Наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите, посоляваме и на умерен огън варим, докато месото полуомекне. Тогава слагаме суровите чушки (почистени от семето и нарязани на пръстени), нарязания на ситно магданоз и смления черен пипер. Прехвърляме сместа в пръстен гювеч или в тавичка и печем в умерена фурна. Когато месото и чушките напълно омекнат, покриваме гювеча с останалите червени домати, нарязани на колелца. Допичаваме десетина минути.

Манастирски гювеч с агнешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 300 – 400 г гъби (пресни или стерилизирани), сол, 2 кафеени чашки ориз, 10 – 12 маслини, 3 – 4 пресни чушки, 3 – 4 червени домата, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязваме месото на порции, които запържваме в кравето масло (или олиото). Добавяме нарязания на филийки лук и гъбите, също нарязани на филийки. Посоляваме, наливаме топла вода, която да покрива продуктите, и варим на умерен огън, докато месото и гъбите омекнат. Тогава прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен. Объркваме добре и държим съда на огъня, докато оризът набъбне. Прехвърляме сместа в предварително затоплен пръстен гювеч (или в тавичка). Слагаме маслините, на които сме махнали костилките, и нарязаните на пръстени чушки, които предварително сме задушили с малко олио. Добавяме нарязаните на кубчета червени домати и печем в умерена фурна. Накрая поръсваме със смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз.

Агнешко задушено

Задушените ястия се готвят със съвсем малко или почти без течност. По този начин продуктите, които използваме, запазват соковете си и специфичния си аромат. Кебапите имат повече сос, но той не е така ароматен, както соса на задушените ястия.

Агнешко задушено с шарена сол

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от бут, по 1 супена лъжица сух джоджен, суха чубрица и червен пипер и по 1 чаена лъжичка сол и смлян черен пипер, 4 супени лъжици разтопено краве масло

Приготвяме шарена сол от всички подправки и овалваме в нея нарязаното на порции месо. В тенджера слагаме чиния с отвора надолу и върху нея нареждаме порциите месо. Слагаме разтопеното краве масло, наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо, за да покрие продуктите, и под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане само на мазнина.

Агнешко задушено с магданоз

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг агнешко месо, 4 връзки магданоз, 1 връзка пресен лук, 3 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 4 – 5 червени домати, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 лимон (или 1/3 чаена лъжичка лимонтузу), 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

Нарязваме месото на хапки, които задушаваме заедно с пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, и разтопеното краве масло (или олиото). Като готвим на умерен огън и под похлупак, след двадесетина минути прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и смления черен пипер. Наливаме топла вода, която да покрие продуктите, посоляваме на вкус и под похлупак задушаваме на тих огън, докато месото омекне. Тогава прибавяме нарязания на ситно магданоз и лимона, нарязан на тънки филийки (или разтвореното в малко вода лимонтузу). Застройваме с разбитото яйце, смесено с киселото мляко.

Агнешко задушено с пресен лук

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 3 връзки пресен лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на парчета, които пържим до зачервяване в мазнината. Прибавяме нарязания на ситно пресен лук, наливаме топла вода, която да покрива продуктите, посипваме червения и смления черен пипер, посоляваме и под похлупак задушаваме, докато ястието остане на мазнина. Поднасяме го с кисело мляко.

Агнешко задушено със зеленчуци

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 двойна шепа измит и нарязан на ситно спанак, 1 двойна шепа измита и нарязана на ситно лобода, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка пресен джоджен, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

Нарязваме месото на порции, които слагаме в тенджерата заедно със спанака и лободата, нарязания на ситно магданоз и пресния джоджен, също нарязан на ситно. Прибавяме червения пипер, сол на вкус и олиото и наливаме толкова топла вода, колкото е необходима да покрие продуктите. Под похлупак варим на умерен огън, докато месото омекне.

Агнешко задушено с пресни картофи

ПРОДУКТИ: 800 г агнешко месо, 1/2 кг пресни картофи, 4 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на хапки, които изпържваме в мазнината от всички страни. С решетъчна лъжица изваждаме месото и го прехвърляме в съд, който държим на топло в единия край на печката. В мазнината запържваме нарязания на ситно лук и брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Слагаме сол на вкус и червения пипер. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и варим под похлупак на умерен огън. След четвърт час връщаме изпърженото месо и добавяме измитите и остъргани кар-

тофи – по-едрите нарязани на филийки, а малките цели. На тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне, а картофите се задушат. Накрая слагаме смления черен пипер. При поднасянето поръсваме ястието с нарязания на ситно магданоз.

Агнешко задушено със спанак

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено агнешко месо, 4 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 1 глава лук, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 кг спанак, сол

Нарязваме на порции обезкостеното месо и го запържваме леко в силно загрятата мазнина. Прибавяме и запържваме нарязания на ситно лук и последователно слагаме доматеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода), сол на вкус, червения пипер и брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Варим под похлупак на умерен огън. След двадесетина минути добавяме спанака – изчистен, измит и нарязан на лентички. Продължаваме да варим под похлупак на умерен огън (ако е необходимо, доливаме малко топла вода), докато месото и спанакът напълно омекнат. Ястието се поднася с кисело мляко.

Задушено агнешко бутче с пресен лук

ПРОДУКТИ: агнешко бутче (2 – 2 1/2 кг), 2 връзки пресен лук, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка пресен джоджен, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

Извиваме бутчето, подсушаваме го с чиста кърпа и го натриваме със сол. В тенджерата слагаме пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, нарязания на ситно магданоз, нарязания също на ситно пресен джоджен и зърната черен пипер. Поставяме бутчето и наливаме олиото и толкова гореща вода, колкото е необходима да стигне до 2/3 от височината на бут-

чето. Варим под похлупак на тих огън, докато ястието остане на мазнина. Изваждаме бутчето в отделен съд и го нарязваме на парчета, дебели по 1 см. Поднасяме месото с гарнитура от задушени зеленчуци.

Задушено агнешко бутче с червени домати

ПРОДУКТИ: бутче от тлъсто агне, 2 – 3 супени лъжици разтопено краве масло, 4 – 5 червени домати (пресни или от консерва), 2 корена от магданоз, 1 дафинов лист, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Посоляваме бутчето и го оставяме да престои 4 – 5 часа. После в тенджерата с широко дъно или в тава го изпържваме от всички страни в собствената му мазнина – ако тя не е достатъчна, слагаме кравето масло. Прибавяме червените домати, които сме обелили и нарязали на малки парченца, остърганите и нарязани на ситно корени на магданоз, дафиновия лист и сол на вкус. Наливаме бялото вино и толкова вода, колкото е необходима да стигне до 2/3 от височината на бутчето. Слагаме капаче и го замазваме с тесто. Поставяме съда във фурната и задушаваме ястието на тих огън, докато месото напълно омекне.

Задушено агнешко бутче по градинарски

ПРОДУКТИ: агнешко бутче около 3 кг, 1 кг кайма от агнешко или телешко месо, 2 глави лук, 1 яйце, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 – 4 супени лъжици разтопено краве масло, 2 моркова, 3 – 4 картофа, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 дафинови листа, парче целина, сол, щипка сода бикарбонат

Избираме по-голямо бутче, което разрязваме по дължина и изваждаме костта. Обезкостеното бутче начукваме с дървен чук, така че да се превърне в плоско парче месо, което посоляваме и оставяме да престои на хладно няколко часа. В това време приготвяме смес от каймата, нарязания на ситно лук, яйцето, разбито с щип-

ката сода бикарбонат, и нарязания на ситно магданоз. Добре обърканата смес разстиламе върху месото, което навиваме на руло и връзваме с бял конец или забождаме с метални шишчета. Бутчето изпържваме от всички страни в разтопеното краве масло, като използваме широка тенджерка или тава. Прибавяме нарязаните на дребно моркови, нарязаните на малки кубчета картофи, зърната черен пипер, дафиновите листа и парчето целина, нарязано на дребно. Наливаме топла вода, която трябва да покрие месото, и под похлупак задушаваме на тих огън. Ако използваме тава, печем на слаба фурна – и в двата случая докато бутчето остане само на мазнина.

Задушени агнешки котлети

ПРОДУКТИ: 800 г агнешки котлети, 4 супени лъжици разтопено краве масло, 3 супени лъжици брашно, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Начукваме котлетите с дървен чук и ги задушаваме с кравето масло под похлупак на умерен огън. Когато са готови, ги посоляваме и ги изваждаме с решетъчна лъжица. В мазнината слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и го запържваме, докато стане златисто. Тогава наливаме 1 чаена чаша гореща вода. Образувалата се рядка каша държим на огъня, като бъркаме с дървена лъжица, докато се стъсти. Подправяме я със сол и смления черен пипер. Така получения сос поднасяме в сосиера, а котлетите сервираме със зеленчукова салата според сезона.

Агнешко в гърне

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 1/2 кг агнешко месо, 300 г пресни или стерилизирани гъби, 1 – 2 лоти чушлета (пресни или сухи), 10 – 12 зърна черен пипер, 2 връзки пресен лук, клонче прясна или суха чубрица, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша бяло вино, 3 – 4 червени домати, сол

Използваме разлато гърне, което може да се побере във фурната на печката. Обезкостяваме месото и го нарязваме на хапки, които слагаме в гърнето заедно с нарязаните на четвъртинки гъби, пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см, лютите чушлета, зърната черен пипер, клончето суха или прясна чубрица, нарязания на ситно пресен джоджен и сол на вкус. Наливаме олиото, бялото вино и 1/2 л вода и поставяме отгоре червените домати. Замазваме капака с тесто и слагаме гърнето в студена фурна (за да не се пукне!). На умерен огън задушаваме около 2 часа. Гърнето поставяме върху огнеупорна подложка в средата на масата, откъдето разпределяме ястието в чиниите.

Агнешко капама

ПРОДУКТИ: 600 г агнешко месо, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 2 връзки пресен лук, 1 връзка магданоз, 1 връзка пресен джоджен, 1 супена лъжица брашно, сол

В традиционната българска кухня **капама** (перс. чрез тур.) означава ястие от месо с (пресен) лук, което се готви задушено, под похлупак („капама“ е производна от думата „капак“). Има капама с различни видове месо и с комбинация от тях.

Нарязваме месото на хапки, които задушаваме в тенджерка под похлупак на умерен огън с разтопеното краве масло. Посоляваме месото и слагаме върху него пресния лук, нарязан на парчета с дължина 2 см. Върху лука сипваме нарязания на ситно магданоз, а върху магданоза – пресния джоджен, нарязан също на ситно. В отделен съд размиваме брашното (предварително препечено на сух тиган) с 1 кафеена чашка хладка вода и го сипваме в тенджерката. Под похлупак варим на умерен огън, докато месото напълно омекне. Ако е необходимо, доливаме по малко топла вода. При поднасянето върху месото слагаме от задушните зеленчуци и поръсваме с магданоз и пресен джоджен, нарязани на ситно.

Агнешко фрикасе

ПРОДУКТИ: 600 г агнешко месо, 2 моркова, 1 глава лук, парче целина, 5 супени лъжици брашно, 4 супени лъжици разтопено краве масло, 1 жълтък, 1 супена лъжица лимонов сок (или лимонтузу, размито с вода), сол

Фрикасе (фр. от лат.) – това е ястие от месо с бял сос. Приготвя се от младо месо и се поднася топло.

Нарязваме месото на хапки, които поставяме в тенджерата, заливаме с вода, колкото да ги покрие, слагаме целите моркови, главата лук, срязана на две, и парчето целина и варим на умерен огън. Когато месото омекне, изваждаме го с решетъчна лъжица, а бульона прецеждаме. В отделен съд правим запръжка от брашното, предварително препечено на сух тиган, и разтопеното краве масло, която разреждаме с месния бульон. Варим четвърт час. Получения сос застрояваме с разбития жълтък и лимоновия сок (или лимонтузуто). При поднасянето върху месото сипваме по няколко супени лъжици от соса.

Агнешко тербелия

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1/2 кг кисело мляко, 7 супени лъжици олио, 3 супени лъжици брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 5 яйца, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Тербелия (тур. от араб.) – означава ястие с много подправки в соса.

Обезкостяваме месото и го нарязваме на хапки, които сваряваме в солена вода. Изваждаме месото и прецеждаме бульона. В голяма тенджерата поставяме киселото мляко, 3 супени лъжици олио, брашното (препечено предварително на сух тиган и размито с 2 кафеени чашки хладка вода) и смления черен пипер. Едно след друго счупваме над тенджерата яйцата и веднага ги разбъркваме с дървена лъжица. Започваме да варим на слаб огън, като от време на време разбъркваме с лъжицата. След 5 – 6 минути наливаме тол-

кова от бульона, колкото е необходимо сосът да стане умерено гъст. Продължаваме да варим, като засилваме огъня. Щом заври, отнемаме съда от огъня и бъркаме, докато сосът се охлади – тогава прибавяме свареното месо. Отделно в 4 супени лъжици олио запържваме червения пипер – с тази мазнина заливаме ястието при поднасянето.

Агнешко печено

За печене се използват сочни и крекхи продукти – за предпочитане са младите меса.

Печенето става: 1. На фурна – като се регулира силата ѝ. Слаба фурна е до 150°C, умерена – 150 – 200°C, силна – 250°C. Ако за печене използваме пръстени съдове или съдове от йенско стъкло (огнеупорни съдове), трябва да ги сложим в студена фурна. След това постепенно засилваме огъня. 2. На грил (фр.) – закрыта електрическа скара за печене на месо, птици, риба и др. 3. На скара – на дървени въглища или с електрически нагреватели. След като се нагорещи, скарата се намазва с лой или с парче сурова (в никакъв случай солена!) сланина. Опеченото на скара месо се посолява веднага след като е готово – така се запазват соковете му. 4. На шиш – на жар от дърва или дървени въглища. Ако при печенето се появят пламъци, трябва веднага да бъдат загасени с вода от съд, който държим под ръка. В противен случай печеното месо ще се опуши.

Гергьовско агне

ПРОДУКТИ: 1 мъжко агне, 2 – 3 супени лъжици сол, 1 супена лъжица смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, 2 връзки пресен лук, 1/4 кг киселец, 2 кафеени чашки ориз, 3 супени лъжици нарязан магданоз, няколко стръка пресен джоджен, 1 супена лъжица нарязана машерка („бабина душица“), 2 супени лъжици червен пипер, 1 връзка пресен чесън, шарена сол

По обичай агнето трябва да е мъжко. За курбан се избира агне, което се е обагнито през пролетта. Ако първото агне е женско, тогава се коли следващото, ако е мъжко, ако и второто е женско, се избира следващото и т. н. Дълъг е гергьовденският ритуал – на агнето се слага венец и се осветява от свещеника на селото. Някога са правели обща трапеза, около която се събирали млади и стари, за разлика от някои други празници (например селски курбан, на който са колели селския бик), когато край трапезата са сядали само по-възрастните, а децата, момите, булките и младите мъже не са били допускани.

Закланото агне измиваме добре и го поръсваме отвътре със смлян черен пипер, а отвън го натриваме с червен пипер. Така агнето трябва да престои 2 – 3 часа. В това време приготвяме пълнежа. В леко солена вода сваряваме черния дроб, сърцето и момиците. Изваждаме ги и ги нарязваме на дребни парченца. В тенджера в 1 кафеена чашка олио запържваме пресния лук, който е нарязан на ситно, заедно с нарязания също на ситно киселец. Слагаме ориза – изчистен измит и подсушен. Към запържения ориз прибавяме полусварените дреболии. Добавяме на вкус сол и смлян черен пипер. Наливаме 2 чаени чаши от водата, в която са варени дреболиите, и под похлупак варим, докато оризът поеме течността. Отнемаме тенджерата от огъня и слагаме нарязания на ситно магданоз заедно с нарязаните също на ситно стръкове пресен джоджен и мащерката. Пълним агнето с така приготвената смес и го зашиваме с бял конец. Поливаме го с останалото олио и го слагаме в голяма тава върху кръстосани обелени пръчки. Печем в умерена фурна, като през десетина минути обливаме агнето с мазнина от тавата. Посоляваме на вкус. Опеченото агне нарязваме на порции. За гарнитура поднасяме салата от пресни зеленчуци, като отстрани слагаме по 2 – 3 стръка обелен пресен чесън и купчинка шарена сол.

Агнешко на фурна по овчарски

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от плешката, 2 кафеени чашки олио, 1 кг овче кисело мляко (или 1 кг отцедено краве кисело мляко), 8 яйца, сол

Нарязваме месото на 6 парчета, които слагаме в пръстен гювеч с капак или в тавичка, която покриваме с парче алуминиево (домакинско) фолио или с намаслена дебела („бакалска“) хартия. Може да използваме дебела хартия, напоена с вода и обилно посипана със сол. В съда наливаме равни части вода и олио. Печем в умерена фурна. Изваждаме опеченото месо и го слагаме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в соса наливаме разбитото кисело мляко, смесено с разбитите яйца. Посоляваме на вкус. Съда държим във фурната, докато сосът се сгъсти. Тогава връщаме в него месото. Ястието трябва да престои във фурната още само 5 – 6 минути.

Агнешко на фурна по градинарски

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо с кости, 1 морков, парче целина, 1 глава лук, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка вино, сол

Обезкостяваме месото и го нарязваме на 6 парчета. Костите слагаме на дъното на тава или пръстен гювеч заедно с нарязания на колелца морков, целината, нарязана на дребно, и нарязания на малки кубчета лук. Върху тази смес нареждаме парчетата месо. Посоляваме и поливаме с разтопеното краве масло (или олиото) и печем в силна фурна. Когато месото се запече отгоре, обръщаме го и намаляваме силата на огъня – вече печем в умерена фурна, като от време на време доливаме по малко гореща вода и с лъжица обливаме месото със соса от тавата. Изваждаме опеченото месо, а в соса слагаме брашното (предварително препечено на сух

тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), наливаме виното и държим във фурната, докато сосът кипне. Поднасяме месото топло, полято със соса и гарнирано с опечените зеленчуци.

Агнешко печено със зеленчуци

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 агнешко бутче, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 1 кафеена чашка разтопено краве масло или олио, 2 връзки пресен лук, 2 моркова, 1 чаена чаша зелен грах, 1 тиквичка, 7–8 пресни картофа, 1 връзка магданоз, 1 кафеена чашка бяло вино

Извиваме добре бутчето, подсушаваме го с чиста кърпа и втриваме в него солта и смления черен пипер. Поставяме го в тавичка и го поливаме с разтопеното краве масло или олиото. Наливаме вода, която да стигне до 2/3 от височината на бутчето, и започваме да печем в умерена фурна. През десетина минути обръщаме бутчето, докато се зачерви от всички страни. Тогава слагаме около него смес от нарязания на ситно пресен лук, нарязаните на кубчета моркови, граха (предварително сварен и отцеден), нарязаната на тънки колелца тиквичка, пресните картофи (цели, само остъргани и добре измити) и нарязания на ситно магданоз. Наливаме още топла вода – течността пак трябва да стигне до 2/3 от височината на бутчето. Добавяме бялото вино и печем в умерена фурна, докато зеленчуците напълно омекнат. Опеченото бутче нарязваме на порции, които поднасяме, полети със соса и с гарнитура – част от зеленчуците.

Пълнени агнешки гърди

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ: агнешки гърди (около 1 1/2 кг), 700–800 г агнешки дреболии, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 2 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистваме, извиваме, подсушаваме и посоляваме агнешките гърди. С остър нож отделяме ребрата от горния слой на месото и напълваме отвора със смес, приготвена от нарязаните на дребно агнешки дреболии, задушени в олиото заедно с нарязания на ситно стар лук (или 2 връзки пресен лук, също нарязан на ситно), нарязания на ситно магданоз и пресен джоджен, смления черен пипер и сол на вкус. Поставяме пълнените агнешки гърди в тавичка и наливаме толкова вода, колкото е необходимо, за да ги покрие. Печем в умерена фурна.

Агне, пълнено със зрял боб

ПРОДУКТИ: 1 агне, 2 чаени чаши зрял боб, 2 кафеени чашки олио, 3 връзки пресен лук, 1 супена лъжица червен пипер, 1 връзка магданоз, 1 връзка пресен джоджен, 2 супени лъжици нарязан пресен тарос, 1 кафеена чашка краве масло, 1 супена лъжица смлян черен пипер, сол

Посоляваме агнето отвътре и отвън, с нож разцепваме бутчето по дължина и в отворите слагаме сол, а вътрешността на агнето поръсваме със смлян черен пипер. Сваряваме боба и го отцеждаме. В 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на дребно лук, слагаме червения пипер, наливаме 1 кафеена чашка топла вода и обръкваме с отцедения боб. В останалото олио запържваме нарязаните на дребно вътрешности на агнето – белия дроб, сърцето, момичките, изчистеното и изстърганото с нож шкембе, обрънатите и измити черва (сваряваме ги предварително в солена вода). Събираме в един съд боба и вътрешностите на агнето, прибавяме нарязаните на ситно подправки – магданоза, пресния джоджен и пресния тарос, и посоляваме на вкус. С тази пълнка пълним агнето и с бял конец зашиваме коремния отвор. В тава слагаме букови клонки, нагласяваме агнето върху тях, намазваме го с разтопеното краве масло, наливаме 2 чаени чаши топла вода и печем в умерена фурна.

Пълнена агнешка плешка

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 плешка, 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 кг агнешки дроб, 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 връзка пресен джоджен, 1 1/2 чаени лъжички червен пипер, сол

Правим разрез под крака между ребрата и плешката и в този отвор слагаме пълнка, приготвена по следния начин: Нарязания на дребно лук, ориза и нарязания на малки парченца агнешки дроб изпържваме в кравето масло. Прибавяме 1/2 чаена лъжичка червен пипер, смления черен пипер и сол на вкус. Когато сместа се изпържи добре, наливаме 2 чаени чаши топла вода и четвърт час варим на тих огън. Накрая слагаме нарязания на ситно пресен джоджен. С тази смес пълним плешката и зашиваме разреза с бял конец. Намазваме плешката с олиото, оцветено с останалия червен пипер, поставяме я в тава, наливаме 3 чаени чаши топла вода и печем в умерена фурна.

Пълнено агнешко бутче

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 агнешко бутче, 200 г смляно агнешко месо, 100 г пушени гърди (или шарена солена сланина), 3 яйца, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, 1 1/2 чаени чаши доматен сок, сол

Изваждаме костта на бутчето, така че да се получи празнина. Смесваме смляното агнешко месо, нарязаните на малки кубчета пушени гърди (или шарена солена сланина), разбитите яйца, смления черен пипер и сол на вкус. Добре омесваме пълнката и я слагаме в кухината на бутчето, която зашиваме с бял конец. В загрятата мазнина изпържваме бутчето от всички страни, след това го слагаме в тавичка, в която наливаме равни части топла вода и доматен сок – течността трябва да стигне до 2/3 от височината на бутчето. Печем в умерена фурна.

Агнешко с ориз на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: цяло парче безкостено агнешко месо (около 1 кг), 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 2 – 3 стръкчета пресен девесил (или 1 супена лъжица сух девесил), сол

Цялото парче месо сваряваме във вода, в която слагаме сол, след като заври. В 1/2 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме ориза, който пържим до прозрачност на зърната. Прибавяме девесила. Тази смес изсипваме в тавичка и върху нея слагаме свареното месо, което намазваме с останалото олио. Наливаме от бульона, в който сме варили месото, колкото е необходимо да стигне до 2/3 от височината на месото. Печем в умерена фурна, като от време на време поливаме месото със соса от тавата.

Агнешко печено с яйца

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг безкостено агнешко месо, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1 връзка пресен лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1/2 чаена чаша кисело мляко, сол

Нарязваме месото на малки парчета. Всяко парче посоляваме, овалваме в брашното и изпържваме в загрялото олио. Изпържените парчета месо държим в съд в единия край на печката, а в мазнината запържваме в продължение на 5 минути лука, нарязан на филийки (като за салата), и пресния лук, нарязан на парчета с дължина 3 см. Наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода, слагаме смления черен пипер, връщаме в тенджерата изпърженото месо и задушаваме десетина минути на умерен огън. После прехвърляме сместа в намаслена тавичка и печем в силна фурна, докато се изпари половината от течността и месото омекне – тогава прибавяме яйцата, разбити с киселото мляко. Допичаме само няколко минути.

Печена агнешка главичка

ПРОДУКТИ: 1 главичка, 3 – 4 скилидки чесън, 1 филия бял хляб, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици свинска мас, 2 супени лъжици олио, 1/2 лимон, клончетата магданоз, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Изчистваме главичката, измиваме я и я разцепваме на две така, че в нея да останат мозъкът и езикът. Нарязваме средата на филията бял хляб и я смесваме със скилидките чесън (настъргани на ситно ренде), смления черен пипер, сол и нарязания на ситно магданоз. В тавичка слагаме свинската мас и олиото, поставяме главичката и изсипваме приготвената смес върху нея. Печем в умерена фурна, докато главичката се зачерви. Поднасяме я в голяма чиния, украсена с кръгчета от лимон и клончетата магданоз.

Пълнена агнешка главичка на фурна

ПРОДУКТИ: 1 агнешка главичка, 1 агнешко шкембе, 1 глава лук, 50 г пушени гърди или шарена солена сланина, 1/4 кг агнешки дреболии, 3 – 4 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 лютиво чушле, 2 супени лъжици олио, сол

На добре измитата главичка правим разрез на челюстта, а агнешкото шкембе изчистваме и попарваме с вряла вода. Приготвяме смес от нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета пушени гърди (или шарена солена сланина), сварените и нарязани на малки парченца агнешки дреболии, счуканите скилидки чесън, червения и смления черен пипер, нарязания на ситно магданоз, нарязаното лютиво чушле и сол на вкус. С тази смес пълним устата и разреза в челюстта. От шкембето изрязваме парче, с което завиваме главичката, а краищата му зашиваме с бял конец. В тавичка наливаме оли-

ото, поставяме главичката, добавяме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна. От време на време доливаме топла вода и обливаме главичката със соса от тавичката. Преди да поднесем главичката, с помощта на остър нож и с кухненския чук я разцепваме отгоре.

Агнешки шишчета

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг тлъсто агнешко месо, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 глави лук, 200 г солена сланина, 2 сурови чушки

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които поръсваме със сол и смлян черен пипер и поставяме в съд с капак. Върху месото слагаме нарязания на ситно лук и го държим в хладилник от вечерта до сутринта. След това на метални шишчета или на пръчки, издялани от жиливи клонки, започваме да нареждаме – парче месо, парче сланина, парче сурова чушка. Печем шишчетата на разгоряла жар.

Агнешко бутче на шиш

ПРОДУКТИ: 1 агнешко бутче, 2 глави лук, 2 моркова, 1 връзка магданоз, 3 – 4 скилидки чесън, 2 дафинови листа, 1 карамфил, забоден в малка глава лук, сол, 3 кафеени чашки оцет, 50 г солена сланина, 10 – 12 зърна черен пипер

Приготвяме марината от нарязания на ситно лук, нарязаните на едро моркови, нарязания на ситно магданоз, нарязаните също на ситно скилидки чесън, дафиновите листа, карамфила, забоден в малка глава лук, и сол. Тази смес заливаме с 4 кафеени чашки вода и оцета. Поставяме бутчето в маринатата. Ако течността не може да го покрие, удвояваме дозата. Държим го едно или две денонощия – докато месото омекне. Преди да поставим бутчето за мариноване, може с върха на остър нож да направим в него малки прорези, в които да сложим скилидки чесън, късчета сланина, зърна черен пипер и парченца

от дафинов лист. Когато извадим бутчето от марината, измиваме го добре, нанизваме го на голям шиш и го печем на силна жар, като от време на време го поливаме със сок от маринатата.

Чеверме

Чеверме (тур. от араб.) означава „обръщано“, „въртяно“ и се отнася за печено на шиш месо или агне.

Почистваме агнето от вътрешностите, измиваме го добре, подсушаваме го с чиста кърпа, посоляваме отвън и отвътре, а коремния отвор зашиваме с бял конец. Нанизваме агнето на шиш (ясенев, глогов или друг здрав прът или специално опален дървен шиш, дълъг 2 м). Някога са използвали дълги метални шишове. Печем агнето на жар 3 – 4 часа, като непрекъснато го въртим – отначало по-бързо, докато агнето се запече равномерно от всички страни, а след това по-бавно, като с парче плат, набодено на пръчка, мажем отвън с лой от булото на агнето. Вместо лой може да използваме олио. Чевермето е готово, когато като боднем с върха на остър нож, изтича не кръв, а бистър сок.

(Краищата на шиша с нанизаното на него агне се слагат на два забити в земята чатала. Агнето трябва да бъде на две педи от жарта. Ако по време на печенето се появят пламъци, те веднага трябва да бъдат угасени с пръски вода, затова наблизко държим съд с вода.)

Други ястия

Панирани агнешки котлети

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 10 котлета, сол, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки бира, 2 яйца, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки олио

Почистваме котлетите от гръбначната

кост, начукваме ги леко, поръсваме ги със сол и смлян черен пипер и ги потапяме в паста, приготвена по следния начин: Към брашното и бирата прибавяме, като бъркаме, разбитите жълтъци, после разбитите на сняг белтъци. Слагаме нарязания на ситно магданоз и сол. Котлетите изпържваме и от двете страни в силно загрялото олио. Поднасяме ги топли с гарнитура пържени картофи и салата според сезона.

Курбан от агнешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 12 ПОРЦИИ: 2 кг обезкостено агнешко месо, 1 чаена чаша олио, сол, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 чаени лъжички смлян черен пипер

Нарязваме месото на хапки, които запържваме в силно загрялото олио. Наливаме 3 л топла вода, слагаме зърната черен пипер и варим, докато месото напълно омекне (ако е с кости, варим, докато месото започне да се отделя от костите). Курбанът се поднася топъл, посолен и поръсен със смления черен пипер. Може да се поднесе само свареното месо – тогава се нарича **разсол**. Когато запържваме месото, може да прибавим и да запържим заедно с него обърнатите и добре почистени чревца и също добре почистеното агнешко шкембе, които, след като се сварят, изваждаме, нарязваме на парчета и връщаме в курбана.

Агнешко рагу

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 800 г агнешко месо, 2 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 моркова, 1/2 глава целина, 3 – 4 картофа, 2 кафеени чашки грах, 10 – 12 малки лукчета, 100 г гъби (пресни или стерилизирани), 2 – 3 червени домата, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Рагу (фр.) е ястието, основата на което е по-гъст и по-силно подправен сос. Продуктите (месо, риба, гъби, зеленчуци,

мозък) се нарязват на парчета и се задушават с краве масло или се сваряват с много подправки. В някои рецепти от традиционната българска кухня зеленчуците се задушават отделно в краве масло или в олио, а след това се прибавят към полуомекналото (сварено или задушено) месо.

Нарязваме месото на парчета, запържваме го в 2 кафеени чашки разтопено и загрято краве масло (или олио) и го изваждаме с решетъчна лъжица в съд, който държим на топло в единия край на печката. В същата мазнина запържваме нарязаната на ситно лук и доматеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода). Наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода, връщаме месото, слагаме червения пипер, посоляваме и варим на тих огън. Отделно в останалото краве масло (или олио) задушаваме морковите, картофите и целината, нарязани на кубчета. В друг съд сваряваме граха, отцеждаме го и го слагаме в тенджерата с месото заедно със задушените зеленчуци. Отделно задушаваме в малко мазнина лукчетата и ги прибавяме към общата смес. Също отделно задушаваме гъбите и ги слагаме в сместа. Продължаваме да варим на тих огън. Когато месото започне да се отделя от костите, добавяме червените домати – обелени и настъргани на ситно ренде. Доваряваме десетина минути и поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Каша с агнешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от бута, 1 кафеена чашка брашно, 6 супени лъжици олио, 3 – 4 скилидки чесън, сол, 1 супена лъжица оцет, 1 чаена лъжичка червен пипер

Нарязваме на хапки месото и го сваряваме в 1 л леко солена вода. В друг съд запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган) с 4 супени лъжици олио. Когато брашното се зачерви, наливаме от водата, в която сме варили месото, толкова, колкото да се получи рядка

каша. На умерен огън, като бъркаме с дървена лъжица, варим, докато кашата започне да се сгъстява. Тогава прибавяме свареното месо, нарязаните на ситно скилидки чесън, сол (на вкус) и оцета. Варим още десетина минути и прибавяме отделно направената запръжка от червения пипер и 2 супени лъжици олио.

Агнешки чейрек

ПРОДУКТИ: преден, по-тлъст агнешки чейрек, сол, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 кафеена чашка ориз

Чейрек (тур. от перс.) е четвъртината от заклано агне, шиле, овца, крава и пр.

Посоляваме чейрека, поръсваме го със смлян черен пипер и го слагаме в тавичка или в пръстен гювеч. Обливаме го с разтопеното краве масло (или олиото). Наливаме топла вода, която да стигне до 2/3 от височината на месото, и печем в умерена фурна, като го обръщаме от всички страни. Когато месото е опечено наполовина, слагаме ориза и наливаме 1 чаена чаша топла вода. Продължаваме да печем на умерена фурна, докато месото омекне напълно и оризът се сварява, без да се разварява. Нарязваме чейрека на порции, които поднасяме върху сипания в чиниите ориз. Ястието поръсваме със смлян черен пипер.

Ястия с шилешко месо

Шилешко месо с пресен лук

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено шилешко месо, 4 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 4 – 5 връзки пресен лук, 3 червени домата (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на порции, които запържваме леко в кравето масло (или олиото), изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги слагаме в съд, който държим на топло в единия край на печката. В мазнината запържваме нарязаната на ситно бяла част от лука. Прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и червения пипер. Връщаме месото в тенджерата, посоляваме на вкус и наливаме топла вода, която да покрива продуктите. Под похлупак варим на умерен огън. Когато месото се свари наполовина, слагаме нарязаната на ситно зелена част на пресния лук. Пак под похлупак варим, докато месото напълно омекне. Тогава отнемаме ястието от огъня и поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Яхния от шилешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг шилешко месо, 4 супени лъжици разтопено краве масло, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 5 – 6 червени домата (пресни или от консерва), сол

Нарязваме месото на хапки и го запържваме в тенджерата в кравето масло. Изваждаме го с решетъчна лъжица, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане прозрачен, отнемаме тенджерата от огъня, поставяме червения пипер заедно с 1/2 кафеена чашка топла вода, разбъркваме добре, връщаме съда на огъня, наливаме 1 чаена чаша топла вода и слагаме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Варим на умерен огън. След четвърт час връщаме месото и наливаме гореща вода, която да покрива продуктите. Посоляваме и продължаваме да варим на тих огън, докато месото напълно омекне.

Задушено шилешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг шилешко месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица суха чубрица (стрита), 1 супена лъжица сух джоджен, 1 кафеена чашка олио, сол

Нарязваме месото на хапки, които овалваме в смес, приготвена от червения пипер, смления черен пипер, чубрицата и джоджена. На дъното на тенджерата слагаме чиния с отвора надолу и изсипваме месото. Наливаме олиото и топла вода, която да покрива месото. Под похлупак варим отначало на умерен, а после на тих огън, докато ястието остане на мазнина. Към края посоляваме на вкус.

Шилешко с картофи

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг шилешко месо, 1 глава лук, 10 по-големи картофа, 4 – 5 червени домата (пресни или от консерва), клонче прясна или суха чубрица, сол

Нарязваме месото на големи парчета, които задушаваме в собствената им мазнина (ако месото не е достатъчно тлъсто, добавяме малко олио). Прибавяме нарязания на ситно лук, а след десетина минути – картофите, нарязани на тънки резени. Четвърт час по-късно слагаме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Посоляваме на вкус и пускаме клончето чубрица. Наливаме топла вода, която да покрива продуктите, и задушаваме на тих огън, докато картофите омекнат.

Шилешко с прясно зеле

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг шилешко месо, 1 глава лук, 1 средно голяма прясна зелка, 4 – 5 червени домата, сол

Нарязваме зелката на тънки лентички, които претриваме със сол. Месото нарязваме на хапки, които задушаваме в собствената им мазнина. Ако месото не е дос-

татъчно тлъсто, добавяме олио. След четвърт час слагаме нарязания на ситно лук, а 5 – 6 минути след това добавяме зелето. Наливаме топла вода, която да покрие продуктите, и на тих огън задушаваме, докато месото и зелето омекнат – тогава слагаме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и държим ястието на огъня още десетина минути.

Гювеч от шилешко месо по градинарски

ПРОДУКТИ: 800 г шилешко месо, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 супени лъжици разтопено краве масло, 10 средни по големина картофа, 7 – 8 сурови чушки, 5 – 6 зелени домата, 5 – 6 червени домата, 100 г бамя, 1 връзка магданоз, сол

Измиваме месото, нарязваме го на хапки и го почистваме от дребните костици. Слагаме го в тава или в пръстен гювеч заедно с нарязания на ситно лук. Поръсваме червения пипер, слагаме разтопеното краве масло и печем в умерена фурна, като от време на време наливаме по малко топла вода. Когато месото стане светлозлатисто, прибавяме картофите, нарязани на тънки резенчета, нарязаните на тънки ивици чушки и нарязаните на парчета зелени и червени домати. Слагаме бамята, на която сме изрязали дръжките, и нарязания на ситно магданоз. Посоляваме и печем на тих огън, докато ястието остане на мазнина. Поднасяме го, докато е топло.

Гювеч от шилешко месо с ориз

ПРОДУКТИ: 800 г шилешко месо (от предната или от поязната част на шилето), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 8 супени лъжици разтопено краве масло, 1 кафеена чашка ориз, сол

Нарязваме месото на парчета, които посоляваме, поръсваме със смления черен пипер и слагаме в тавичка или пръстен гювеч. Добавяме 3 супени лъжици краве

масло и печем в умерена фурна, като разбъркваме от време на време. Когато месото започне лесно да се къса (пробваме го с вилица), прибавяме ориза – изчислен, измит и подсушен. Наливаме 3 чаени чаши гореща вода, слагаме останалото краве масло, разбъркваме и печем в умерена фурна, докато оризът напълно омекне.

Гювеч от шилешко месо с домати

ПРОДУКТИ: 800 г шилешко месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 глави лук, 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 кафеена чашка ориз, сол

Нарязваме месото на парчета, които слагаме в тавичка или в пръстен гювеч, посоляваме и поръсваме със смления черен пипер. Прибавяме нарязания на ситно лук, червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и разтопеното краве масло (или олиото). Печем в умерена фурна, докато месото омекне и започне лесно да се разкъсва (пробваме с вилица). Сега вече слагаме ориза, наливаме 2 чаени чаши топла вода, разбъркваме и печем в умерена фурна, докато оризът омекне. Тогава изваждаме съда от фурната, защото когато оризът започне да изстива, поглъща соса и ястието става сухо. Гювеча поднасяме топъл.

Шилешко месо на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг шилешко месо, 2 кафеени чашки олио, 3 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица

Нарязваме месото на хапки, които сваряваме в леко солена вода. Приготвяме смес от брашното, червения, смления черен пипер, сол и стритата чубрица. Към тази смес прибавяме толкова вода, колкото е необходима да се получи рядка ка-

шица. Наливаме олиото в тава, която поставяме във фурната за няколко минути, за да се затопли. Тогава слагаме в нея месото – всяка хапка подсушена и овалена в рядката каша от брашното и подправките. Остатъка от кашата разреждаме с още вода и с 1 супена лъжица олио и я изсипваме върху месото, така че да се получи равномерна заливка. Печем в умерена фурна.

Шилешко задушено със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 600 г шилешко месо, 4 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 глава лук, сол, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 морков, парче целина, 3 картофа, 4 супени лъжици стерилизиран грах (ако използваме пресен грах, трябва да го сварим предварително), 2 – 3 червени домати (пресни или от консерва), 2 супени лъжици нарязан магданоз

Махаме тлъстините и сухожилията на месото и го нарязваме на малки парчета, които леко запържваме в мазнината. Изваждаме месото с решетъчна лъжица, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Връщаме месото в тенджерата, посоляваме, слагаме зърната черен пипер и наливаме топла вода, която да покрие месото. После прибавяме картофите, парчето целина и моркова, нарязани на кубчета. Варим четвърт час на умерен огън под

похлупак и добавяме граха и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Накрая поръсваме с нарязания на ситно магданоз. Ястието е готово, когато остане на мазнина.

Кебап с шилешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено шилешко месо, 2 моркова, 3 червени домати (пресни или от консерва), 2 дафинови листа, 1 чаена лъжичка червен пипер, 10 – 12 зърна черен пипер, сол, 1 супена лъжица нарязани в ситно листа от целина, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 супени лъжици ракия (гроздова, сливова, плодова), 1 супена лъжица брашно

Нарязваме на хапки месото, слагаме го в тенджера с нарязаните на кубчета моркови, наливаме 2 чаени чаши гореща вода и варим на умерен огън, докато месото омекне. Тогава добавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), дафиновите листа, червения пипер, зърната черен пипер, сол, нарязания на ситно магданоз и листата от целина. Наливаме ракията и под похлупак варим на тих огън. Ако ястието стане много гъсто, наливаме малко гореща вода. Преди да снемем кебапа от огъня, в отделен съд размиваме брашното с 2 – 3 супени лъжици вода и го добавяме към ястието, което подправяме със сол на вкус.

Ястия с телешко месо

Телешко варено с моркови

ПРОДУКТИ: 750 г телешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 400 г моркови, 1 корен от магданоз, 1 малка глава целина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме на хапки месото и леко го запържваме в кравето масло (или олиото). Наливаме 4 чаени чаши гореща вода и започваме да варим на умерен огън. След двадесетина минути поставяме морковите, остъргани и нарязани на колелца, корена от магданоз и нарязаната на кубчета целина. Посоляваме на вкус и продължаваме да варим до пълно омекване на месото и на морковите. Накрая прибавяме смления черен пипер.

Телешко варено с магданоз

ПРОДУКТИ: 600 г телешко месо, 3–4 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 голяма или 2 малки глави лук, 1 супена лъжица брашно, 2 връзки магданоз, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

Нарязваме месото (с костите) на порции и леко го запържваме в кравето масло (или олиото). Прибавяме и запържваме нарязания на ситно лук и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите, посоляваме и варим на умерен огън. Когато месото започне да омеква, слагаме нарязания на едро магданоз и продължаваме да варим, докато месото започне да се отделя от костите. Тогава слагаме застрейка от разбитите яйца, смесени с киселото мляко.

Телешко варено с домати

ПРОДУКТИ: 600–700 г телешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 голяма или 2 малки глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3–4 червени домати, 7–8 зелени домати, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на хапки, които запържваме до зачервяване в мазнината. После слагаме и запържваме нарязания на ситно лук. Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, посоляваме, разбъркваме добре с дървена лъжица, наливаме 1 чаена чаша топла вода и връщаме съда на огъня. Сега прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Варим на умерен огън. След двадесетина минути добавяме нарязаните на четвъртинки зелени домати и продължаваме да варим, но вече на тих огън – докато ястието остане почти на мазнина. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Телешко варено с бамя

ПРОДУКТИ: 600–700 г телешко месо от гърдите, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол, 2 супени лъжици оцет, 1 двойна шепа суха бамя (или 1/2 кг прясна бамя), 3–4 червени домати, 1/2 лимон

Нарязаното на хапки месо варим с малко вода, докато побелее. Оставяме водата да се изпари и наливаме олиото. Запържваме месото заедно с нарязания на ситно лук. После прибавяме и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Поръсваме червения пипер и наливаме го-

реща вода, която да покрие месото. Ако бамята е суха, накисваме я за половин час в 1 л студена вода, в която сме сложили сол и оцет. След това изливаме водата и с ръце стриваме бамята, за да се махнат власинките. Изплакваме я със студена вода и я прибавяме към месото, когато то е сварено наполовина. Ако използваме прясна бамя, също я накисваме в студена вода и я стриваме с ръце. И в двата случая, когато сложим бамята в тенджерата, върху нея поставяме нарязаните на кръгове червени домати и лимона, нарязан на тънки филийки. Посоляваме и варим ястието на тих огън, докато остане почти на мазнина. Ако използваме стерилизирана бамя, прибавяме я, когато месото е сварено, и варим ястието заедно с червените домати и лимона само четвърт час.

Телешко варено със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, 2 глави лук, 4 – 5 моркова, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 4 – 5 чушки, 1 глава карфиол, 1 чаена чаша зелен боб, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 червени домати, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на хапки, лука – на филийки, а морковите – на колелца. Смесваме всичко и задушаваме с разтопеното краве масло (или олиото). След десетина минути прибавяме нарязаните на ивички чушки, а след още десетина минути – разделения на клончета карфиол, зеления боб (предварително сварен наполовина в солена вода и отцеден). Наливаме топла вода, която да покрие продуктите, и варим на умерен огън. Когато зеленчуците започнат да омекват, посипваме червения пипер и слагаме отгоре нарязаните на кръгове червени домати. Поръсваме нарязания на ситно магданоз, доливаме малко вода и варим на тих огън, докато месото напълно омекне.

Телешка яхния

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г по-тъсто телешко месо, 3 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки бяло вино или 1 супена лъжица слаб (разреден с вода) оцет, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 6 – 7 скилидки чесън, 1 супена лъжица сух тарос, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязаното на хапки месо варим с малко вода на силен огън, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица, докато течността се изпари. Тогава слагаме кравето масло (или олиото) и като пак бъркаме с лъжицата, запържваме месото в продължение на десетина минути. Прибавяме нарязания на ситно лук, доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, посоляваме, наливаме виното (или разредения оцет) и толкова топла вода, колкото е необходима да покрие продуктите, връщаме тенджерата на огъня, слагаме зърната черен пипер и дафиновия лист и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне. Слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън и сухия тарос и доваряваме още четвърт час. При поднасянето поръсваме яхнията с нарязания на ситно магданоз.

Телешка яхния със зеленчуци

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг тъсто телешко месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 червени домати, 2 – 3 глави лук, 3 – 4 картофа, 2 моркова, 5 – 6 скилидки чесън, 3 – 4 чушки, 1 резен прясно зеле, 2 кафеени чашки червено вино, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 кафеена чашка олио, сол

Орязваме тлъстината, накълцваме я на ситно и я поставяме в тенджерата. Върху нея нареждаме нарязаното на едри хапки месо. Поръсваме червения пипер и слагаме нарязаните на филийки червени домати. След това нареждаме нарязания на ситно лук, нарязаните на резенчета картофи, нарязаните на колелца моркови, скилидките чесън (цели), нарязаните на тънки пръстени чушки и нарязаното на тънки лентички прясно зеле. Посоляваме на вкус, наливаме червеното вино, добавяме разтопеното краве масло и олиото и на тих огън задушаваме 2 – 3 часа – докато яхнията остане почти на мазнина.

Телешка яхния с дюли

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка доматиено поре, 2 дюли, 2 супени лъжици брашно, 1 глава лук, 2 чаени лъжички захар, 1 чаена лъжичка канела, сол

Нарязаното на хапки месо запържваме в 1 кафеена чашка краве масло (или олио). Слагаме доматиеното пюре, размитото в 1 кафеена чашка топла вода, посоляваме на вкус, наливаме още топла вода и задушаваме на тих огън. Нарязваме на тънки резени дюлите (без да ги белим), овалваме ги в 1 супена лъжица брашно и ги запържваме в останалото масло (или олио). С решетъчна лъжица ги изваждаме и ги поставяме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината изпържваме нарязания на ситно лук. Когато месото омекне наполовина, прибавяме дюлите и лука заедно с мазнината и продължаваме да задушаваме на тих огън, докато месото напълно омекне. Тогава слагаме 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и разрито с 1 кафеена чашка хладка вода. По желание прибавяме карамелизираната захар и канелата. Доваряваме на тих огън, като внимаваме дюлите да не се разварят, а само да набъбнат.

Телешка яхния с бамя

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, 3 – 4 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 2 глави лук, 1/2 кг млада прясна бамя, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка доматиено поре, сол

Нарязваме месото на хапки и го запържваме в кравето масло (или олиото) заедно с нарязания на ситно лук. Изрязваме дръжките на бамята и когато месото се зачерви, я слагаме върху него. Посоляваме на вкус и наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите. Поръсваме червения пипер и варим на умерен огън, без да разбъркваме ястието. От време на време хващаме дръжките и леко разклащаме тенджерата. Когато месото и бамята омекнат, слагаме размитото в 1 кафеена чашка топла вода доматиено пюре. Държим тенджерата на огъня, докато яхнията кипне, след което я отнемаме от огъня. Яхнията се поднася топла.

Попска яхния с телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко месо, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 супени лъжици доматиен сок, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 супена лъжица винен оцет, 1 кафеена чашка червено вино, 600 – 700 г лукчета, 1 глава чесън, сол

Нарязаното на хапки месо запържваме в тенджерата в 1 кафеена чашка краве масло. Когато месото порозовее, прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и разрито в 1 кафеена чашка хладка вода). Добавяме зърната черен пипер, дафиновия лист, доматиения сок и стритата чубрица и посоляваме. Наливаме винения оцет и червеното вино. Варим на тих огън. Обелваме лукчетата и ги задушаваме в 1 кафеена чашка краве масло (или олио). Прибавяме ги в първата тенджерата. Слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън и наливаме топла вода,

която трябва да покрие продуктите. Задушаваме на тих огън, докато яхнията остане почти на мазнина.

Попска яхния с телешко месо в гърне

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг по-тъсто телешко месо, 1/2 кг стар лук, 600–700 г малки лукчета, 1 глава чесън, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян кимион, 1 супена лъжица винен оцет

Според оригиналната рецепта използва се дълбоко пръстено гърне, което се зарива в топла пепел, но в съвременни условия може да сложим гърнето върху електрическият котлон и тогава да включим огъня (за да не се спуска). В гърнето поставяме нарязаното на малки хапки месо, нарязания на ситно стар лук, обелените малки лукчета, нарязаните на ситно скилидки чесън, сол, червения пипер, кимиона и оцета. Върху отвора на гърнето слагаме парче бяла хартия, поставяме капака и го замазваме с тесто. Държим гърнето на много слаб огън най-малко 3 часа.

Варено телешко руло

ПРОДУКТИ: 1/2 кг обезкостено телешко месо, 3–4 моркова, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Обезкостеното месо разрязваме, така че да се получи пласт, дебел 1 1/2 см, върху който слагаме нарязаните на кубчета моркови (отделно задушени в 1/2 кафеена чашка разтопено краве масло или олио) и нарязания на ситно магданоз. Поливаме с 1/2 кафеена чашка разтопено краве масло или олио, навиваме рулото, завързваме го с бял конец и го пускаме в 1 1/2 л вряща леко солена вода. На умерен огън варим, докато месото напълно омекне. Отцеждаме рулото, заливаме го с останалото разтопено краве масло или

олио, посоляваме го на вкус и го поръсваме със смления черен пипер.

Телешко задушено с пресен лук

ПРОДУКТИ: 600–700 г обезкостено телешко месо, 1 супена лъжица винен оцет, 2 връзки пресен лук, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици олио, 5–6 червени домати, 6–7 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязаното на малки хапки месо заливаме с 1 1/2 л хладка вода, в която сме сложили винения оцет. Прибавяме нарязания на ситно пресен лук, сол и червения пипер и без капак варим, докато водата се изпари. Тогава слагаме олиото и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Под похлупак на умерен огън задушаваме, докато месото напълно омекне, след което добавяме счуканите скилидки чесън. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Телешко задушено по градинарски

ПРОДУКТИ: 600 г телешко месо, 100 г солена сланина, 2 моркова, парче целина, 6–7 скилидки чесън, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша бяло вино, 10–12 зърна черен пипер, сол

Ястието става особено вкусно, ако се приготви от „бяло“ телешко месо (т. нар. вайсбрат). Нарязваме месото на парчета по 10 см, дебели 1 1/2 см. На всяко парче с върха на остър нож правим малки прорези, в които слагаме късчета солена сланина, морков, целина и скилидки чесън. За да не паднат тези късчета, превързваме всяко парче с бял конец. В тенджерата в сгорещеното олио изпържваме парчетата от всички страни, после ги посоляваме и изваждаме с решетъчна лъжица (в никакъв случай с вилица, защото ще изтече сокът на месото!). Слагаме месото в друг съд,

а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Връщаме месото в тенджерата, наливаме бялото вино и прибавяме нарязаните на колелца моркови, нарязаната на кубчета целина, нарязаните на ситно скилидки чесън, зърната черен пипер, нарязаната на кубчета солена сланина. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходима, за да покрие продуктите, и под похлупак задушаваме на тих огън, докато ястието остане почти на мазнина. Подходяща гарнитура са задушен ориз и задушен в краве масло зелен боб.

Телешко задушено с кисело мляко

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 700 – 800 г безкостено телешко месо, 2 чаени чаши кисело мляко, 4 яйца, 2 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици краве масло или олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на хапки, които сваряваме в 1 л солена вода. Изваждаме месото с решетъчна лъжица и го слагаме в съд, който държим на топло в единия край на печката. Прецеждаме бульона и го смесваме с добре разбитото кисело мляко, разбитите яйца и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 1/2 кафеени чаши хладка вода). Поръсваме смления черен пипер, разбъркваме добре с дървена лъжица и задушаваме сместа на тих огън, докато се превърне в гъст сос. Тогава връщаме месото в тенджерата и варим десетина минути на умерен огън. Отделно в кравето масло (или олиото) запържваме само за 2 минути червения пипер. Тази запържка прибавяме към ястието, като разбъркваме с лъжицата. Поднасяме порциите, поръсени с нарязания на ситно магданоз.

Телешко задушено по габровски

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг безкостено телешко месо, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 3 супени лъжици брашно, 4 яйца, 1 кафеена чашка олио, сол

Нарязваме месото на малки парчета, всяко от които начукваме с плоската страна на голям кухненски нож, посоляваме и овалваме в смес от 1 1/2 чаени лъжички стрита чубрица и също толкова смлян черен пипер. Отделно препичаме на сух тиган брашното и на части го прибавяме към разбитите в купичка яйца, като бъркаме непрекъснато с вилица. Трябва да се получи рядка кашица, в която потапяме парчетата месо и ги пържим в силно загрялото олио. Изпържените парчета нареждаме в тенджера и ги заливаме с мазнината, в която сме ги пържили. Добавяме и 1 чаена чаша топла вода. На тих огън под похлупак задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина. Накрая слагаме по 1/2 чаена лъжичка стрита чубрица и смлян черен пипер.

Задушени телешки котлети

ПРОДУКТИ: 800 г телешки котлети, 6 супени лъжици краве масло, 1 глава лук, 2 карамфилчета, 1 дафинов лист, 4 – 5 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 3 червени домати, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, сол

Посоляваме котлетите и ги запържваме в тенджерата с 4 супени лъжици краве масло (или олио). Прибавяме главата лук (цяла) със забодените в нея карамфилчета, дафиновия лист и скилидките чесън, които сме нарязали на ситно. Наливаме гореща вода, която да покрива продуктите, и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото омекне. В друг съд в 2 супени лъжици краве масло (или олио) запържваме предварително препеченото на сух тиган брашно, което сме размили с 1

кафеена чашка хладка вода. Прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, и доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. На умерен огън варим четвърт час. Така приготвения сос наливаме в тенджерата с котлетите, които задушаваме още десетина минути. С решетъчна лъжица изваждаме котлетите и ги разпределяме в чиниите. Прецеждаме соса, оставяме го на огъня да заври и още топъл го изсипваме върху котлетите.

Телешко задушено с домати

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 1 глава лук, 1 кафеена чашка олио, сол, 5 – 6 червени домата, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязваме месото на хапки, които заливаме с гореща вода, която трябва да ги покрие. Варим на умерен огън, като отстраняваме пяната. След четвърт час прибавяме нарязания на ситно лук, олиото и сол. Продължаваме да задушаваме под похлупак вече на тих огън. Когато месото омекне, слагаме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. След двадесетина минути добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка вода). Задушаваме още десетина минути, отнемаме тенджерата от огъня и поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Телешко задушено с лук

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, сол, 3 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка червен пипер

Нарязваме месото на хапки, които варим с вода, колкото да ги покрие, като посоляваме. Отделно в разтопеното краве масло (олиото) запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, наливаме 2 кафеени чашки от бульона, в който сме варили месото, и на умерен огън

под похлупак задушаваме 5 – 6 минути – тогава слагаме свареното и отцедено месо. Поръсваме червения пипер и вече на тих огън под похлупак задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина.

Задушено телешко филе

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко филе (месо от т. нар. голяма рибица), 80 г солена сланина, 6 – 7 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка счукан черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Нарязваме месото на парчета, които начукваме с кухненски дървен чук, както се начукват пържоли. С върха на остър нож правим по 3 – 4 прореза, в които слагаме парчета от солената сланина и скилидки чесън. Поръсваме със счукания черен пипер и половин час задушаваме парчетата месо под похлупак на умерен огън в кравето масло (олиото). Когато месото започне да омеква, прибавяме 2 – 3 счукани скилидки чесън, доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и бялото вино. Наливаме топла вода, колкото течността да покрие продуктите, посоляваме и под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина. Подходяща гарнитурa са пържени картофи.

Телешко задушено с картофи

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 1 глава лук, 1 морков, 1/2 глава целина, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг картофи, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязаното на хапки месо варим във вода, колкото да го покрие. Когато водата се изпари, а месото побелее, слагаме кравето масло (олиото) и нарязания на ситно

лук. Посоляваме и пържим, като бъркаме с дървена лъжица, докато парчетата месо равномерно се зачервят. Тогава прибавяме моркова и целината, нарязани на кубчета, и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Поръсваме червения пипер и веднага наливаме топла вода, която трябва да покрива продуктите. На тих огън под похлупак задушаваме, докато месото омекне. Едва сега слагаме картофите, нарязани на резенчета. Продължаваме да задушаваме под похлупак, докато картофите омекнат. Накрая поръсваме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз.

Телешко задушено с прясно зеле

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешки гърди, 3 супени лъжици кравето масло, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 прясна зелка (средна по големина), сол, 2 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязваме телешките гърди на хапки, които измиваме добре и преди водата да се отцеди, ги слагаме в суха тенджерка. Засилваме огъня и бъркаме с дървена лъжица, докато месото побелее и водата се изпари – тогава прибавяме кравето масло и изпържваме хапките, като пак бъркаме от време на време с лъжицата. Посоляваме на вкус и когато месото се зачерви, го поръсваме с червения пипер и отнемаме съда от огъня. Нарязваме на тънки лентички прясното зеле, посоляваме го, стриваме го с ръце и го задушаваме под похлупак на умерен огън с олиото, като го разбъркваме с дървената лъжица от време на време и доливаме по малко гореща вода. Когато зелето омекне, прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Наливаме още малко гореща вода и продължаваме да задушаваме вече на тих огън. След четвърт час прибавяме запърженото месо заедно с мазнината, в която сме го пържили. На тих огън

задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина. Накрая слагаме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз.

Телешко задушено в гърне

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 700 – 800 г крехко обезкостено телешко месо, 1 кафеена чашка кравето масло (или олио), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 3 моркова, 4 – 5 картофа, 5 – 6 цели лукчета, 1 глава чесън, щипка суха чубрица, 1 чаена лъжичка счукан кимион, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които пържим в кравето масло (или олиото), докато порозовеят – тогава поръсваме червения пипер и веднага наливаме 1 чаена чаша топла вода и бялото вино. Тази смес изсипваме в пръстено гърне, в което слагаме още: нарязаните на кубчета моркови и картофи, целите лукчета, скилидките чесън, сухата чубрица, счукания кимион, смления черен пипер и сол на вкус. Замазваме капака на гърнето с тесто и задушаваме на тих огън час и половина.

Телешки джолан, задушен със зелен боб

ПРОДУКТИ: 1 телешки джолан (около 4 кг), 2 – 3 супени лъжици кравето масло, 4 – 5 глави лук, 2 чаени чаши нарязан на парчета зелен боб, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, сол

Сваряваме джоджена в солена вода, изваждаме го от бульона и го обезкостяваме. Нарязваме месото на малки хапки. В мазнината от бульона (ако не е достатъчна, слагаме кравето масло) задушаваме нарязания на ситно лук, прибавяме месото и зеления боб, наливаме 1/2 л от бульона, посоляваме на вкус, поръсваме стритата чубрица и червения пипер и под похлупак на тих огън задушаваме, докато бобът омекне и ястието остане почти на мазнина.

Задушен телешки бут

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг обезкостено телешко месо от бута (цяло парче), 50 г солена сланина, 6 – 7 скилидки чесън, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 връзка корени за супа (парче целина, корен от магданоз, морков, пашърнак), 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или сока от 2 – 3 червени домати), 10 – 12 зърна черен пипер, 2 дафинови листа, 2 кафеени чашки червено вино, 1/2 връзка магданоз, сол

Почистваме месото от ципите, посоляваме и с върха на остър нож правим прорези, в които слагаме парченца от солената сланина, скилидки чесън и късчета от 1 дафинов лист. В широка тенджерата в силно загрятата мазнина запържваме бута до зачервяване и от двете страни. След това слагаме връзката корени за супа, като края на конеца оставяме извън тенджерата. Обръщаме за една-две минути връзката от няколко страни, после прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода (или сока от червените домати). Веднага наливаме топла вода, която трябва да стигне до 2/3 от височината на месото, слагаме зърната черен пипер, 1 дафинов лист, наливаме червеното вино и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото омекне. Готовия бут нарязваме на тънки филийки, които заливаме с прецедения сос и поръсваме с нарязания на ситно магданоз. За гарнитура поднасяме пържени картофи и задушен грах.

Телешко задушено с бамя

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 2 глави лук, 2 – 3 скилидки чесън, 3 – 4 червени домати, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 чаена лъжичка червен пипер, 600 г бамя, 6 – 7 пресни картофа, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме леко в 1/2 кафеена чашка

от мазнината. Прибавяме и последователно запържваме нарязания на ситно лук, нарязаните на дребно скилидки чесън и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Поръсваме червения пипер. Наливаме бялото вино и топла вода, която да покрие продуктите, и варим на умерен огън. Изрязваме дръжките на бамята и за десетина минути я накисваме във вода, подкиселена с винен оцет. После изплакваме бамята два-три пъти в студена вода и я подсушаваме с чиста кърпа. Посоляваме я и я задушаваме с 1/2 кафеена чашка от мазнината. Задушената бамя прехвърляме в съда с омекналото месо заедно с мазнината. Продължаваме да задушаваме под похлупак на умерен огън. След десетина минути добавяме пресните картофи, които сме задушили с останалата мазнина. При поднасянето посипваме ястието с нарязания на ситно магданоз.

Задушено руло от телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено телешко месо, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 твърдо сварени яйца, 3 моркова, 100 г пушени гърди или солена пушена сланина, 2 – 3 кисели краставички, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио)

Цялото парче месо разрязваме по дължина така, че да може да се разстеле като лист с дебелина 2 см. Посоляваме и поръсваме със смления черен пипер. По средата на месото слагаме сварените яйца, разрязани на половинки, разрязаните също на половинки моркови, предварително сварени, нарязаните на малки кубчета пушени гърди и киселите краставички, нарязани на дълги ленти. Навиваме рулото и го връзваме с бял конец (или го забождаме с 2 – 3 метални шишчета). Поставяме го в широка тенджерата заедно с мазнината и малко вода и под похлупак на умерен огън го задушаваме, докато омекне.

Телешко задушено със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 2 глави лук, 2 моркова, 1 малка глава карфиол, 1 кафеена чашка грах, 2 – 3 картофа, 1 супена лъжица брашно, сол

Месото нарязваме на хапки, които запържваме в 1 кафеена чашка от мазнината, заливаме с гореща вода, която да го покрие, и половин час задушаваме на тих огън. В останалата мазнина запържваме последователно нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета моркови, нарязания на парченца карфиол, предварително сварения и отцеден грах и нарязаните на кубчета предварително полусварени картофи. Запържените зеленчуци прибавяме към месото, посоляваме на вкус и задушаваме ястието под похлупак 30 – 40 минути. Добавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Под похлупак задушаваме още десетина минути.

Телешко задушено с ароматен сос

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо (филе или шол), 1 глава лук, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 2 червени домата (или 1 кафеена чашка доматен сок), 1 чаена лъжичка червен пипер, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязаното на малки хапки месо слагаме в тенджерата заедно с нарязания на ситно лук. Наливаме вода, която да стигне до 2/3 от височината на продуктите, посоляваме и като постоянно разбъркваме с дървена лъжица, варим, докато месото побелее, а лукът омекне. Тогава прибавяме мазнината и запържваме сместа. После слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафе-

ена чашка хладка вода), обелените и настъргани на едро ренде червени домати (или доматения сок), червения пипер, зърната черен пипер и дафиновия лист. Наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите, и под похлупак задушаваме на тих огън. Сосът е малко, но е много гъст и ароматен. Ястието поднасяме, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Чомлек

ПРОДУКТИ: телешки джолан (3 – 4 кг), 1 кг картофи, 4 – 5 глави лук, 1 глава чесън, 1 супена лъжица червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 5 – 6 зърна черен пипер, 2 – 3 дафинови листа, 3 чаени чаши червено вино, сол

Рецептата е от Банско. Ястието се приготвя в празнични случаи.

Нарязваме джолана с кухненски трион (или ножовка) на няколко парчета, които накисваме за около 1 час в студена вода. След това в голямо гърне или в пръстен гювеч с капак (може и в обикновена тенджера) слагаме джолана заедно с нарязаните на едро картофи, нарязания на ситно лук, нарязаните на ситно скилидки чесън, червения пипер, смления черен пипер, зърната черен пипер и дафиновите листа. Посоляваме на вкус, наливаме червеното вино, замазваме капака с тесто (под капака на тенджерата слагаме лист хартия) и варим на умерен огън около 5 часа. Чомлекът се поднася топъл.

Телешко капама

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, 6 глави лук, 2 глави чесън, 1 супена лъжица доматено пюре, 4 супени лъжици краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка червен пипер, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В тенджерата слагаме нарязаното на парчета месо, нарязания на тънки филийки лук, скилидките чесън (само обелени),

размитото с 2 кафеени чашки топла вода доматино пюре, разтопеното краве масло (или олиото), червения пипер, зърната черен пипер, дафиновия лист и нарязания на ситно магданоз. Посоляваме на вкус, наливаме 2 чаени чаши топла вода, замазваме капака с тесто и на тих огън задушяваме, докато ястието остане на мазнина.

Телешко кавърма

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо от бута или от филето (като за кебап), сол, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва) или 1 супена лъжица доматино пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 връзка магданоз

Нарязаното на хапки месо варим с малко вода и сол, докато водата се изпари – тогава слагаме мазнината и запържваме месото. След това през десет минути прибавяме и запържваме нарязания на тънки филийки лук, брашното (предварително препечено на сух тиган и разрито с 1 кафеена чашка хладка вода), обелените и настъргани на ситно ренде червени домати (или доматино пюре, разрито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода). Поръсваме червения пипер и наливаме гореща вода, която трябва да покрие продуктите. Задушяваме под похлупак на тих огън, докато сосът остане почти на мазнина. При поднасянето поръсваме ястието със смления черен пипер и с нарязания на ситно магданоз.

Кавърма от телешко месо с гъби

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1/2 кг гъби (пресни или стерилизирани), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 3 супени лъжици нарязан магданоз, щипка чубрица, сол

Нарязваме месото на хапки, които сва-

ряваме в леко солена вода, след което ги изваждаме с решетъчна лъжица и ги запържваме в тенджерата в олиото. Към запърженото месо прибавяме нарязания на ситно лук. След десетина минути слагаме нарязаните на парченца гъби. Поръсваме червения пипер, наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме варили месото, и под похлупак на умерен огън варим, докато месото напълно омекне. Тогава прибавяме смления черен пипер и нарязания на ситно пресен джоджен и магданоз. Поръсваме с чубрицата.

Печено месо

Първа рецепта

По тази и по следващата рецепта се готвят всички видове месо – телешко, говеждо, овче, шилешко.

Колкото по-голямо е цялото парче месо, толкова по-вкусно ще стане, когато се изпече на фурна. Важното е да махнем излишната тлъстина и да използваме дълбока тава (или дълбок пръстен гювеч). На 1 кг месо слагаме 1 глава лук, нарязан на кубчета. Месото поставяме в съда и посипваме лука върху него. Наливаме вода, която да стигне до половината от височината на месото. Поръсваме сол и смлян черен пипер на вкус. Счукваме на едро чесън (на 1 кг месо – 5 – 6 скилидки) и го втриваме в тази част от парчето месо, която е над водата. С парче алуминиево (домакинско) фолио или с намаслена дебела хартия обвиваме тавата така, че краищата на фолиото (или на хартията) да са отдолу. Целта е месото да се задуши като в пръстен гювеч с капак. Печем на силна фурна, като от време на време проверяваме дали течността в тавата не се е изпарила и доливаме гореща вода. След 2 часа махаме фолиото и продължаваме да печем – вече на умерен огън, още половин час, докато месото, което сме обърнали и от другата страна, стане златистокафяво. Печеното месо поднасяме в голяма чиния заедно със соса.

Втора рецепта

Махаме ципите на месото и с върха на остър нож правим прорези в него, в които слагаме парчета от морков, от целина, късчета солена сланина, зърна черен пипер, скилидки чесън и по желание – късчета от дафинов лист. Обилно поръсваме месото със смлян черен пипер, който после втриваме с ръка. Месото слагаме в тава заедно с мазнината (на 1 кг месо – 1 супена лъжица разтопено краве масло или олио). Нарязваме лук на тънки филийки (на 1 кг месо – 1 глава). Ако при шпекотването на месото не сме сложили зърна черен пипер, сега пръскаме в тавата десетина зърна. Поставяме и 1 дафинов лист. Наливаме вода, която да стигне до средата от височината на месото. Започваме да печем в умерена фурна, като през четвърт час обръщаме парчето месо от всички страни, а когато то се зачерви, посоляваме на вкус и наливаме малко гореща вода. От време на време с дълга лъжица поливаме месото със соса. Опеченото месо прехвърляме в друг съд. В соса слагаме брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с малко хладка вода (на 1/2 л сос – 1 супена лъжица брашно). След десетина минути сосът е готов. Поднасяме печеното месо, нарязано на филийки и полято със соса.

При печене на месо на фурна за препоръчване е най-напред да изпържим месото в гореща мазнина. Правилото е, че месото се готви с мазнина от животински произход – краве масло, свинска мас, гъша мас, а зеленчуците – с олио. Изпържането в гореща мазнина създава условия по повърхността на месото да се образува корица, която после при печенето във фурна задържа соковете му. Докато се пече, месото не бива да се набобжда с вилица или с нож, защото ще изтече част от сока. Печем в същата мазнина, в която преди това сме изпържили месото. Докато за пържене се използва силен огън (на слаб огън продуктите не се пържат, а се

варят в мазнината!), при печене на фурна трябва да използваме умерен, дори тих огън, макар че това трае дълго. И последното условие за добра готварска техника е – по време на печенето в тавата да има течност, която се изпарява умерено и навлажнява месото.

Телешко със зеленчуци на фурна

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 1 глава лук, 2 моркова, 1 глава целина, 2 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 1 кафеена чашка бяло вино

Нарязаното на хапки месо поставяме в тенджерата с 2 чаени чаши студена вода заедно с нарязаните на дребно зеленчуци – лука, морковите и целината. Варим на умерен огън. Когато месото се свари наполовина, пресипваме го заедно със зеленчуците в тавичка, която слагаме в предварително загрята фурна. В отделен съд запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган) в разтопеното краве масло (или олиото), като добавяме 1 кафеена чашка топла вода. Запържката слагаме в ястието заедно със смления черен пипер и сол. Наливаме бялото вино и печем в умерена фурна, докато месото напълно омекне.

Телешки котлети на фурна

ПРОДУКТИ: 8 котлета, 2 яйца, 5 супени лъжици разтопено краве масло (или 3 супени лъжици краве масло и 2 супени лъжици олио), 150 г шунка, 1 кафеена чашка настъргано сухо сирене (или кашкавал), 1 кафеена чашка галета

Потапяме котлетите в разбитите яйца, после ги овалваме в галетата и ги изпържваме в силно загрятата мазнина. Пържим ги от всяка страна само по 2 – 3 минути, изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги

нареждаме в тавичка един до друг. Върху всеки котлет поставяме тънко парче от шунката. Отгоре сипваме от настърганото сирене (кашкавал). Наливаме мазнината, в която сме пържили котлетите, и печем в силна фурна, докато сиренето (или кашкавалът) се стопи.

Пълнени телешки гърди на фурна

ПРОДУКТИ: цяло парче телешки гърди, 200 г кайма, 1 филия бял хляб, 2 супени лъжици настъргано сирене (кашкавал), 1 яйце, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 супени лъжици краве масло, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Цялото парче телешки гърди обезкостяваме и с попарен бял конец зашиваме от едната страна така, че да се получи нещо като джоб. Пълнежа приготвяме, като смесваме каймата с филията бял хляб (накисната в прясно мляко или вода и отцедената през цедка), настърганото сирене (или кашкавал), разбитото яйце и нарязания на ситно магданоз. С тази смес пълним „джоба“ и го зашиваме и от другата страна. Натъркваме месото със сол и го поставяме в тавичка заедно с разтопеното краве масло, бялото вино и 1 кафеена чашка топла вода. Печем в слаба фурна, докато месото омекне, като от време на време поливаме месото със соса от тавичката. Така приготвените телешки гърци могат да се поднесат топли или студени с подходяща гарнитура – варени или пържени картофи, пресни или задушени зеленчуци.

Телешка глава на фурна по касапски

ПРОДУКТИ: 1 телешка глава, 1 телешко шкембе, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 100 г солена сланина, 4 моркова, 1 глава чесън, 15 зърна черен пипер, 1 1/2 кг лук, 3 кафеени чашки олио, 1 кг кайма, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 чаени лъжички червен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Шкембето изстъргваме и изчистваме добре, а главата измиваме. После ги посоляваме и поръсваме със смлян черен пипер. В месестата част на главата с върха на остър нож правим прорези, в които слагаме парченца солена сланина, късчета от морков, скилидки чесън и зърна черен пипер. В 2 кафеени чашки олио запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на кубчета моркови. В отделен съд запържваме каймата с останалото олио, поръсваме я със сол на вкус и смлян черен пипер и я смесваме с лука и морковите (когато те изстинат). Прибавяме нарязания на ситно магданоз, червения пипер и бялото вино и добре разбъркваме сместа, с която пълним телешката глава и я поставяме в шкембето (гладката му страна трябва да е отвътре). Зашиваме шкембето с попарен бял конец, поставяме главата в тава или в голям пръстен гювеч, намазваме я с олио, поръсваме я с червен пипер и я печем в умерена фурна.

Мозайка от месо на фурна

ПРОДУКТИ: по 1/4 кг телешко, свинско и говеждо месо, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 2 глави лук, 2 – 3 чушки, 2 дафинови листа, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 – 3 червени домата, 5 – 6 скилидки чесън, 1 чаена чаша бяло вино, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в загрялата мазнина, като най-напред слагаме свинското месо, след това телешкото и накрая говеждото. Прехвърляме с решетъчна лъжица запърженото месо в тавичка, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните също на ситно чушки. Зеленчуците заедно с мазнината прехвърляме в тавичката. Добавяме дафиновите листа, зърната черен пипер, червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), нарязаните на ситно скилидки чесън и сол на вкус. Наливаме бялото вино и 1 чаена чаша топла вода. На тих огън печем във фурна, докато ястието остане почти на мазнина.

Кебап от телешко месо

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица брашно, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме на малки хапки месото и в тенджера ги пържим с мазнината, докато порозовеят. Тогава слагаме нарязания на ситно лук и на умерен огън задушаваме, докато месото започне да омеква. Поръсваме червения пипер, посоляваме, наливаме 1 кафеена чашка топла вода и прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Добавяме зърната черен пипер, объркваме сместа и наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите. На тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне, а сосът се сгъсти. Поднасяме порциите, поръсени с нарязания на ситно магданоз.

Кебап от телешко месо с гъби

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено телешко месо, 3 глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които засипваме с нарязания на ситно лук и в затворен съд ги държим в хладилник поне 3 – 4 часа. Нарязваме на парчета гъбите и ги запържваме в мазнината заедно с месото и лука, като разбъркваме непрекъснато с дървена лъжица. После наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода, прибавяме червения пипер и чубрицата, посоляваме на вкус и на тих огън задушаваме, докато ястието остане на мазнина.

Кебап от телешко месо със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 5 картофа, 2 глави лук, корени за супа (парче морков, парче целина, корен от магданоз, пашърнак), 1 глава чесън, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 чаени лъжички червен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, сол

Ако използваме тенджера под налягане, слагаме в нея месото, нарязано на малки хапки, заедно с нарязаните на кубчета зеленчуци – картофите, лука, корените за супа, нарязаните на ситно скилидки чесън, зърната черен пипер, дафиновия лист, червения пипер, бялото вино, кравето масло, 2 чаени чаши вода и сол на вкус. Варим 1 час. Отнемаме тенджерата от огъня, оставяме я да изстине и я отваряме. Изсипваме в тенджерата предварително препеченото на сух тиган и размито в 1 кафеена чашка хладка вода брашно и я връщаме на огъня. Ястието трябва да поври без капак на тих огън още четвърт час.

Ако използваме обикновена тенджера, след като запържим и задушим месото (нарязано на малки хапки) в мазнината, с решетъчна лъжица го изваждаме и го слагаме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито в 1 кафеена чашка хладка вода). Прибавяме и задушаваме зеленчуците, наливаме виното и водата, връщаме месото, слагаме подправките и на тих огън варим, докато кебапът остане почти на мазнина.

Кебап от телешко месо по родопски

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 6 супени лъжици краве масло (или олио), 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка ориз, сол

Нарязаното на малки хапки месо запържваме в 3 супени лъжици сгорещено краве масло или олио. После прибавяме нарязания на ситно лук, след запържването на който слагаме размитото с 1 кафеена чашка топла вода до матено пюре и брашното (предварително препечено на сух тиган и разрито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме топла вода, която да покрие продуктите, поръсваме смления черен пипер, посоляваме на вкус и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото омекне. Отделно в 3 супени лъжици мазнина леко запържваме изчистения, измит и подсушен ориз, наливаме малко вода и го задушаваме. Кебапа поднасяме, като във всяка чиния най-напред сипваме ориз, а върху него слагаме месо.

Млечен кебап от телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг крехко телешко месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица оцет, 1 л прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка канела, 1/2 чаена лъжичка кимион, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които посоляваме, поръсваме със смления черен пипер и напръскваме с оцета. Слагаме ги в затворен съд и ги държим 3 часа на хладно място (или в общата част на хладилника). Възваряваме прясното мляко и слагаме в него парчетата месо. Варим, докато млякото се вдигне „на калпак“ (т. е. заври силно). За да не изкипи млякото, вдигаме съда от огъня. Още два-три пъти вдигаме съда от огъня и пак го връщаме, за да заври отново млякото. После изваждаме с решетъчна лъжица месото, подсушаваме го и го набобдаме на метални шишове, които печем на „жив огън“ (върху жаравя). Ако започне да капем мазнина, веднага посипваме месото с брашно. Шишовете може да опечем на фурна в тавичка, в която наливаме малко вода. Готовото месо посипваме с канелата и с кимиона.

Таскебап

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг телешко месо от бута, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 2 червени домати (пресни или от консерва) или 1 чаена лъжичка до матено пюре, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, сол, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Най-вкусен таскебап се приготвя от телешко месо. Тас (араб. чрез тур.) е дълбока медна паница. Някога са приготвяли таскебапа в т. нар. чорбян тас – в медната паница слагали същите продукти, които използваме и сега, и я захлупвали с медна тава. После обръщали тавата и тасът се оказвал с дъното нагоре. Тавата поставяли върху огъня и като доливали вода в нея, задушавали кебапа дълго (близо два часа).

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които запържваме в мазнината заедно с нарязания на ситно лук. Слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и разрито с 1 кафеена чашка хладка вода). Щом брашното порозовее, наливаме 1 кафеена чашка гореща вода и прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде (или до матеното пюре, разрито с 1 кафеена чашка топла вода). Слагаме и подправките – зърната черен пипер, дафиновия лист и сол. На умерен огън под похлупак задушаваме кебапа, докато месото омекне. Така приготвения таскебап може да бъде изсипан в тавичка и запечен на фурна. И в двата случая го поднасяме, поръсен с нарязания на ситно магданоз.

Телешки кебап, застроен с яйца

ПРОДУКТИ: 700 г телешко месо, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 2 глави лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки бяло вино, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка оцет, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които варим в солена вода, докато започнат да омекват и водата изври (от време на време разбъркваме с дървена лъжица). Прибавяме мазнината и леко запържваме месото. Слагаме нарязания на тънки филийки лук, посоляваме на вкус, поръсваме червения и черния пипер, наливаме 2 кафеени чашки топла вода и под похлупак задушаваме, докато лукът омекне. Добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Когато брашното порозовее, наливаме бялото вино и гореща вода, като внимаваме течността само да покрие продуктите. Доваряваме на тих огън, докато месото напълно омекне – тогава на тънка струйка, като разбъркваме непрекъснато с дървена лъжица, прибавяме застройката от разбитите яйца, смесени с оцета. Кебапа поднасяме, поръсен с нарязания на ситно магданоз.

Телешки кебап с тиквички

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено телешко месо, 6 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 средни по големина тиквички, 2 супени лъжици брашно, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Нарязваме месото на малки хапки, които варим в малко вода, като бъркаме често с дървена лъжица. Когато месото побелее, а водата се изпари, слагаме 3 супени лъжици от мазнината и изпържваме месото, като продължаваме да разбъркваме с лъжицата. Прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и ги запържваме леко. После посоляваме и поръсваме смления черен пипер, наливаме гореща вода, която да покрие продуктите, и под похлупак на умерен огън варим, докато месото омекне. В това време остъргваме тиквичките, наряз-

ваме ги на тънки кръгчета, посоляваме, потапяме в брашното и ги нареждаме в тавичка. Наливаме останалата мазнина и ги печем в умерена фурна. Когато тиквичките са готови, нареждаме върху тях сместа с месото. Слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с киселото мляко, поръсваме пресния копър и магданоза (нарязани на ситно) и запичаме в силна фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Телешки кебап в гърне

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено телешко месо, 2 глави лук, 2 – 3 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица нарязан пресен тарос, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които поставяме в пръстено гърне. Слагаме нарязания на ситно лук, обелените и настъргани на едро ренде червени домати, червения и черния пипер, мазнината, пресния тарос и магданоза (нарязани на ситно). Посоляваме, разбъркваме добре всичко и наливаме толкова вода, колкото е необходимо да покрие продуктите. Поставяме капака и го замазваме с тесто. Слагаме гърнето в студена фурна или върху студен котлон и постепенно засилваме огъня. След около 2 часа ястието е готово. По същия начин се приготвя кебап от нетлъсто свинско месо.

Рулца от телешко месо

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено телешко месо, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки бяло вино, 3 корена от магданоз, 1 малка глава целина, 3 моркова, 1 глава лук (или бялата част на 1 стрък праз), 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 кафеена чашка брашно

Нарязваме месото на 4 порции (по 150 г) във формата на филии, които на-

чукваме с кухненски чук (както пържолли) и поръсваме със сол и смлян черен пипер. Нарездаме ги в тенджерата, поръсваме ги с бялото вино, слагаме капача и ги оставяме на хладно място (или в хладилника) да престоят 4 – 5 часа. След това приготвяме смес от зеленчуците – нарязаните на ситно корени от магданоз, нарязаните на кубчета моркови и целина, нарязания на ситно лук (или стрък праз). Сместа задушаваме в 1 кафеена чашка от мазнината. Върху всяко парче телешко месо слагаме част от зеленчуковата смес. Парчетата навиваме на рулца, които връзваме с попарен бял конец. Овалваме рулцата в брашното и ги изпържваме в останалата мазнина. След това ги слагаме в пръстен гювеч или в тавичка и ги покриваме с останалата част от задушения зеленчук. В гювеча наливаме и сока, в който са престояли порциите месо. Наливаме толкова вода, колкото е необходима да покрие продуктите, и на слаб огън печем във фурна, докато месото напълно омекне. При поднасянето махаме конците, с които са вързани рулцата.

Гювеч от телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко месо, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 6 червени домати, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки червено вино, сол, 5 – 6 чушки, 1 кафеена чашка ориз, 10 – 12 зърна черен пипер, 1/2 връзка магданоз

Нарязваме месото на хапки, които задушаваме в мазнината. После с решетъчна лъжица ги изваждаме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме и задушаваме нарязания на ситно лук и 3 червени домати (обелени и настъргани на едро ренде). Връщаме месото в тенджерата, поръсваме червения пипер, веднага наливаме топла вода, която да покрива продуктите, наливаме червеното вино и задушаваме под похлупак на умерен огън. Щом сместа зав-

ри, посоляваме, слагаме нарязаните на пръстени чушки и ориза – изчистен, измит и подсушен. Разбъркваме сместа и я прехвърляме в затоплен пръстен гювеч или в тавичка. Отначало печем на умерен огън, после намаляваме силата на огъня и гювечът се тище, докато остане почти на мазнина. Тогава нареждаме отгоре 3 червени домати, нарязани на колелца, и допичаме още 10 минути. Накрая слагаме счуканите в хаванче зърна черен пипер и нарязания на ситно магданоз.

Градинарски гювеч от телешко месо

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 6 – 7 чушки, 1 син домати, 1 чаена чаша бамя, 3 – 4 червени домати, сол

Нарязваме месото на парчета, които посоляваме и в тенджерата запържваме в 1/2 кафеена чашка от мазнината заедно с нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, прибавяме червения и черния пипер, посоляваме, разбъркваме и веднага прехвърляме сместа в предварително леко затоплен пръстен гювеч или в тавичка. Към мазнината в тенджерата доливаме останала мазнина и последователно запържваме и изсипваме в гювеча (или в тавичката) нарязаните на пръстени чушки, нарязания на кубчета син домати (предварително обелен, посолен и престоял 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият му сок) и очистената от дръжките бамя. Наливаме в гювеча останалата в тенджерата мазнина и както е леко затоплен, го слагаме в студена фурна. Започваме да печем на умерен огън. След двадесетина минути намаляваме силата на огъня. Ястието е готово, когато остане на мазнина. Накрая нареждаме отгоре нарязаните на колелца червени домати и допичаме десетина минути.

Гювеч от телешко месо с гъби

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г по-тъсто телешко месо, 2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 5 – 6 картофа, 2 – 3 чушки, 1 син домат, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), нарязани на едри парчета, 3 – 4 червени домата, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на парчета, които посоляваме и слагаме в пръстен гювеч или в тавичка. Прибавяме 1 кафеена чашка от мазнината и нарязания на филийки лук. Запичаваме в умерена фурна, докато месото се зачерви, а лукът стане стъклен, като от време на време разбъркваме с дървена лъжица. Поръсваме червения пипер, разбъркваме и веднага наливаме 2 кафеени чашки гореща вода. В тенджерата последователно запържваме в останалата мазнина (която добавяме на части) и прехвърляме в гювеча нарязаните на филийки картофи, нарязаните на по-едри парчета чушки, нарязания на кубчета син домат (предварително обелен, нарязан на парчета, посолен и престоял 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият сок) и гъбите. Прехвърляме в гювеча останалата в тенджерата мазнина. Наливаме топла вода, като внимаваме течността само да покрива продуктите. Печем в умерена фурна, като доливаме по малко топла вода (ако е нужно). След 1 час намаляваме огъня. Гювечът се „тищи“, докато остане на мазнина. Накрая нареждаме отгоре нарязаните на колелца червени домати и допичаваме десетина минути. Гювеча поднасяме топъл, поръсен с нарязания на ситно магданоз.

Лясковски гювеч от телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко месо от гърдите или от гърба, 1 кафеена чашка разтопено краве масло или олио (може да използваме бърбечна лой), 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 син домат, 2 – 3

чушки, 10 – 12 зърна ягорида (зелено, неузряло грозде), 2 – 3 червени домата, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме на порции месото и го запържваме в половината от мазнината заедно с нарязания на ситно лук. Когато месото започне да порозовява, наливаме топла вода, която да го покрие, поръсваме червения и черния пипер, посоляваме на вкус и задушаваме четвърт час. Тази смес изсипваме в пръстен гювеч или в тавичка. В останалата мазнина запържваме и леко задушаваме нарязания на кубчета син домат (предварително обелен, нарязан на парчета, посолен и оставен за 1 час в наклонена тавичка да се оттече горчивият му сок) и го прехвърляме в гювеча. После запържваме и също прехвърляме в гювеча нарязаните на пръстени чушки. Слагаме ягоридата и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Печем в умерена фурна, докато гювечът остане на мазнина.

Гювечета с телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено телешко месо, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка доматиено поре, 1 глава чесън, 3 – 4 червени домата, 1 дафинов лист, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/4 кг малки лукчета, 1/2 кг картофи, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на хапки, които пържим в 1 кафеена чашка горещо олио, докато се зачервят. Прибавяме размитото в 1 кафеена чашка топла вода доматиено поре, нарязаните на ситно скилидки чесън, червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), дафиновия лист, сухата чубрица и червения пипер. Наливаме топла вода, която да покрива продуктите, посоляваме и под похлупак задушаваме половин час на умерен огън. Сместа разпределяме в 6 пръстени гювечета, като по желание може да сложим по 1 люто чуш-

ле. Четвърт час печем в умерена фурна. Тогава прибавяме отделно задушените в 1 кафеена чашка олио малки лукчета и нарязаните на резенчета картофи. Продължаваме да печем още десетина минути. Гювечетата поднасяме, поръсени с нарязания на ситно магданоз.

Вретено от телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко месо от филето („голямата рибица“), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 10 – 12 зърна черен пипер, 3 кафеени чашки олио, 3 глави лук, 100 г гъби (пресни или стерилизирани), 6 твърдо сварени яйца, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици краве масло, 1 кафеена чашка брашно, сол

Нарязваме месото на филета, които начукваме с кухненски чук и поръсваме със сол и смления черен пипер. Приготвяме пълнеж, като в 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на ситно лук заедно с нарязаните на малки парченца гъби. После прибавяме нарязаните на кубчета яйца, настъргания кашкавал, нарязания на ситно магданоз, счукания в хаванче черен пипер и посоляваме на вкус. Върху всяко филе слагаме от плънката, върху която разпределяме кравето масло (отпуснато на стайна температура). Филетата завиваме на рула, които забождаме с по 2 метални шишчета или с дебели клечки за зъби. Овалваме рулата в брашното и ги пържим в маслена баня (2 кафеени чашки олио).

Телешка пържола на тиган

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 1 пържола, 1 яйце, 1 чаена лъжичка брашно, 1 супена лъжица вино, 1/2 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка галета, сол

Начукваме пържолата и я запържваме от едната страна в силно загрятото олио. Посоляваме на вкус, посипваме горната (неизпържената) страна на пържолата с щипка брашно и слагаме върху нея раз-

битото яйце. После поръсваме галетата, обръщаме пържолата и я пържим и от другата страна. След това я изваждаме, а в мазнината поставяме брашното, което запържваме, докато потъмнее. Тогава наливаме виното и 2 супени лъжици топла вода. Посоляваме на вкус. Като разбъркваме с дървена лъжица, варим, докато сосът се сгъсти. При поднасянето най-напред наливаме в чинията соса, а пържолата поставяме върху него.

Телешки пържоли със сос

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг пържоли, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 1/2 кафеени чашки олио, 4 – 5 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 4 – 5 червени домати, 2 скилидки чесън, сол

Начукваме пържолите и ги поръсваме със сол и със смления черен пипер. В тенджерата в силно загрятата мазнина една след друга изпържваме пържолите и от двете страни. Прехвърляме ги в съд, който държим на топло в единия край на печката. След последната пържола в мазнината слагаме нарязания на едро лук, който запържваме, докато се зачерви и омекне. След това добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме сока на добре изстисканите червени домати и прибавяме нарязаните на ситно скилидки чесън. На умерен огън варим, докато сосът се сгъсти. Тогава връщаме пържолите в тенджерата и под похлупак ги задушаваме само 5 – 6 минути.

Пържени телешки котлети

ПРОДУКТИ: 8 котлета, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 жълтъка, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио

Начукваме котлетите и ги поръсваме със сол и черния пипер. Потапяме ги в разбитите жълтъци, овалваме ги в галетата и ги изпържваме в силно загрятото олио.

Търновски специалитет с телешко месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко месо от вътрешната страна на бута (т. нар. шол), сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио

Използваме цяло парче месо, което измиваме добре, подсушаваме с чиста кърпа, посоляваме и оставяме половин час, за да поеме солта. После го слагаме в дълбока тенджерка, наливаме олиото и толкова топла вода, колкото е необходима, за да стигне до 2/3 от височината на месото. Под похлупак на умерен огън варим, докато месото започне да омеква – тогава махаме капака и чакаме водата да изври. Месото започва да се пържи, затова с дървена лъжица го обръщаме от всички страни (не го бодем с вилица, за да не изтече сокът му). Когато парчето месо се запържи, отново наливаме топла вода – толкова, че течността пак да стигне до 2/3 от височината на месото. Това може да направим още веднъж, докато месото напълно омекне. Преди последното доливане на вода нарязваме месото на порции така, че те да не са отделени една от друга (режем до 2/3 от височината на месото). Когато водата се изпари, поръсваме черния пипер и пържим, докато месото получи златист цвят. Преди поднасянето нарязваме докрай порциите и ги поднасяме, полети с част от соса.

Телешки шницели

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешки шницели, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка галета, 2 яйца, 2 кафеени чашки олио

Начукваме шницелите, поръсваме ги със сол и черния пипер и ги нареждаме един върху друг в затворен съд. Така приготвени, те трябва да престоят в хладилник от вечерта до сутринта. Преди да пър-

жим шницелите, потапяме ги в студена вода, след това ги отцеждаме, подсушаваме с чиста кърпа, овалваме ги в галетата, потапяме ги в разбитите яйца и ги пържим в силно загрялото олио. Гарнитурa – според сезона.

Телешко месо на скара

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешко месо, 1 глава чесън, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 супена лъжица оцет, сол

Нарязваме месото на порции, които начукваме с кухненски чук, така че да станат тънки (по половин сантиметър). Печем ги от двете страни на скарата и ги слагаме в тенджерка заедно с нарязаните на ситно скилидки чесън, разтопеното краве масло, оцета, сол и 1 кафеена чашка топла вода. Под похлупак на тих огън задушаваме 45 минути.

Фрикасе от телешко месо

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г телешко месо от гърдите, 1 супена лъжица брашно, 3 супени лъжици краве масло, 1/2 лимон, 2 яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на едри хапки, които сваряваме в солена вода. Отделно запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган) с кравето масло. Наливаме толкова от бульона, в който сме варили месото, колкото е необходимо да се получи рядък сос. След десетина минути варене на умерен огън слагаме лимона, нарязан на тънки резенчета. Варим, докато сосът започне да се сгъстява. Тогава добавяме на тънка струйка разбитите яйца, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица. Прибавяме нарязания на ситно магданоз и варим, като пак бъркаме с лъжицата, докато сосът кипне. Отцеждаме свареното месо и го поднасяме, полето със соса. Подходяща гарнитурa е сварен ориз.

Ястия със свинско месо

Свинско варено

Свинско варено месо по градинарски

ПРОДУТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: цяло парче месо около 1 кг, 50 г солена сланина, 2 дафинови листа, 2 моркова, 1/2 глава целина, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 глава чесън, сол

С върха на остър нож правим прорези в парчето месо, в които слагаме скилидки чесън, зърна черен пипер, парченца солена сланина и късчета от 1 дафинов лист. Нарязваме месото на квадратни парчета със страна 10 см, които навиваме на рулца и завързваме с попарен бял конец. Нареждаме ги в тенджерата и ги заливаме с вода, която трябва да ги покрие. Варим ги заедно с нарязаните на едро моркови, парчето целина, зърната черен пипер, дафиновия лист и сол. След като изстинат, отцеждаме сварените рулца и в затворен съд ги съхраняваме в хладилник. Поднасяме ги заедно с горчица или с настърган хрян в оцет. Може да сварим месото, както е цяло парче, и след това да го нарежем на филийки.

Свинско варено месо със сос от хрян

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг месо от бута, 50 г солена сланина, 3 моркова, 1/2 глава лук, 2 – 3 корена от магданоз, парче целина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 опаковка готова майонеза или майонеза, приготвена от 1 жълтък, 1 кафеена чашка настърган хрян, 1 чаена лъжичка пудра захар, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, сол

В парчето месо, както е цяло, с върха на остър нож правим прорези, в които поставяме парченца солена сланина, късчета

от 1 морков и зърна черен пипер. Слагаме месото в тенджерата заедно с морковите, корените от магданоз, парчето целина, нарязания на едро лук и дафиновия лист. Наливаме вода, която трябва да покрие продуктите, посоляваме и варим на умерен огън, докато месото напълно омекне. Когато отцеденото месо изстине, нарязваме го на тънки филийки, които посоляваме на вкус и поръсваме със смления черен пипер. Поднасяме ги с гарнитура варени картофи и със сос от хрян, приготвен по следния начин: Към майонезата прибавяме настъргания хрян и пудрата захар и добре разбъркваме всичко.

Свинско варено месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг месо от филето (т. нар. голяма рибица), 1 л зелен сок, 1 глава чесън, 1 супена лъжица червен пипер, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка счукан кимион

Цялото парче месо поставяме в тенджерата, заливаме го със зеления сок, който трябва да го покрие, и го варим на умерен огън. Отцеждаме омекналото месо и още докато е топло, го намазваме със смес от счукания с малко сол чесън, червения пипер, сол, смления черен пипер и счукания кимион. Когато месото изстине, нарязваме го на филийки, които поднасяме с варени картофи.

Яхнии

Най-подходящо за яхнии е прошареното с тлъстина свинско месо, което нарязваме на малки хапки. Пържим месото в силно загрята мазнина (без да го набождаме с вилица, за да не изтече сокът му!), докато получи златист цвят. С метална ло-

патка или с дървена лъжица изваждаме хапките и ги поставяме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук, като разбъркваме с дървена лъжица. После прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Пържим, докато пюрето стане сипкаво (на зърна). След това идва ред на брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с малко хладка вода. Запържваме го, като постоянно разбъркваме с лъжицата. Отнемаме съда от огъня, прибавяме червения пипер, разбъркваме добре, наливаме малко топла вода, връщаме съда на огъня и слагаме изпърженото месо. Наливаме топла вода, която трябва да покрива продуктите, и засилваме огъня. Щом яхнията кипне, намаляваме огъня. Най-добре е да варим на тих огън под похлупак (т. нар. къкрене), докато месото напълно омекне. Накрая прибавяме нарязания на ситно магданоз и останалите пресни подправки. Яхниите се поднасят топли.

Яхния от свинско месо

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг свинско месо, 4 – 5 глави лук, 3 супени лъжици свинска мас или олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме и след това задушаваме заедно с нарязания на ситно лук в свинската мас (или олиото). Когато лукът стане стъклен, слагаме брашното. После посипваме червения пипер, веднага разбъркваме с дървена лъжица и наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите. Посоляваме и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото омекне. Накрая слагаме смления черен пипер и нарязания на ситно магданоз.

Яхния от свинско месо със зелени чушки

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг „шарено“ (с тлъстини) месо, 300 г зелени чушки, 4 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол, 5 – 6 скилидки чесън

Нарязваме месото на малки хапки, които варим заедно със зелените чушки – почистени от семето и нарязани на тънки пръстени. Когато месото започне да омеква, прибавяме нарязания на ситно лук, олиото, червения пипер и сол. Под похлупак на тих огън варим, докато месото напълно омекне. Накрая слагаме счуканите скилидки чесън.

Яхния от свинско месо с праз

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г свинско месо, 5 – 6 стръка праз, сол, 2 супени лъжици свинска мас, 1 супена лъжица брашно, 1/2 супена лъжица лимонов сок

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в собствената им мазнина заедно с половината от нарязания на малки колелца праз. На десетата минута наливаме малко вода и варим на умерен огън под похлупак. Когато месото леко се зачерви, а празът започне да омеква, посоляваме, наливаме топла вода, която да покрие продуктите, и задушаваме под похлупак на тих огън, докато месото напълно омекне. Втората половина от нарязания праз запържваме в свинската мас и прибавяме към месото. На тих огън задушаваме още няколко минути и слагаме брашното – препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Държим съда на огъня, докато яхнията кипне. Накрая слагаме лимоновия сок или малко винена киселина (лимонтузу), разтворена във вода.

Яхния от свинско месо със зрял боб

ПРОДУКТИ ЗА: 600 – 700 г свинско месо, 4 глави лук, 1 чаена чаша зрял боб, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 чаени лъжички сух джоджен (или 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен), 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязаното на малки хапки „шарено“ (с тлъстина) месо запържваме в собствената му мазнина заедно с нарязания на ситно лук, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица. Когато месото и лукът се изпържат, наливаме вода, колкото да ги покрие, посоляваме и на тих огън под похлупак варим, докато месото напълно омекне. Отделно сваряваме зрелия боб, отцеждаме го и го сиваме при месото. Разбъркваме внимателно и варим на умерен огън четвърт час. Накрая слагаме червения пипер, джоджена и нарязания на ситно магданоз. Яхнията поднасяме топла.

Яхния от свинско месо с гъби

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 2 чаени лъжички доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша нарязани на малки парченца гъби (пресни или стерилизирани), 4 – 5 картофа, 2 супени лъжици магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в олиото заедно с нарязания на ситно лук. Прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода. Посоляваме на вкус, слагаме червения и черния пипер и наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите. Варим на умерен огън. Щом ястието заври, добавяме гъбите и продължаваме да варим на умерен огън. След половин час слагаме нарязаните на филийки картофи. Варим вече на тих огън, докато месото и картофите омекнат. Накрая поръс-

ваме нарязания на ситно магданоз.

Яхния от свинско месо с кисело зеле

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 средна по големина кисела зелка, 2 супени лъжици червен пипер, 3 супени лъжици разтопена свинска мас

Нарязваме месото на хапки, а киселата зелка – на тънки ивици. В тенджерата слагаме 1 ред месо – посолено на вкус и поръсено с червен пипер, след това 1 ред зеле, после пак месо. Най-отгоре поръсваме червен пипер. Прибавяме разтопената свинска мас и покриваме горния ред с 1 – 2 цели зелени листа. Наливаме равни части зелев сок и топла вода – течността трябва да покрива продуктите. Под похлупак варим на умерен огън, докато месото и зелето омекнат.

Попска яхния със свинско месо

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 кг малки главички лук (арпаджик), сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка разтопена свинска мас (или олио), 2 дафинови листа, 2 глави чесън, 1 чаена чаша червено вино, 1 чаена лъжичка доматиено пюре

Нарязаното на малки хапки месо слагаме в тенджерата с широко дъно и го покриваме с изчистените малки глави лук. Посоляваме на вкус, поръсваме червения пипер, слагаме дафиновите листа, обелените скилидки чесън и маста (или олиото) и наливаме топла вода, която да покрива продуктите. Под похлупак варим на умерен огън. Когато месото започне да омеква, наливаме червеното вино, прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и на тих огън варим, докато яхнията остане на мазнина.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо от бута, 3 супени лъжици свинска мас, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 3 червени домата (или 1 чаена лъжичка доматиено пюре), 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки червено вино, 1 кг малки лукчета, 1 глава чесън, 2 дафинови листа, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 10 – 12 зърна черен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които варим в малко вода, докато се изпари течността – тогава слагаме мазнината и запържваме месото. Прибавяме нарязания на филийки лук, запържваме го и слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). След като се запържи брашното, поставяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) или доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Поръсваме червения пипер, наливаме червеното вино и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Слагаме изчистените лукчета, нарязаните на ситно скилидки чесън, зърната черен пипер и дафиновите листа. Под похлупак варим на умерен огън. След десетина минути посоляваме на вкус и продължаваме да варим вече на тих огън, докато яхнията остане на мазнина. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Задушени ястия

Свинско задушено с домати и чушки

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас (или олио), сол, 1 супена лъжица брашно, 2 – 3 червени домата (или 1 чаена лъжичка доматиено пюре), 1 чаена лъжичка червен пипер, 5 – 6 чушки от сурова туршия, 1/2 връзка магданоз

Нарязаното на малки хапки месо варим в малко вода със съвсем малко сол, като от време на време бъркаме с дървена лъжица. Когато водата се изпари, слагаме мазнината и като продължаваме да разбъркваме с лъжицата, изпържваме месото. Посоляваме на вкус и добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), обелените и настъргани на едро ренде червени домати (или доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода) и червения пипер. Наливаме топла вода, която да покрие продуктите, и под похлупак задушваме на умерен огън. Когато месото е вече почти сварено, прибавяме чушките от туршия – очистени от семето, нарязани на едри парчета и предварително държани в студена вода 1 час. Задушваме ястието на тих огън още двадесетина минути. При поднасянето поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Свинско задушено с бяло вино

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо от ребрената част, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 чаена чаша бяло вино, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки и го запържваме в олиото. Когато месото започне да побелява, наливаме 1 кафеена чашка топла вода. След десетина минути слагаме нарязания на ситно лук и под похлупак на умерен огън задушваме четвърт час. Посоляваме на вкус, поставяме зърната черен пипер, наливаме бялото вино и поръсваме червения пипер. Разбъркваме с дървена лъжица и задушваме десетина минути под похлупак, после махаме капак и прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка вода. Продължаваме да задушваме на тих огън, докато ястието остане почти на мазнина. Поднасяме го, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Свинско задушено с праз

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо от гърдите, 2 – 3 супени лъжици свинска мас или олио, 3 – 4 стръка праз, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматино пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка суха мащерка, 1 чаена лъжичка сух магданоз, 1/2 лимон, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които сваряваме с малко вода в тенджерата, като разбъркваме от време на време с дървена лъжица. Когато водата се изпари, слагаме мазнината, запържваме месото и го прехвърляме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината изпържваме бялата част на праза, нарязана на тънки колелца. Прибавяме брашното (препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Слагаме доматино пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) или червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме с лъжицата, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, връщаме тенджерата на огъня, слагаме запържените хапки месо и наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо да покрие продуктите. Посоляваме на вкус и прибавяме останалата част на праза – и тя нарязана на тънки колелца. Поставяме сухата мащерка и сухия магданоз и на тих огън под похлупак задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина. С подправките може да сложим и лимона, нарязан на тънки резенчета.

Свинско задушено с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г крехко свинско месо, 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио (или краве масло), 1 кафеена чашка бяло вино, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка счукан кимион, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Начукваме с дървен чук месото и го нарязваме на ивици, дълги 5 – 6 см и широки 2 см. В тенджерата в силно загрятата мазнина изпържваме месото, като след няколко минути прибавяме и нарязания на ситно лук. Когато месото порозовее, наливаме топла вода, която да покрие продуктите, посоляваме и задушаваме на тих огън под похлупак, докато месото се свари наполовина – тогава добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган), размито с бялото вино, и кимиона и продължаваме да задушаваме, докато месото напълно омекне. Слагаме киселото мляко, което е смесено с нарязания на ситно магданоз, и задушаваме още 5 – 6 минути. При поднасянето поръсваме черния пипер.

Свинско задушено с гъби

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 1/2 кг гъби (пресни или стерилизирани), 50 г пушено сирене, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 л прясно мляко, сол

Крехкото свинско месо нарязваме на малки хапки, които запържваме леко в мазнината. Изваждаме месото с решетъчна лъжица и го поставяме в тенджерата с широко дъно, а в мазнината запържваме нарязаните на малки парчета гъби, които изсипваме върху месото. Върху гъбите слагаме пушеното сирене, нарязано на филийки, така че да образува тънък пласт. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и наливаме прясното мляко. Под похлупак на умерен огън задушаваме около 1 час.

Свинско задушено с кисело зеле

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг обезкостено свинско месо, 1 1/2 кафееви чашки разтопено краве масло (или олио, или свинска мас), 2 глави лук, щипка ким, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг кисело зеле, 1 супена лъжица брашно, сол

Обезкостеното месо нарязваме на малки хапки, които запържваме в 1 кафеена чашка от мазнината. Прибавяме нарязания на ситно лук, който също запържваме. Наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода, посоляваме на вкус, слагаме кима и червения пипер и на умерен огън под похлупак варим половин час. Тогава прибавяме нарязаното на лентички кисело зеле и заливаме с топла вода, която да покрива продуктите (може да сложим равни части вода и зелен сок). Продължаваме да варим под похлупак на умерен огън. Отделно правим лека запръжка от брашното (предварително препечено на сух тиган) и 1/2 кафеена чашка мазнина. Разреждаме я с 1 кафеена чашка хладка вода и я прибавяме към ястието, което варим на тих огън, докато месото напълно уври.

Свинско задушено с червено вино

ПРОДУКТИ : 700 – 800 г крехко свинско месо, 100 г краве масло, 2 скилидки чесън, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 2 кафени чашки червено вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които запържваме в тенджерата в разтопеното краве масло. Когато почервенят от всички страни, прибавяме счуканите скилидки чесън и нарязания на ситно лук. Запържваме само няколко минути, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. После прехвърляме месото, чесъна и лука в друг съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Когато брашното се запържи, наливаме червеното вино, 1 кафеена чашка топла вода, посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Бъркаме, докато сместа се сгъсти, и връщаме в тенджерата месото с лука. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне.

Свинско задушено с лук

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 5 супени лъжици краве масло, 3 – 4 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Обезкостеното месо накълцваме със сатър или с голям кухненски нож и го запържваме в 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио). След десетина минути наливаме 1 чаена чаша топла вода и под похлупак на умерен огън задушаваме двадесетина минути. Нарязания на ситно лук попарваме с вряла вода и го отцеждаме. В тенджерата правим запръжка от брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и 2 супени лъжици краве масло (или олио). Запръжката разреждаме с 2 кафени чашки от бульона, в който варим месото. Щом запръжката заври, прибавяме отцедения лук и сипваме сместа в съда с месото. На тих огън под похлупак задушаваме ястието, докато месото напълно омекне. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер.

Свинско задушено със зеленчуци

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас, 300 г моркови, 200 г целина, 3 стръка праз, 300 г зелен боб, 1/2 кг картофи, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в свинската мас. Прибавяме нарязаните на малки кубчета моркови и целина, нарязания на тънки колелца праз, зеления боб (ако е пресен, трябва предварително да бъде сварен, докато стерилизираният се използва без варене) и обелените и нарязани на резени картофи. Посоляваме на вкус, наливаме топла вода, която да покрива продуктите, и на умерен огън варим под похлупак, докато продуктите омекнат (ако е необходимо, доливаме по малко топла вода).

Свинско задушено с картофи

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо (то може да е и от главата), 3 супени лъжици свинска мас или олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или 1 1/2 чаени чаши доматиен сок), 1 чаена лъжичка червен пипер, 8 – 10 средни по големина картофа, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в мазнината заедно с нарязания на ситно лук. Прибавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) или доматиения сок. След няколко минути поръсваме червения пипер и посоляваме на вкус. Наливаме топла вода, която да покрива продуктите, и под похлупак на тих огън варим, докато месото омекне наполовина. Слагаме нарязаните на кръгове картофи и продължаваме да варим, докато и месото, и картофите омекнат. Ястието поднасяме, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Свинско задушено с домати

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг обезкостено свинско месо, 4 супени лъжици свинска мас (или олио), 1 кафеена чашка ориз, 400 г червени домати, 2 зелени чушки, 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 4 супени лъжици кисела сметана, сол

Заливаме ориза (почистен, измит и подсушен) с 1/4 л солена вода, прибавяме 1 супена лъжица от мазнината и го задушяваме, докато омекне. В тенджерата с широко дъно, която може да влезе във фурната, слагаме един ред от нарязаните на колелца червени домати (предварително попарени и обелени). Върху тях слагаме нарязаните на пръстени зелени чушки. После сипваме задушения ориз и месото (предварително нарязано на кубчета и задушено с 1 супена лъжица от мазнината). После пак нареждаме домати. Всеки ред посоляваме отделно. В тиган с 2 супени лъжици от мазнината запържваме нарязания на ситно лук, отнемаме тигана от огъ-

ня, поръсваме червения пипер, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, разбъркваме с дървена лъжица, връщаме тигана на огъня и прибавяме киселата сметана. Държим на огъня само 1 – 2 минути и заливаме ястието със сместа. Поставяме капачката на тенджерата и на умерен огън задушяваме половин час. После без капак допичаваме в умерена фурна още половин час.

Задушени свински котлети

ПРОДУКТИ: 4 свински котлета, 4 супени лъжици краве масло (или олио), 2 чаени лъжички доматиено пюре или 3 – 4 червени домата, 2 кафеени чашки бяло вино, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Котлетът е пържола с част от реброто. Може да се приготви на скара, на фурна или да се задуши „под похлупак“. В традиционната българска кухня котлетите обикновено се пържат, а след това се задушават.

Изпържваме котлетите в мазнината един след друг и ги прехвърляме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината слагаме доматиеното пюре (размито с 2 кафеени чашки топла вода) или червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Щом пюрето стане зърнисто (или след като сме варили доматиите четвърт час), наливаме бялото вино и 2 кафеени чашки топла вода. Посоляваме на вкус, поръсваме червения пипер, връщаме котлетите и ги задушяваме под похлупак на тих огън около половин час.

Задушени свински котлети с червено вино

ПРОДУКТИ: 4 свински котлета, 1 чаена чаша червено вино, 1 супена лъжица брашно, 2 кисели краставички, 1 1/2 кафеени чашки олио, сол

Начукваме котлетите с мокър дървен чук, посоляваме ги и ги пържим в силно

сгорещеното олио. Когато се зачервят и от двете страни, заливаме ги с червеното вино и ги задушаваме под похлупак на тих огън. После ги изваждаме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) заедно с нарязаните на ситно краставици. Варим на тих огън. Щом сосът се сгъсти, отнемаме съда от огъня. С този сос поливаме котлетите.

Задушени свински котлети с гъби

ПРОДУКТИ: 4 свински котлета, 2 1/2 супени лъжици олио, 3 – 4 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 2 – 3 сурови чушки, 150 – 200 г гъби (пресни или стерилизирани), сол

В тенджерата в силно загрялото олио само за половин минута запържваме счуканите скилидки чесън. Слагаме котлетите и ги запържваме и от двете страни. Изваждаме ги в друг съд и ги поръсваме със сол и с черния пипер, а в мазнината слагаме доматино пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода), суровите чушки, изчистени от семето и нарязани на ситно, и гъбите. На тих огън под похлупак задушаваме двадесетина минути. Връщаме котлетите в тенджерата и продължаваме да задушаваме, докато омекнат.

Задушено свинско руло

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг безкостено свинско месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, 5 глави лук, 1 чаена чаша нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 3 червени домата (или 1 чаена лъжичка доматино пюре), 2 кафеени чашки червено вино, сол

Начукваме с мокър дървен чук месото, така че да се оформи плоско парче. Посоляваме го и го поръсваме с черния пипер, после го навиваме на руло и го за-

вързваме с попарен бял конец или го забождаме от двете страни с по едно метално шишче. Намазваме рулото с олио и го запържваме в 1 1/2 кафеени чашки силно загрято олио в тенджерата с широко дъно, като го обръщаме от всички страни. Когато се зачерви добре, поставяме нарязания на ситно лук, след запържването на който наливаме 2 кафеени чашки топла вода и прибавяме гъбите заедно с червените домати (обелени и нарязани на малки парченца) или с доматино пюре (размито в 1 кафеена чашка топла вода). Вместо домати или пюрето може да налеем 1/2 чаена чаша доматиен сок. Наливаме червеното вино и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато месото напълно омекне. Изваждаме рулото, махаме конците и го нарязваме на филийки, които заливаме с пасирания сос. Подходяща гарнитурата са задушени картофи.

Мариновано свинско месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/2 кафеена чашка оцет, 1 кафеена чашка червено вино, 1 резенче от лимон (или щипка винена киселина, размита с малко вода), 2 моркова, 2 глави лук, 1 дафинов лист, щипка мащерка, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Приготвяме марината от 1 кафеена чашка олио, оцета, виното, резенчето лимон (или винената киселина), нарязаните на кръгчета моркови, нарязания на ситно лук, дафиновия лист, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, солта и мащерката. Нарязваме месото на малки хапки и го поставяме в марината, в която го държим от вечерта до сутринта. После го отцеждаме и го запържваме в останалото олио. Наливаме половината от прецедената марината и на тих огън под похлупак задушаваме (през четвърт час разбъркваме с дървена лъжица), докато месото омекне – тогава махаме капака, засилваме огъня и варим, докато сосът се сгъсти. Накрая по-

соляваме на вкус и слагаме 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер. Месото поднасяме с част от соса.

Свинско месо с гъби

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г свинско месо от бута, 1 кафеена чашка брашно, 1 глава лук, 2 моркова, 200 г гъби (пресни или стерилизирани), 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 10 – 12 зърна черен пипер, сол

Нарязваме месото на тънки пържоли, които начукваме, посоляваме, овалваме в брашното и леко запържваме в 1 кафеена чашка от мазнината. После ги изваждаме и ги прехвърляме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на кубчета моркови. Връщаме месото в тенджерата, прибавяме нарязаните на малки парченца гъби, останалата мазнина и зърната черен пипер, наливаме гореща вода, която да покрива продуктите, и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото и гъбите омекнат.

Свинско месо със зрял боб

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас, 2 супени лъжици олио, 2 чаени лъжички червен пипер, 1 чаена чаша зрял боб, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, сол

Нарязваме месото на хапки, които запържваме в тенджера в свинската мас. Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме 1 чаена лъжичка червен пипер, посоляваме, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме топла вода, която да покрие месото, връщаме съда на огъня и на умерен огън под похлупак задушаваме. В друга тенджера сваряваме зрелия боб. В тиганче запържваме в олиото нарязания на ситно лук, прибавяме останалия червен пипер и доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и слагаме запържката в тенджерата с боба, където прехвърляме

вече омекналото месо (внимаваме да не налеем много от бульона). Ястието може да пресипем в тавичка и да го запечем в умерена фурна четвърт час. Поднася се топло.

Свински ребра със зрял боб

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 1/2 кг нарязани на парчета свински ребра, 3 глави лук, 1 кафеена чашка свинска мас, 1 чаена чаша зрял боб, 4 – 5 червени домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Задушаваме ребрата в мазнината заедно с нарязания на ситно лук, като добавяме 2 кафеени чашки топла вода. Отделно варим на умерен огън предварително държания десетина часа в студена вода зрял боб. Един час от началото на варенето прибавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Слагаме задушешите ребра. Поръсваме червения пипер, посоляваме на вкус и варим до пълното сваряване на боба. Накрая поръсваме ястието с черния пипер.

Свинско с бамя

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 двойна шепа суха бамя, 1 кафеена чашка винен оцет, 1 глава лук, 3 супени лъжици свинска мас или олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Слагаме бамята в суха тавичка и я държим в умерена фурна, докато се затопли добре. После я изсипваме върху кърпа и я стриваме с длани, за да паднат власинките. Измиваме бамята, поставяме я в тенджера и наливаме 2 чаени чаши хладка вода, смесена с винения оцет. Оставаме бамята да престои на топло 2 часа, докато набъбне. В това време нарязваме месото на малки хапки, които сваряваме наполовина в леко солена вода. Прибавяме отцедената бамя заедно с 1 чаена чаша от во-

дата, в която е киснала. В отделен съд в мазнината запържваме нарязания на ситно лук, отнемаме съда от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, връщаме съда на огъня и наливаме още 1 кафеена чашка топла вода. Под похлупак задушаваме лука на тих огън двадесетина минути, после го изсипваме при месото. Посоляваме на вкус и под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина. При поднасянето поръсваме черния пипер.

Сарми с кълцано свинско месо

ПРОДУКТИ: 700 – 800 г свинско месо, 50 г солена сланина, 2 моркова, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 малка кисела зелка

Избираме по-големите листа на киселата зелка. Във всяко листо слагаме по 1 супена лъжица от накълцаното месо, парче морков и късче солена сланина. Поръсваме с черен пипер и увиваме зелевия лист. Сармите нареждаме в тенджерата, на дъното на която сме сложили чиния, обърнатата с лицевата част надолу. Заливаме с равни части вода и зелев сок. Задушаваме на тих огън. Сармите поднасяме топли, поръсени с черен пипер.

Кисела зелка, пълнена със свинско месо

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина стегната кисела зелка, 300 г обезкостено свинско месо, 7 супени лъжици свинска мас, 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 чаени лъжички доматино пюре (или 1/2 чаена чаша доматино пюре), сол

Махаме външните листа на зелката, ако са омекнали. С върха на остър нож очертаваме около кочана окръжност с диаметър десетина сантиметра и издълбаваме

зелката. Месото нарязваме на съвсем малки парченца, които запържваме в 3 супени лъжици свинска мас. Прибавяме нарязания на ситно лук, запържваме го и посоляваме на вкус. Прибавяме черния и червения пипер и добре объркваме сместа, с която пълним зелката. Отгоре слагаме две-три по-големи листа за „капак“. Зелката завързваме с попарени бели конци и я поставяме в тенджерата. Върху нея изливаме останалата разтопена свинска мас. Наливаме топла вода, която да стигне до 2/3 от височината на зелката, и под похлупак на тих огън варим, като от време на време поливаме зелката със суса, в който тя ври. След час и половина към суса прибавяме доматино пюре, размито с 2 кафеени чашки топла вода (или доматино пюре). След десетина минути изваждаме зелката в голяма чиния и махаме конците. Поливаме я със суса, в който сме я варили, и я нарязваме на резени.

Свинско задушено в гърне

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено крехко свинско месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 глави лук, 10 – 12 чушки от сурова туршия, 2 супени лъжици свинска мас, 1 кафеена чашка царевично брашно, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които посоляваме, поръсваме с червения пипер и поставяме в гърнето заедно с нарязания на ситно лук. Наливаме 1 чаена чаша вода и захлупваме гърнето с капачката. Задушаваме на умерен огън, докато месото почти се сvari. Накиснатите в студена вода в продължение на 2 часа чушки от сурова туршия нарязваме на пръстени и ги изпържваме в свинската мас. Когато се зачервят, поръсваме ги с царевичното брашно, наливаме 1 кафеена чашка топла вода и десетина минути ги задушаваме на умерен огън под похлупак. После ги слагаме в гърнето, капачката на което замазваме с тесто. Държим гърнето на огъня 40 минути.

Свинско месо с кисело зеле

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг прошарено със сланина свинско месо, 1 средна по големина кисела зелка, 3 чаени лъжички червен пипер, 1 глава лук, 15 зърна черен пипер, 1 дафинов лист

Нарязваме зелката на тънки ивици. В тенджерата най-напред слагаме дебел пласт зеле и го посипваме с 1 чаена лъжичка червен пипер. Слагаме половината от нарязаното на едри късове месо. После пак зеле – посипано с 1 чаена лъжичка червен пипер, и отново месо. Завършваме с трети пласт зеле, поръсено с 1 чаена лъжичка червен пипер. Между пластове пръскаме черния пипер, нарязания на ситно лук и дафиновия лист, накъсан на парченца. Заливаме с равни части вода и зелен сок, като общо течността трябва да е до 2/3 от височината на продуктите. Задушаваме на умерен огън под похлупак, докато зелето и месото напълно омекнат.

Свинско месо с кисело зеле по самоковски

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 5 супени лъжици свинска мас (или олио), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 средна по големина кисела зелка, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 глава лук

Нарязваме месото на малки хапки, които задушаваме в 2 супени лъжици свинска мас (или олио) и 2 кафеени чашки топла вода, след което ги изваждаме с решетъчна лъжица и ги държим в съд на топло в единия край на печката, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук. Поръсваме червения пипер, веднага наливаме 1/2 чаена чаша гореща вода, връщаме месото и под похлупак варим на умерен огън. Нарязваме зелето на лентички и заедно с останалата свинска мас го слагаме в тава. Задушаваме го в умерена фурна, докато омекне. Тогава прибавяме задушеното с лука месо. Печем, докато яс-

тието отгоре хване червена корица. Поднасяме го, поръсено с черния пипер.

Пръжки с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша пръжки, 1 средна по големина зелка, 2 супени лъжици свинска мас (или олио), 1 чаена лъжичка червен пипер

Пръжките се получават при топенето на мас. Може да ги приготвим и от орязаната от свинско месо тлъстина, която нарязваме на малки парченца и отначало варим с малко вода, а след това пържим, докато пръжките се зачервят. Нарязаната на лентички зелка задушаваме в мазнината. Прибавяме пръжките заедно с червения пипер, обръкваме добре с дървена лъжица, наливаме зелен сок (или равни части зелен сок и вода), който да стигне до 2/3 от височината на продуктите, и варим на тих огън около 1 час.

Задушен свински бут с бяло вино

ПРОДУКТИ: 1 свински бут, 1 глава чесън, 3 моркова, парче целина, 20 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или свинска мас, може и олио), 1 глава лук, 1 чаена чаша бяло вино, 2 дафинови листа, 1 супена лъжица доматено пюре (или 3 червени домата), сол

С върха на ножа правим прорези в бута и слагаме в тях скилидки чесън, парченца от 1 морков и от целината, 10 зърна черен пипер и късчета от 1 дафинов лист. В месото втриваме сол и в сгорещената мазнина в широка тенджерата или в тава изпържваме бута, като го обръщаме от всички страни (по-удобен за задушаване е по-малък бут). Изваждаме бута, а в мазнината изпържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки кубчета моркови. Връщаме бута в тенджерата и наливаме бялото вино и 1 чаена чаша топла вода. На тих огън под похлупак задушаваме бута. След

половин час слагаме втория дафинов лист, останалите зърна черен пипер и доматеното пюре, размито в 2 кафеени чашки топла вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Продължаваме да задушаваме бута. Ако е необходимо, доливаме по малко топла вода. Когато месото напълно омекне, изваждаме бута и го нарязваме на филийки, които заливаме със соса.

Задушен свински бут по градинарски

ПРОДУКТИ: 1 свински бут, 1 глава чесън, 5 – 6 скилидки магданоз, 1 кафеена чашка краве масло (или свинска мас, или олио), 1 глава лук, 2 – 3 корена от магданоз, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 чаена чаша бяло вино, 1 чаена лъжичка оцет, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, сол

Махаме сухожилията на бута и с върха на остър нож правим прорези, в които слагаме скилидки чесън и клончета магданоз. Внимателно втриваме сол по целия бут и го оставяме да престои 3 – 4 часа на студено място. След това в тенджерата с широко дъно или в тава в сгорещената мазнина изпържваме бута от всички страни. Прибавяме главата лук (цяла), магданозните корени, зърната черен пипер, наливаме 2 чаени чаши топла вода и под похлупак започваме да задушаваме бута на тих огън. След двадесетина минути наливаме виното и оцета и слагаме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода). Замазваме капака с тесто и задушаваме на тих огън.

Задушен свински бут с чесън

ПРОДУКТИ: 1 свински бут, 2 глави лук, 3 корена от магданоз, 3 дафинови листа, 50 г солена сланина, 1 глава чесън, 1/2 глава целина, сол

С върха на остър нож правим прорези в бута и слагаме в тях парченца сланина,

скилидки чесън и късчета от 1 дафинов лист. Втриваме сол в бута и го слагаме в тенджерата с широко дъно заедно с главите лук (цели), нарязаната на филийки целина, корените от магданоз и 2 дафинови листа. Наливаме топла вода, която трябва да покрие бута, и под похлупак на умерен огън варим, докато месото омекне. Изваждаме бута и го нарязваме на тънки филийки. Месото поднасяме студено с туршия.

Свинско кавърма с праз

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас (или олио), 3 стръка праз, 2 чаени лъжички доматиено пюре (или 3 червени домати – пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки бяло вино, сол

Нарязваме месото на хапки, които задушаваме в мазнината. След четвърт час прибавяме нарязания на малки парчета праз. Продължаваме да задушаваме под похлупак на умерен огън. Когато празът омекне, слагаме размитото в 2 кафеени чашки топла вода доматиено пюре, червения пипер (по желание може и 1 лютиво чушле), сол на вкус и виното. Вместо доматиеното пюре може да добавим доматиите – обелени и настъргани на едро ренде. На тих огън варим под похлупак (ако е необходимо, доливаме малко топла вода). Ястието е готово, когато остане на мазнина. Кавърмата поднасяме топла.

Свинско кавърма с гъби

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 2 супени лъжици свинска мас (или олио), 4 глави лук, 400 г телешки дроб, 1 двойна шепа нарязани на дребно гъби (пресни или стерилизирани), 10 – 12 зърна черен пипер, сол, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1/2 чаена чаша бяло вино

Нарязаното на малки хапки месо задушаваме в мазнината и в 2 кафеени чашки вода. Прибавяме нарязания на ситно лук,

а когато той омекне – телешкия дроб, нарязан на кубчета, гъбите, черния пипер, чубрицата и сол на вкус. Наливаме виното и толкова топла вода, че течността да покрие продуктите, разбъркваме и разпределяме сместа в пръстени гювечета, които слагаме в студена фурна и печем на силен огън.

Свинско кавърма по берковски

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г свинско месо, 2 супени лъжици свинска мас (или олио), 3 глави лук, 1 чаена лъжичка доматино пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които посоляваме на вкус и с малко вода, като разбъркваме често с дървена лъжица, ги варим, докато течността се изпари – тогава слагаме мазнината и ги запържваме заедно с нарязания на филийки лук. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато лукът омекне. Прибавяме доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Кавърмата става особено приятна на вкус, ако вместо пюре или пресни (или стерилизирани) домати сложим изсушени на слънце 2 – 3 червени домата. Поръсваме червения пипер и наливаме гореща вода, която да покрие продуктите. Продължаваме да задушаваме на тих огън, докато кавърмата остане на мазнина. Накрая поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Свинско кавърма по ловешки

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас или олио, 2 – 3 глави лук, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена чаша червено вино, сол

Нарязаното на малки хапки месо запържваме в горещата мазнина 5 – 6 минути, като разбъркваме с дървена лъжица. Наливаме вода, колкото да го покрие, и под похлупак на умерен огън задушаваме, като на десетата минута слагаме нарязания на ситно лук, черния пипер, чубрицата, посоляваме на вкус, наливаме виното и продължаваме да задушаваме, докато месото напълно омекне. Може да прехвърлим кавърмата в тавичка и да я запечем в умерена фурна двадесетина минути.

Свинско кавърма по градинарски

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 4 – 5 червени домата (пресни или от консерва), 3 – 4 чушки (пресни или от туршия), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в тенджерата с олиото (силно загорято), докато получат златист цвят. Изваждаме месото, а в мазнината запържваме и задушаваме на умерен огън червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). После задушаваме нарязания на ситно лук и слагаме нарязаните на пръстени чушки (ако са от сурова туршия, трябва предварително да сме ги държали 2 часа в студена вода). След двадесетина минути връщаме месото, посоляваме на вкус, поръсваме черния и червения пипер, наливаме топла вода – толкова, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и на тих огън под похлупак задушаваме, докато ястието остане на мазнина. Така приготвената кавърма може да се използва като плънка за омлети.

Свинско кавърма с черен дроб

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 800 г свинско месо от бута, 600 г свински черен дроб, 2 кафеени чашки олио, сол, 1 чаена лъжичка

оцет, 4 – 5 стръка праз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които запържваме в 1 кафеена чашка олио. На десетата минута слагаме и запържваме нарязания на ситно праз (от който отделяме 2 супени лъжици). Прибавяме оцета и посоляваме. После наливаме топла вода, която да покрива продуктите, и на тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне. Отделно нарязваме на кубчета черния дроб и го изпържваме в 1 кафеена чашка силно загрято олио. При поднасянето в чиниите най-напред сипваме от месото с прازа, а върху него – изпържения черен дроб, който поръсваме с черния пипер и посоляваме на вкус. Най-отгоре посипваме отделения и нарязан на съвсем малки парченца суров праз.

Свинско кавърма с червено вино

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас или олио, 3 – 4 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша червено вино, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 дафинов лист, 4 – 5 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в силно загрятата мазнина, докато станат златисти. Изваждаме месото, а на негово място запържваме нарязания на филийки лук. Като бъркаме с дървена лъжица, прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме червеното вино и слагаме размитото в 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре. Връщаме месото, наливаме топла вода, която да покрива продуктите, и слагаме дафиновия лист, нарязаните на ситно скилидки чесън, черния пипер и сол на вкус. Под похлупак на тих огън варим, докато кавърмата остане на мазнина.

Свинско кавърма с праз и чушки

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 2 супени лъжици свинска мас или олио, 4 – 5 стръка праз, 4 – 5 чушки от сурова туршия, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка стрита чубрица, 4 яйца, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които сваряваме с малко вода и след това запържваме в силно загрятата мазнина. Щом почервенеят, изваждаме ги, а в мазнината запържваме нарязания на колелца праз и нарязаните на пръстени чушки (предварително държани 2 часа в студена вода). Връщаме месото и прибавяме червения пипер, размит с 1 кафеена чашка топла вода, посоляваме, поръсваме черния пипер и чубрицата и слагаме яйцата (отделно разбити с щипка сода бикарбонат). Държим съда на огъня, като разбъркваме с дървена лъжица, докато яйцата се стегнат. Внимаваме яйцата да не станат много сухи, затова може да долеем малко вода. Кавърмата се поднася топла.

Задушено Мариновано свинско месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка оцет, 1 кафеена чашка червено вино, 1 резенче от лимон, 2 моркова, 2 глави лук, 2 глави чесън, 1 дафинов лист, щипка суха мащерка, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Приготвяме марината от 1 кафеена чашка олио, оцета, виното, резенчето от лимон, нарязаните на кръгчета моркови, скилидките чесън, нарязания на едро лук, дафиновия лист, мащерката, щипка смлян черен пипер и щипка сол. Нарязаното на хапки месо държим в маринатата от вечерта до сутринта. После го отцеждаме и го изпържваме в 1 кафеена чашка олио. Когато месото се зачерви, наливаме по-

ловината от преценената марината и малко вода. Под похлупак на тих огън задушаваме (като всеки петнадесет минути разбъркваме с дървена лъжица), докато месото напълно омекне – тогава махаме капака и засилваме огъня. Варим, докато соcът се сгъсти. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Поднасяме месото заедно с част от соса.

Чомлек

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 3 глави лук, 1 глава чесън, 1/2 кг дребни цели картофи, 2 пресни чушки (или чушки от сурова туршия), 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 1/2 чаени лъжички червен пипер, 1 чаена чаша червено вино, 1 кафеена чашка винен оцет, сол

Нарязаното на малки хапки месо слагаме в пръстен или огнеупорен съд (най-добре в пръстено гърне, което може да бъде поставено във фурна) заедно с нарязания на ситно лук, скилидките чесън, и те нарязани на ситно, обелените малки картофи (ако са големи, нарязваме ги на едро), нарязаните на пръстени чушки, зърната черен пипер, дафиновия лист, чубрицата и червения пипер. Наливаме виното, оцета и 1 чаена чаша вода. Замазваме капака на гърнето с тесто и печем ястието в слаба фурна най-малко 3 часа. Ако използваме обикновена тенджерата, след като сложим продуктите, покриваме я с хартия, поставяме капака и го замазваме с тесто – в този случай задушаваме чомлека на тих огън върху котлон.

Свинско капама

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 6 супени лъжици свинска мас, 2 глави лук, 1 морков, 1/2 глава целина, 4 – 5 сухи червени чушки, 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Използваме голям пръстен гювеч с капак, а ако няма капак, завиваме съда с парче алуминиево фолио или с дебела намаслена хартия.

За предпочитане е да готвим с месо от гърдите, но може да използваме и свински ребра.

В леко солена вода варим нарязаното на едри порции месо, като бъркаме с дървена лъжица, докато течността се изпари – тогава слагаме 3 супени лъжици свинска мас. Като продължаваме да бъркаме, изпържваме месото и го прехвърляме в пръстения гювеч, а в мазнината последователно изпържваме и също сипваме в гювеча нарязания на ситно лук, нарязания на кубчета морков, нарязаната на малки парченца целина, нарязаните на парченца червени чушки (предварително попарени с вряла вода и обелени) и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Прибавяме червения и черния пипер, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. Наливаме топла вода, която да покрие продуктите, слагаме 3 супени лъжици разтопена свинска мас, поставяме капака и го замазваме с тесто. Печем в умерена фурна, като на всеки четвърт час изваждаме гювеча, разклащаме го и го завъртаме. Проверяваме дали тестото е плътно навсякъде и замазваме там, където излиза пара. Ако вместо капак използваме алуминиево фолио (или намаслена дебела хартия), то трябва да е по-голямо парче, за да може да обвие целия съд.

Капама от Банско

ПРОДУКТИ: 200 г солена сланина, 1 кг кисело зеле, 1 кокошка (или угоен петел, може див или питомен заек, а така също сърнешки бут или телешки гърди), 1 кафеена чашка ориз, 1/2 кг кайма (или равни части телешко, свинско, може и овче месо, накълцано със сатър), 1 глава лук, 6 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена чаша червено вино, 200 г кървавица, 20 зърна черен пипер, сол

В Банско тази капама се приготвя по сватби или на големи празници.

На дъното на пръстен гювеч с капак (или на голяма тенджера) слагаме нарязаната на парчета сланина, обърната с кожата надолу. Върху нея нареждаме нарязаното на лентички кисело зеле, а отгоре поставяме пълнената кокошка (може и голямо пиле). Пълнежа приготвяме по следния начин: В 3 супени лъжици от разтопеното краве масло запържваме нарязания на ситно лук, докато стане стъклен. Тогава добавяме каймата, която също запържваме. След това слагаме ориза – изчистен, измит и подсушен. С дървена лъжица разбъркваме сместа, заливаме я с 1 чаена чаша топла вода и я оставяме да къкри на слаб огън, докато оризът поеме водата и набъбне. С една част от тази смес пълним кокошката (голямото пиле, угонения петел, дивия или питомния заек, сърнешкия бут или телешките гърди) и я зашиваме с попарен бял конец, а с другата правим сарми, като използваме големите листа на киселата зелка. Нарездаме сармите върху кокошката. Най-отгоре поставяме цялото парче кървавица и покриваме капамата с големи зелени листа. Когато нареждаме продуктите, пръскаме зърната черен пипер. Може да сложим и 1 дафинов лист. Наливаме червеното вино и останалото разтопено краве масло (или олио). Наливаме и топла вода – толкова, че течността да стигне до 2/3 от височината на продуктите. Слагаме капака и го замазваме с тесто. Печем в умерена фурна 4 – 5 часа.

Ако готвим в тенджера, след като наредим продуктите по същия начин, слагаме отгоре дебела хартия, поставяме капака и го замазваме с тесто. Отначало оставяме ястието да заври на печката, а после го задушаваме в умерена фурна 3 – 4 часа. Ако по време на печенето започне да излиза пара, веднага замазваме съответното място с тесто.

Готовата капама поднасяме в голяма

тава, като поставяме кокошката в средата, до нея – кървавицата, наоколо – зелето, парчетата сланина и зелените сарми.

Когато при приготвянето на пълнежа запържваме ориза, освен нарязан на ситно лук може да прибавим червено цвекло от туршия („чекане“), нарязано на малки кубчета. Вместо солена сланина може да използваме предната част от главата на прасенце.

При поднасянето на капамата в чиниите се слага по малко настърган хрян с оцет.

Свинско месо – печено на скара и задушено

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 1 глава чесън, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка смляна канела, 1 супена лъжица винен оцет, 1 кафеена чашка краве масло, сол

Нарязваме месото на квадрати със страна 10 см, които начукваме с мокър дървен чук, така че да изтънеят. Изпичаваме ги на скара, посоляваме ги и ги нареждаме в тенджера, като между редовете слагаме обелени и нарязани на ситно скилидки чесън, зърна черен пипер и по малко канела. Наливаме сгорещеното краве масло, винения оцет и толкова гореща вода, колкото е необходимо течността да покрие месото. Замазваме капака на тенджерата с тесто и задушаваме на тих огън 1 час.

Свински сладък кокал

ПРОДУКТИ: 1 сладък свински кокал (около 1 кг), 3 – 4 червени домати – пресни или от консерва, 2 сухи червени чушки, 1 чаена лъжичка сух магданоз, 1 чаена лъжичка сух тарос, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 2 глави лук, сол

Сладкият кокал е гръдната кост на прасето, която е с месо и хрущяли. Насичаваме го на порции, които пускаме в гореща вода, която трябва да го покрие. Варим го заедно с нарязания на ситно лук, обеле-

ните и настъргани на едро ренде червени домати, нарязаните на малки парчета червени чушки (накиснати за 2 часа в студена вода и след това обелени), сухите подправки, червения пипер, сол на вкус и разтопеното краве масло (или олиото). Варим под похлупак на умерен огън, докато месото напълно омекне. Сладкият кокал може да се задуши в пръстено гърне.

Задушено свинско филе

ПРОДУКТИ: 750 г свинско филе, 2 супени лъжици свинска мас (краве масло, олио), 1 глава лук, 1 стрък праз, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 3 супени лъжици кисела сметана, 1 чаена лъжичка горчица, сол

Филе (бонфиле) е крехкото месо от двете вътрешни страни на гръбнака (българското название е голяма рибица), а **контрафиле** е крехкото месо от двете външни страни на гръбнака (българското название е малка рибица).

Нарязваме филето на едри хапки, които запържваме от всички страни в мазнината, докато се зачервят. Изваждаме ги с решетъчна лъжица, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук и нарязания на тънки колелца праз. Прибавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и го пържим, докато стане сипкаво (на зърна). Наливаме 1 кафеена чашка топла вода, слагаме черния пипер, посоляваме на вкус и задушаваме под похлупак на тих огън. Като сместа заври, прибавяме гъбите, връщаме месото, добавяме киселата сметана и горчицата и под похлупак задушаваме на тих огън, докато месото и гъбите омекнат.

Рулца от филета

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско филе, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 – 4 кисели краставички, 3 – 4 малки морко-

ва от сурова туршия, 100 г солена сланина (или пушени свински гърди), 1 кафеена чашка брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (олио), сол

Разрязваме филето на 6 парчета, които начукваме с мокър дървен чук, така че да станат дебели половин сантиметър, посоляваме ги и ги поръсваме от едната страна с половината от черния пипер и с чубрицата. Нарязваме киселите краставички и морковите на съвсем малки кубчета, смесваме ги и ги разпределяме върху филетата. Върху всяко филе поставяме по едно съвсем тънко парче от сланината (пушените гърди). Навиваме филетата на рулца, които завързваме с попарени бели конци, овалваме в брашно и изпържваме в загрятата мазнина, докато се зачервят от всички страни. Рулцата поставяме едно до друго в тенджерата с широко дъно и ги заливаме с топла вода, която да стигне до 2/3 от височината им. Засилваме огъня и когато водата кипне, обръщаме рулцата и от другата страна. Изваждаме рулцата, а във водата, в която сме ги варили, наливаме мазнината, използвана за запържването им. Прибавяме 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода), слагаме останалия смлян черен пипер, посоляваме на вкус, разбъркваме с дървена лъжица и варим, докато сосът се сгъсти – с него заливаме рулцата.

Задушени свински пържоли с доматиен сок

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер (или 1/2 чаена лъжичка стрита чубрица), 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша доматиен сок, 6 – 7 скилидки чесън, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, сол

С мокър дървен чук начукваме пържолите и ги поръсваме от двете страни със

сол, а от едната страна със смления черен пипер или с чубрицата. Пържим ги в тенджерата в силно загрятото олио и ги прехвърляме в съд, който държим на топло в единия край на печката. След това ги връщаме в тенджерата и ги заливаме с доматения сок. Прибавяме счуканите скилидки чесън, зърната черен пипер, дафиновия лист и под похлупак на тих огън ги задушаваме около половин час.

Задушени свински пържоли със зеленчуков сос

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 2 малки глави лук (или 1 голяма), парче целина, 1 морков, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 3 кисели краставички, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки бяло вино, сол

Начукваме пържолите, посипваме ги със сол и смлян черен пипер, овалваме ги в брашно и ги запържваме и от двете страни в силно загрятото олио. Изваждаме ги с решетъчна лъжица, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук, моркова и целината, нарязани на малки кубчета. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и варим, докато зеленчуковата смес остане на мазнина. Тогава прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Щом пюрето стане сипкаво (на зрънца), добавяме 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Слагаме сол и смлян черен пипер на вкус и засилваме огъня. Когато сосът кипне, отнемаме съда от огъня. Пасираме соса и го връщаме в тенджерата заедно с пържолите. Задушаваме на умерен огън под похлупак десетина минути и слагаме нарязаните на кубчета кисели краставички и нарязания на ситно магданоз. Наливаме виното и под похлупак задушаваме пет минути на тих огън, а после пет минути без капак.

Задушени свински пържоли с малки лукчета

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 1 кафеена чашка брашно, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 20 бр. малки лукчета (арпаджик), 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 1 дафинов лист, 3 – 4 червени домати, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 10 – 12 зърна черен пипер, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, посипваме ги с чубрицата и смления черен пипер, овалваме ги в брашно и леко ги запържваме в тенджерата в 1 кафеена чашка силно загрятото олио. Изваждаме ги, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. След това прибавяме 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. После слагаме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) заедно с червения пипер. Посоляваме на вкус, добавяме зърната черен пипер, наливаме 2 кафеени чашки топла вода и засилваме огъня. Когато сосът заври, връщаме пържолите и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото омекне. В това време отделно в 1/2 кафеена чашка олио и малко вода задушаваме малките лукчета. В трети съд в 1/2 кафеена чашка олио и малко вода задушаваме гъбите. Към пържолите (когато омекнат) прибавяме задушени лукчета и гъбите, слагаме дафиновия лист, обелените и настъргани на едро ренде домати и нарязания на ситно магданоз. Под похлупак на умерен огън задушаваме още десетина минути. Може да прехвърлим ястието в тавичка и да го запечем в умерена фурна също десетина минути.

Задушени свински пържол по копривщенски

ПРОДУКТИ: 4 пържол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 1 кафеена чашка брашно, 2 кафеени чашки краве масло или олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, посипваме ги с черния пипер и с чубрицата, овалваме ги в брашно и ги изпържваме и от двете страни в 1 кафеена чашка силно загрята мазнина. Изваждаме ги, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. После прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). След това запържваме настърганите на ситно ренде моркови и също настърганата на ситно ренде целина. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода, посоляваме на вкус и оставяме соса да кипне – тогава връщаме пържолите и под похлупак задушаваме на умерен огън. В това време в останалата мазнина задушаваме гъбите, докато омекнат. Когато пържолите омекнат, прибавяме задушените гъби и под похлупак задушаваме още няколко минути.

Задушени свински пържол със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 4 пържол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 глави лук, 1 супена лъжица ароматно вино, 1 кафеена чашка брашно, 2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 1 двойна шепа нарязани на ситно гъби (пресни или стерилизирани), 3 – 4 червени домата, 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 лимон, 2 моркова, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, поръсваме ги с черния пипер и ги слагаме една върху друга, като между тях поставяме 2 глави лук, нарязан на филийки,

и напръскваме с ароматното вино. Държим пържолите в затворен съд в общата част на хладилника от вечерта до сутринта. Махаме лука, овалваме пържолите в брашното и в тенджерата в 1 кафеена чашка от мазнината ги изпържваме и от двете страни. Изваждаме ги, а в мазнината отначало запържваме, а след това задушаваме останалия лук, нарязан на ситно, и нарязаните на кубчета моркови. Отделно в 1 кафеена чашка от мазнината задушаваме гъбите, които прибавяме към задушената смес от лук и моркови заедно с червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Под похлупак на умерен огън задушаваме двадесетина минути. Нареждаме пържолите в тавичка и върху тях изсипваме зеленчуковата смес заедно с мазнината. Наливаме бялото вино и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до 2/3 от височината на продуктите. Слагаме върху пържолите кръгчета от лимон (може и половинки от срязани на две лютивички чушлета). Печем десетина минути в умерена фурна.

Задушени свински пържол с картофи

ПРОДУКТИ: 4 пържол, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка разтопено краве масло или олио, 3 глави лук, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 7 – 8 пресни чушки, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 400 г картофи, сол

Начукваме пържолите, овалваме ги в брашно и леко ги запържваме в силно загрялата мазнина. Изваждаме ги, а в мазнината запържваме последователно нарязания на ситно лук, гъбите и пресните чушки – почистени от семето и нарязани на пръстени. Прибавяме червения пипер и веднага наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите. Слагаме дафиновия лист и зърната черен пипер и под похлупак на тих огън задушаваме. На пет-

надесетата минута добавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Връщаме запържените пържоли и продължаваме да задушаваме, докато омекнат. Тогава слагаме нарязаните на тънки резенчета картофи и пак задушаваме, докато продуктите напълно омекнат. Ястието се поднася топло.

Задушени свински пържоли с червени домати и гъби

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 1 кафеена чашка брашно, 2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 3 глави лук, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 4 – 5 червени домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки бяло вино, 4 яйца, 1/2 лимон, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги и ги поръсваме с черния пипер. Овалваме ги в брашно и в тенджерата ги изпържваме в 1 кафеена чашка силно загрята мазнина и от двете страни. Нарездаме ги в тавичка и ги заливаме с мазнината, в която сме ги пържили. Отделно в останалата мазнина последователно запържваме, а накрая задушаваме нарязания на ситно лук, гъбите и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Задушената зеленчукова смес исипваме върху пържолите и прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Слагаме и червения пипер, размит в 1 кафеена чашка хладка вода. Печем в умерена фурна. На десетата минута наливаме виното и продължаваме да печем. Когато месото омекне, върху всяка пържола счупваме по едно яйце и отново запичаме 5 – 6 минути. Пържолите поднасяме с парче лимон и със задушените зеленчуци.

Задушени свински пържоли с гъби

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 2 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 лимон, сол

Сваряваме пържолите в малко вода, изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги нареждаме в тавичка. Върху тях разстиламе гъбите. От водата, в която сме варили пържолите, наливаме, колкото е необходимо да покрием месото. Запичаме в умерена фурна, докато гъбите омекнат. Тогава прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 1/2 кафеени чашки хладка вода). Слагаме черния пипер, посоляваме на вкус и продължаваме да печем в умерена фурна, докато сосът се сгъсти. Пържолите поднасяме с част от соса и с парченца лимон.

Задушени свински пържоли с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 кафеена чашка краве масло или олио, 1/2 кисела зелка, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 парчета сурова наденица

Запържваме пържолите в силно загрятата мазнина, изваждаме ги от тенджерата, а в мазнината слагаме нарязаната на ивички кисела зелка, добавяме още мазнина (ако е необходимо) и я задушаваме до омекване. Връщаме пържолите и поръсваме черния пипер. Слагаме парчетата сурова наденица, наливаме по 1 кафеена чашка зелев сок и топла вода и на умерен огън под похлупак задушаваме, докато месото омекне, а наденицата побелее. При поднасянето върху зелето във всяка чиния слагаме по 1 пържола и по 1 парче наденица.

Задушени свински пържол по градинарски

ПРОДУКТИ: 4 пържол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка свинска мас (краве масло или олио), 3 глави лук, 2 моркова, парче целина, 4 – 5 червени домата (пресни или от консерва), 4 – 5 скилидки чесън, 2 кафеени чашки бяло вино, 1/2 лимон, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, поръсваме ги с черния пипер и ги изпържваме в мазнината и от двете страни. Прехвърляме ги в тавичка, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук, нарязаните на кубчета моркови и целина, нарязаните на ситно скилидки чесън и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Наливаме виното и продължаваме да задушаваме на умерен огън десетина минути под похлупак, после махаме капака и държим съда на огъня само 5 – 6 минути. Зеленчуковата смес изсипваме върху пържолите, като най-отгоре поставяме резенчетата от лимон. Печем в умерена фурна двадесетина минути.

Клòпаница

ПРОДУКТИ: 800 г свинско месо, 3 – 4 супени лъжици свинска мас (или олио), 5 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Названието на ястието идва от диалектния глагол „клопам“, който означава „тракам“.

Нарязваме месото на малки хапки, които посоляваме и изпържваме в загрятата мазнина. С решетъчна лъжица изваждаме месото и го слагаме в тенджерата, която веднага покриваме с капак, завиваме с прегънатата на две хавлиена кърпа и слагаме на топло в единия край на печката. Нарязваме лука на тънки филийки, които стриваме със сол и смесваме с червения и черния пипер. Слагаме лука в тенджерата, която пак завиваме с кърпа и започваме да я разклащаме, като я държим за дръжките.

Кебапи

Кебап от свинско месо

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено свинско месо („шарено“, с тлъстина), сол, 1 – 2 супени лъжици свинска мас (краве масло или олио), 3 – 4 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 кафеени чашки вино, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист

Нарязваме месото на хапки, които варим с малко вода, като разбъркваме от време на време с дървена лъжица. Когато водата изври и месото побелее, посоляваме и слагаме мазнината заедно с нарязания на ситно лук. Когато месото и лукът се изпържат, отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме с лъжицата, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, връщаме тенджерата на огъня и наливаме още 1 кафеена чашка топла вода и виното. Слагаме зърната черен пипер и дафиновия лист и под похлупак на тих огън задушаваме, докато кебапът остане на мазнина.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г „шарено“ (с тлъстина) свинско месо, 1/2 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица краве масло, 1 голяма (или 2 по-малки) глава лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Нарязваме месото на тесни ивици, които запържваме в олиото. Изваждаме месото и го слагаме в тавичка, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Отнемаме съда от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме, наливаме 1 кафеена чашка топла вода и прибавяме соса, който месото е пуснало в тавичката. Под похлупак задушаваме само няколко минути, след това прехвърляме лука със соса в тавичката. Печем в умерена фурна, като от време на време наливаме по

малко топла вода. На десетата минута прибавяме кравето масло и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме виното и печем, докато месото напълно омекне. За гарнитура поднасяме пържени картофи.

Кебап от свинско месо с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо, 1/2 кг кисело мляко, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 4 разбити яйца, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме месото на малки хапки, които сваряваме в леко солена вода. В друга тенджерата слагаме добре разбитото кисело мляко и като бъркаме непрекъснато, прибавяме последователно разтопеното краве масло, разбитите яйца, сол и черния пипер. Слагаме тенджерата на огъня и наливаме толкова от бульона, в който сме сварили месото, колкото е необходимо да се получи гъст сос. Соса варим на тих огън 5 минути, като бъркаме непрекъснато. След това прибавяме свареното и отцедено месо и продължаваме да разбъркваме, докато сосът заври. Отнемаме съда от огъня.

При поднасянето поливаме всяка порция с по 1 чаена лъжичка краве масло, запържено с малко червен пипер.

Друсан кебап от свинско месо

ПРОДУКТИ: 800 г обезкостено свинско месо, 2 супени лъжици олио, 1 1/2 чаени лъжички пипер, 2 глави лук, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които задушаваме в олиото на умерен огън под похлупак. След десетина минути разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 кафеена чашка топла вода, поръсваме 1 чаена лъжичка червен пипер и продължаваме да варим – сега без похлупак, докато месото остане само на мазнина. Слага-

ме нарязания на ситно лук, прибавяме останалия червен пипер и разбъркваме кебапа. Поставяме капака, хващаме дръжките на тенджерата и започваме да я „друсаме“. След това държим ястието на тих огън десетина минути.

Друсан кебап от свинско месо с бяло вино

ПРОДУКТИ: 800 г „шарено“ (с тлъстина) свинско месо, 2 глави лук, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, сол, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица

Нарязваме месото на малки хапки, които задушаваме с 1 чаена чаша вода в продължение на двадесетина минути. Слагаме нарязания на филийки лук и червения пипер и наливаме виното. Четвърт час задушаваме под похлупак на умерен огън, после махаме капака, посоляваме и прибавяме черния пипер. Поставяме капака и като хващаме дръжките на тенджерата, започваме да я „друсаме“. След това държим ястието на тих огън четвърт час. Накрая поръсваме чубрицата.

Друсан кебап от свинско месо по градинарски

ПРОДУКТИ: 800 г свинско месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 глави лук, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици свинска мас (краве масло, олио), сол

Нарязваме месото на малки хапки, които посоляваме, поръсваме с 1/2 чаена лъжичка черен пипер и засипваме с 2 глави лук, нарязан на ситно. Слагаме и нарязания на ситно магданоз и поставяме месото в затворен съд на хладно място или в хладилник за 4 – 5 часа (или поне за 2 часа). Отделяме само месото и го пържим в загрялата мазнина. След десетина минути прибавяме лука, с който е престояло месото в хладилника, заедно с още 2 гла-

ви лук, нарязан на ситно. Покриваме тенджерата с капак и започваме да „друсаме“, като от време на време я поставяме за няколко минути на огъня, за да се задуши кебапът. В това време поръсваме червения пипер и останалия смлян черен пипер. Оставяме тенджерата на тих огън с капак още десетина минути.

Друсан кебап от свинско месо с червени домати

ПРОДУКТИ: 800 г обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 4 – 5 глави лук, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва) или 2 чаени лъжички доматиено пюре, 2 кафеени чашки червено вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които пържим в тенджера в мазнината до зачервяване. Прибавяме нарязания на ситно лук, запържваме го, а след това слагаме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде (или доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода). Когато месото поомекне, с две ръце раздрусваме леко тенджерата. На двадесетата минути от началото на задушаването (под похлупак, на умерен огън) наливаме виното, посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Задушаваме до пълно омекване на месото.

Кебап от свинско месо с гъби

ПРОДУКТИ: 700 – 800 г обезкостено свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас (или олио), 4 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 5 – 6 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 3 – 4 червени домата, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 2 – 3 резенчета от лимон, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които задушаваме в мазнината заедно с нарязания на ситно лук. На петата минута на-

ливаме 2 кафеени чашки топла вода и прибавяме червения пипер, гъбите и нарязаните на ситно скилидки чесън. След десетина минути слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). След запържването на брашното добавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати, черния пипер, чубрицата и резенчетата от лимон. Наливаме топла вода, която да покрива продуктите, посоляваме на вкус и под похлупак задушаваме на тих огън, докато месото и гъбите напълно омекнат.

Таскебап

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено свинско месо, 2 супени лъжици свинска мас (или олио), 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 червени домата (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка доматиено пюре, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в мазнината в тенджера до зачервяване. Прибавяме нарязания на ситно лук, запържваме го и слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Когато брашното порозовее, слагаме черния пипер, дафиновия лист, сол на вкус и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) или доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Наливаме топла вода – течността трябва да покрие продуктите. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне.

Свинско винен кебап

ПРОДУКТИ: 600 г свинско месо, 3 супени лъжици свинска мас или олио, 3 глави лук, 2 супени лъжици брашно, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, клонче суха или прясна чубрица (или 1 чаена лъжичка оронена чубрица), 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които задушаваме с мазнината. Прибавяме нарязания на ситно лук и го запържваме, докато стане прозрачен. Слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 1/2 кафеени чашки хладка вода) и го запържваме до златисто. Добавяме черния пипер, дафиновия лист и чубрицата. Наливаме виното и посоляваме на вкус. Сипваме топла вода, която да покрие продуктите, и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото омекне.

Свинско винен кебап с гъби

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 800 г свинско месо от ябълката, шола или филето, 1 кафеена чашка свинска мас или олио, 3 глави лук, 1 глава чесън, 1 двойна шела нарязани на малки парченца гъби (пресни или стерилизирани), 3–4 червени домати (пресни или стерилизирани), 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена чаша бяло вино, 10–12 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 лимон, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които пържим, докато се зачервят, в силно загрятата мазнина. Прибавяме нарязания на ситно лук, след запържването на който слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън, гъбите и домати (обелени и настъргани на едро ренде). Запържваме всичко добре и добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). След запържването на брашното наливаме виното и слагаме черния пипер, чубрицата, нарязания на парчета лимон и сол на вкус. Прехвърляме кебапа в тавичка и го печем в умерена фурна до пълно омекване на месото.

Стомна-кебап от свинско месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо от бута, 2 връзки пресен лук, 1 връзка пресен джоджен, 1 връзка магданоз, 5 червени домати, 1 супена лъжица червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), сол

Използваме стомна с широк отвор или пръстено гърне с капак. Поставяме в стомната месото, нарязаното на кубчета със страна 2 см, нарязаните на ситно подправки – лук, джоджен и магданоз, обелените и нарязани на тънки филийки домати, червения и черния пипер, мазнината и сол на вкус. Наливаме 1 чаена чаша вода и замазваме капака на гърнето (на стомната правим запушалка от тесто). Задушаваме върху котлон или печем във фурна най-малко 2 часа.

Книжен кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо (крехко), 1 кафеена чашка олио, 1 голяма глава стар лук (или 1 връзка пресен), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Обезкостяваме месото и го нарязваме на кубчета, които запържваме в силно загрятото олио. Прибавяме нарязания на ситно лук, запържваме го и отнемаме тенджерата от огъня. Поръсваме червения пипер, посоляваме, разбъркваме с дървена лъжица, наливаме 1 кафеена чашка топла вода и връщаме съда на огъня – тогава добавяме черния пипер. В парче алуминиево фолио или в намаслена дебела („бакалска“) хартия (може и в пергаментова хартия) поставяме така приготвения кебап. Правим пакет, който поставяме в тавичка, наливаме един пръст вода и печем в предварително загрятата силна фурна. След 40–50 минути кебапът е готов. Прехвърляме го, както е опакован, в голяма чиния, в която го поднасяме. Разтваряме опаковката с вилица и нож и всеки сам сипва от ароматния кебап.

Чопкебап

На шишовете нареждаме парчета месо и късчета сурова чушка. Шишетата пържим в силно загрятата мазнина (краве масло или олио), като ги обръщаме от всички страни. Изваждаме ги и след като се

поохладят (след четвърт час), ги поръсваме със сол и смлян черен пипер, потапяме ги в разбити яйца и отново ги пържим.

Шиш-кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 6 супени лъжици олио

Отстраняваме тлъстините на месото и го нарязваме на кубчета със страна 2 см, които смесваме с нарязания на ситно лук, сол, черния пипер и 1 супена лъжица олио. Сместа слагаме в затворен съд, който държим в хладилника от вечерта до сутринта. Набождаме месото на метални шишове и ги печем на „жив огън“ (над жаравата), а може да ги запържим в 5 супени лъжици силно загрятото олио.

Кебап върху ориз

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено свинско месо, 1 1/2 кафеени чашки свинска мас (краве масло, олио), 2 глави лук, 1 супена лъжица доматиено пюре, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки ориз, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които запържваме в 1 кафеена чашка от мазнината. Изваждаме месото, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук, докато стане златист. После, като бъркаме с дървена лъжица, запържваме доматиеното пюре (размито с 2 кафеени чашки топла вода) и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Връщаме запърженото месо, посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и заливаме с гореща вода, която да покрива продуктите. Под похлупак, на тих огън варим, докато месото омекне. Отделно в останалата мазнина запържваме за десетина минути ориза – предварително изчистен, измит и подсушен. Наливаме вряла вода (два пъти и половина повече от мярката, с ко-

ято сме мерили ориза – в случая на 2 кафеени чашки ориз наливаме 5 кафеени чашки вода). Посоляваме и задушаваме ориза в умерена фурна двадесетина минути. Парчетата месо поднасяме върху ориза, който поливаме със соса от кебапа.

Кебап в омлет

ПРОДУКТИ: 600 г свинско филе, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 сурови чушки, 2 червени домати, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 – 3 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 4 яйца, 4 маслини, 2 супени лъжици брашно, сол

Нарязваме месото на ивички, които изпържваме в 1 кафеена чашка олио. Изваждаме го, а в мазнината запържваме нарязаните на ситно сурови чушки, лука и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Прибавяме нарязаните на дребно скилидки чесън и посоляваме. Връщаме месото, поръсваме черния пипер и слагаме нарязания на ситно магданоз. Отделно в малък тиган изпържваме 4 омлета от разбитите яйца и брашното. Слагаме пълнката върху половината от всеки омлет, който прегъваме. Върху омлета поставяме кръгче от суров лук и 1 маслина без костилка.

Кебап в питка

ПРОДУКТИ: за *питките* – 1 1/2 чаени чаши пресято брашно, мая за хляб (колкото половин кибритена кутийка), 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 белтък; за *пълнката* – 600 г обезкостено свинско месо, 2 глави лук, сол, 2 кафеени чашки бяло вино, 1 кафеена чашка олио, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 4 – 5 скилидки чесън, 1 жълтък, 4 – 5 капки лимонен сок

Пресятото брашно поставяме в кръгла тава. В средата правим „кладенче“, в което слагаме маята за хляб, предварително размита с малко топла вода, киселото мля-

ко, солта и разбития белтък и замесваме тесто. Ако е много рядко, прибавяме още брашно. Покриваме тестото с чиста кърпа и го оставяме на топло да втаса, след което го разделяме на 4 топки. Плънката приготвяме, като нарязваме месото на малки хапки, които смесваме с нарязания на ситно лук. Посоляваме, заливаме с бялото вино и оставяме сместа на хладно място да престои 3 – 4 часа. След това в олиото запържваме месото заедно с лука и прибавяме гъбите. Слагаме червения пипер, чубрицата и счуканите скилидки чесън. Наливаме 1 кафеена чашка топла вода и задушаваме под похлупак на умерен огън (може да добавим още топла вода), докато месото омекне. Всяка от топките от тестото разрязваме на две половинки, които оформяме като панички. В една паничка поставяме от плънката, а с друга я захлупваме. Подреждаме питките в намастената тава, завиваме с кърпа и оставяме на топло за 1 час. Горната част на питките намазваме с разбития жълтък, смесен с лимоновия сок. Печем в умерена фурна.

Кебап в сини домати

ПРОДУКТИ: 4 средни по големина лъскави сини домати, 1/2 кг крехко свинско месо, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 – 4 скилидки чесън, 2 кафеени чашки бяло вино, 2 червени домата, сол

Обелваме сините домати на ивици през 2 см. Посоляваме обелените места и оставяме сините домати в наклонена тавичка за 1 час да изтече горчивият им сок. После махаме дръжките, отрязваме по едно „капаче“ и ги издълбаваме с чаена лъжичка от едната страна. Плънката приготвяме, като нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в 1 кафеена чашка от олиото. После запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме доматино пюре

(размито с 1 кафеена чашка топла вода) и го запържваме, докато стане сипкаво. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер, чубрицата, червения пипер и прибавяме нарязания на ситно магданоз заедно със счуканите скилидки чесън. Наливаме виното, слагаме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), доливаме топла вода, така че течността да покрие продуктите, и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато месото напълно омекне. Пълним сините домати с така приготвената плънка, слагаме „капачетата“ и ги нареждаме в обилно намастена тава. Печем в умерена фурна около половин час.

Кебап от свинско месо с червени домати

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 800 г свинско месо от бута, 3 супени лъжици свинска мас, 3 – 4 глави лук, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 6 – 7 червени домата, 1/4 варена наденица, 1 чаена чаша бяло вино

Нарязваме месото на хапки, които запържваме в свинската мас (или олио) заедно с нарязания на ситно лук. След десетина минути посоляваме, прибавяме черния пипер и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Слагаме и нарязаната на малки парченца варена наденица. Задушаваме десетина минути, след това прехвърляме ястието в тавичка, наливаме виното и запичаме в умерена фурна само четвърт час.

Кебап от свинско месо и свински черен дроб

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 800 г свинско месо, 600 г свински черен дроб, 3 супени лъжици свинска мас (или олио), 4 – 5 глави лук, 1 двойна шепя нарязани на малки парченца гъби (пресни или стерилизирани), 1 чаена лъжичка доматино пюре (или 3 червени домата), 10 – 12 зърна черен пипер, 1 супена лъжица стрита чубрица, 1 чаена чаша бяло вино, сол

Нарязваме месото на малки хапки и заедно с нарязания също на малки хапки черен дроб задушаваме в мазнината в тенджерата. Изваждаме ги, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук и гъбите. Прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Връщаме в тенджерата месото и черния дроб, слагаме черния пипер и чубрицата, посоляваме на вкус, добре объркваме сместа и я изсипваме в тавичка (или след като се поохлади, я прехвърляме в пръстен гювеч). Наливаме виното и топла вода – толкова, че течността да покрие продуктите, и печем в умерена фурна.

Кебап по градинарски

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 800 г крехко свинско месо, 1 кафеена чашка олио (или свинска мас), 1 кг малки лукчета (арпаджик), 4 – 5 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 чаена лъжичка сух джоджен, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които запържваме до побеляване в олиото. Изваждаме месото, а в мазнината, като наливаме 2 кафеени чашки топла вода, задушаваме малките лукчета. Връщаме месото и прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), чубрицата, джоджена, черния пипер, магданоза и сол на вкус. Под похлупак на тих огън задушаваме до пълно омекване на месото, като от време на време разклащаме тенджерата.

Свинско месо на фурна

Следващите три рецепти са за всички видове месо – свинско, телешко, говеждо, шилешко. Колкото по-голямо е парчето

обезкостено месо, толкова по-вкусно ще стане. Важното е да махнем излишната тлъстина и да използваме дълбока тава.

Печено месо

Първа рецепта

Месото, както е цяло парче, поставяме в дълбока тава или в дълбок пръстен гювеч с капак. Нарязания на кубчета лук поставяме върху месото. Наливаме вода, която трябва да стигне до половината от височината на месото. Посоляваме на вкус и пръсваме зърна черен пипер. Частта от месото, която е над водата, натриваме с чесън, счукан на едро. С парче алуминиево фолио или намаслена дебела („бакалска“) хартия, или два пласта пергаментова хартия обвиваме тавата така, че краищата на фолиото (хартията) да са отдолу. Целта е месото да се задуши като в пръстен гювеч (ако използваме гювеч, поставяме капака и го замазваме с тесто). Печем в силна фурна, като от време на време проверяваме дали течността в тавата не се е изпарила – и доливаме топла вода. След два часа махаме фолиото (хартията) и продължаваме да печем, докато месото, което сме обърнали и от другата страна, стане златистокафяво. Месото поднасяме в голяма чиния заедно със соса.

Втора рецепта

Обезкостеното цяло парче месо почистваме от сухожилията и правим в него прорези, в които слагаме парчета от морков, целина, корен от магданоз или пашърнак, зърна черен пипер, скилидки чесън, късчета от солена сланина и парченца от дафинов лист. Поръсваме обилно месото със смлян черен пипер, който веднага втриваме. В тенджерата с широко дъно в силно загрята мазнина (свинска мас, краве масло, олио), изпържваме месото, като го обръщаме от всички страни. После заедно с мазнината го прехвърляме в тавичка, като добавяме лук (на 1 кг месо – 1 глава),

нарязан на филийки. Ако при шпековането на месото не сме сложили в него зърна черен пипер, сега пръскаме в тавичката няколко зърна. Поставяме и 1 дафинов лист. Печем в умерена фурна, като през четвърт час обръщаме месото. Когато месото се зачерви, посоляваме го и наливаме толкова гореща вода, че течността да стигне до половината от височината на месото. От време на време обливаме месото със соса от тавата, а когато се опече, изваждаме го в друг съд. В соса слагаме 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода (1 супена лъжица брашно се поставя на половин литър сос – това преценяваме „на око“). След няколко минути сосът е готов – пасираме го и с него поднасяме нарязаното на филийки печено месо.

Трета рецепта

Най-вкусно е свинското печено, приготвено от ябълката или от бялото месо (т. нар. „вайсбрат“). Цялото парче месо запържваме в свинска мас или олио в тенджера с широко дъно, като го обръщаме от всички страни. Заедно с мазнината го прехвърляме в тавичка и го печем в умерена фурна, като го обръщаме от време на време и го поливаме със соса от тавичката. Когато месото се опече, прехвърляме го в друг съд, а в мазнината слагаме 1 чаена лъжичка брашно (за 1 кг месо) и щом то стане златисто, наливаме 1 кафеена чашка бяло вино и 1 кафеена чашка топла вода. След десетина минути сосът е готов – с него поднасяме нарязаното на филийки печено месо.

А сега – няколко пояснения, свързани с печенето на месо. Правилото е, че месо се готви с мазнина от животински произход (краве масло, свинска мас, гъша или патешка мас и пр.), а зеленчуци – с олио. Изпържването в гореща мазнина създава условия месото да получи коричка и после при печенето във фурна да запази со-

ковете си. Когато печем месо, не бива да го набождаме с вилица или с нож. Печем в същата мазнина, в която преди това сме пържили месото. Докато за пържене се препоръчва силен огън, при печене във фурна трябва да се използва умерен, дори слаб огън, макар че това трае дълго. И последното условие за добрата готварска техника – по време на печенето в тавата трябва да има течност, която се изпарява умерено и навлажнява месото. Може отделно в малък огнеупорен съд (пръстено гювече, купичка от йенско стъкло, метална купа) да налеем вода, която ще се изпарява по време на печенето.

Свинско каре

Това е месото от опашката до първото ребро. „Каретата“ – няколко малки парчета, се пекат във фурна в гореща мазнина (най-добре свинска мас), докато се зачервят. Може да бъдат приготвени и на скара. Поднасят се с гарнитура пържени картофи – те стават много вкусни, когато се пържат в свинска мас (не в олио!). Подходяща гарнитура са още картофено пюре, сварен ориз и кисели краставички.

Пълнено бутче на фурна

ПРОДУКТИ: обезкостен свински бут (2 – 2 1/2 кг), 4 супени лъжици краве масло, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 2 моркова, 1 двойна шепа нарязани на лентички гъби (пресни или стерилизирани), 2 твърдо сварени яйца, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 2 кисели краставички, сол

Начукваме месото с мокър дървен чук. С върха на остър нож в средата правим дълбок прорез, в който слагаме пълнка, приготвена по следния начин: В 2 супени лъжици краве масло запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на съвсем малки кубчета моркови. Прибавяме гъбите. Отнемаме съда от огъня. Когато смес-

та се охлади, добавяме сварените яйца – нарязани на кубчета, и също нарязаните на кубчета кисели краставички. Подправяме с червения пипер, стритата чубрица, смления черен пипер и сол на вкус. Слагаме плънката и зашиваме отвора с попарен бял конец или го забождаме с метално шишче. Поставяме бутчето в тавичка, намазана с останалото краве масло, и печем отначало в силна, а след двадесетина минути в слаба фурна. През десетина минути обливаме месото с топла вода (1 кафеена чашка), смесена с олиото. Щом месото се зачерви, обръщаме го и от другата страна. Накрая намазваме бутчето с червен пипер, смесен с малко олио.

Шиш-кебап на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 2 твърди червени домата, 2 сурови чушки, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 2 кафеени чашки бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които нанизваме на метални шишове, като слагаме парче месо, парче червен домат, късче сурова чушка. Посоляваме шишчетата, овалваме ги в брашно и ги запържваме от всички страни в сгорещеното олио. След това ги изваждаме и ги нареждаме в тавичка, а в мазнината запържваме доматеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода). Прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). След като запържим брашното, наливаме виното и държим съда на огъня, докато сосът кипне. С него заливаме наредените в тавичката шишчета. Поръсваме със сол на вкус и с черния пипер и печем в умерена фурна до пълно омекване на месото. Шишчетата поднасяме, полети със собствения им сос. Когато нареждаме месото на шишовете, може да сложим и люти чушлета – пресни или от сурова туршия.

Друсан кебап на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо от бута или плешката, 2 супени лъжици свинска мас (или олио), 3 глави лук, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 сухи червени чушки (или 1 суха лютивя чушка), сол

Нарязваме месото на малки хапки, които посоляваме и заедно с мазнината запичаме в пръстен гювеч (без да слагаме капака) или в тавичка в умерена фурна. Когато месото е вече полуизпечено, прибавяме нарязания на ситно лук, черния пипер и сухите чушки. Заливаме с 1/2 чаена чаша топла вода и слагаме капака на гювеча (или го завиваме с алуминиево фолио или с намаслена дебела хартия) и без да разбъркваме ястието, като през десетина минути леко го раздрусваме, печем в умерена фурна, докато месото напълно омекне.

Свинско месо с кости на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г свинско месо с кости, 1 глава чесън, 1 супена лъжица разтопена свинска мас, 1 супена лъжица брашно, 1 глава лук, сол

Отделяме костите и сухожилията, а месото нарязваме на едри късове, които натъркваме със срязани на две скилидки чесън и срязан на две лук. Накълцваме костите и заедно със сухожилията ги слагаме на дъното на тавичка. Върху тях нареждаме посолените късове месо. Добавяме маста, наливаме малко вода и печем в слаба фурна, докато месото порозовее. Изваждаме месото и костите със сухожилията, а тавичката държим във фурната, докато сосът остане само на мазнина (след като излишната течност се изпари) – тогава наливаме 1/2 л месен бульон или топла вода. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Оставяме соса във фурната, докато възври. Прибавяме 3 – 4 счукани скилидки чесън. Прецждаме соса през ленена кърпа. Парче-

тата свинско месо поднасяме, полети със соса.

Свински котлети на фурна

ПРОДУКТИ: 8 броя котлети, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 400 г гъби (пресни или стерилизирани), 4–5 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена чаша бяло вино, 8 яйца, сол

Начукваме котлетите, посипваме ги със сол и с 1 чаена лъжичка от червения пипер, овалваме ги в брашното и ги запържваме леко (само за няколко минути) от двете страни в загрятото олио. Прехвърляме котлетите в тавичка, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук и гъбите. Прибавяме и също задушаваме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Посоляваме, поръсваме червения пипер, останалия смлян черен пипер и нарязания на ситно магданоз. Объркваме добре и изсипваме сместа заедно с мазнината върху котлетите. Наливаме виното и печем в предварително затоплена силна фурна двадесетина минути – тогава счупваме от ниско (за да не се разлее жълтъкът) по 1 яйце върху всеки котлет. Допичае още десетина минути.

Свинско коляно

ПРОДУКТИ: 1 свинско коляно, 1 супена лъжица свинска мас, 1 глава лук, 1/2 кг кисело зеле, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Отстраняваме кожата на коляното, посоляваме го и с малко вода го печем в умерена фурна, като от време на време го обръщаме от различни страни. В тенджерата изпържваме в маста нарязания на ситно лук. Прибавяме нарязаното на лентички кисело зеле, наливаме виното и под похлупак на умерен огън задушаваме, до-

като зелето омекне. Накрая поръсваме черния пипер. Омекналото наполовина от печенето във фурната коляно преместваем в тенджерата, наливаме вряла вода, която да го покрие, и го варим до пълно омекване на месото. Коляното поднасяме със задушеното зеле, полято със сока от тавичката, в която сме го пекли.

Свинско с картофи на фурна

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г обезкостено свинско месо (то може да е и от главата на прасето), 3 супени лъжици свинска мас или олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или 1 кафеена чашка доматиен сок), 8 големи картофа, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме и след това задушаваме в мазнината. Прибавяме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане прозрачен, прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода (или доматиения сок). След няколко минути поръсваме червения пипер, посоляваме на вкус и наливаме топла вода. Течността трябва да покрие продуктите. Под похлупак на тих огън варим, докато месото омекне наполовина. Тогава прехвърляме сместа в тавичка и нареждаме отгоре нарязаните на кръгове картофи. Печем в умерена фурна, докато картофите се покрият с кафява коричка и месото напълно омекне. Ястието поднасяме, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Котлети с кашкавал на фурна

ПРОДУКТИ: 8 броя котлети, 2 яйца, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио, 4 супени лъжици настърган кашкавал

С плоската страна на голям кухненски нож начукваме котлетите, потапяме ги в разбитите яйца, овалваме ги в галетата и ги пържим в силно сгорещеното олио. После нареждаме котлетите в намаслена

тавичка и ги поръсваме с настъргания кашкавал. Печем в умерена фурна, докато кашкавалът се стопи.

Свински ребра на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 ребра, 2 супени лъжици оцет, 2 кафеени чашки олио, сол

Отстраняваме ципите и излишната тлъстина на ребрата и ги варим в 1 л вода, в която сме сложили оцета. Загряваме олиото в тавичка (то трябва да е половин сантиметър от дъното), нареждаме отцедените ребра, на които месото е започнало да омеква, и отначало ги печем четвърт час в силна фурна, а след това намаляваме силата на огъня. През десетина минути обръщаме ребрата. Готови са, когато месото напълно омекне – тогава ги посоляваме и ги поднасяме, докато са топли.

Свински кебап в гювечета

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г крехко свинско месо, 6 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 10 опечени чушки, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 двойна шела нарязани на тънки ивици гъби (пресни или стерилизирани), 4 яйца, сол

Нарязания на тънки филийки лук задушаваме в олиото. Прибавяме опечените чушки (обелени, почистени от семето и нарязани на малки парченца), черния пипер и сол на вкус. Когато сместа се запържи, изваждаме я с решетъчна лъжица в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме нарязаното на малки хапки месо и гъбите. На умерен огън задушаваме под похлупак, докато месото омекне. Накрая посоляваме на вкус. В 4 пръстени гювечета най-напред разпределяме зеленчуковата смес, а отгоре слагаме сместа от месо и гъби. Наливаме топла вода, която да покрива продуктите (но да не е до ръба на гювечетата, а два пръста под него), и двадесетина минути печем в умерена фурна. От ниско, за да не се разлее жълтъкът, във

всяко гювече счулваме по 1 яйце. Допичаме още 5 – 6 минути.

Шишчета от свинско месо

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 600 г обезкостено свинско месо, кората на 3 филии стар бял хляб, 2 – 3 дафинови листа, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици олио, сол

Нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които нанизваме на метални шишове, като редуваме парче месо, късче стар хляб, кръгче от лук. На всеки шиш нанизваме по 1 малък дафинов лист или половинка от по-голям. Слагаме шишовете в тавичка, посоляваме ги, поръсваме черния пипер и ги заливаме с олиото. Печем половин час в силна фурна, като от време на време ги обръщаме от всички страни. Шишовете са готови, когато хлябът се препече.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 600 г обезкостено свинско месо, 1 супена лъжица лимонен сок или оцет, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 80 г солена сланина (или пушени свински гърди), 2 червени домата, сол

Изрязваме от алуминиево фолио парчета според дължината на металните шишове, с които разполагаме. С всяко парче ще завием едно подготвено за печене шишче. Месото нарязваме на кубчета със страна 2 см, които напръскваме с лимонен сок (или оцета), посоляваме, поръсваме с черния пипер и в затворен съд ги държим в хладилника поне 5 – 6 часа (а най-добре от вечерта до сутринта). На металните шишове нанизваме парче месо, тънко парче сланина, парче домати. Всеки шиш поставяме в средата на отрязаното алуминиево фолио и го загъваме от двете страни по дължина, после завиваме останалите краища. Така приготвените шиш-

чета нареждаме едно до друго в тавичка и наливаме един пръст вода. Печем половин час в силна фурна. Изваждаме тавичката на ръба на фурната и с вилица отвиваме отгоре алуминиевото фолио. В следващите двадесетина минути запичаваме шишчетата отгоре. При поднасянето трябва да внимаваме да не разлеем пикантния сос от алуминиевото фолио.

Шишчета от мариновано свинско месо

Разликата от предходната рецепта е, че нарязаното на парчета месо престоява 3 – 4 часа в марината от 1 супена лъжица оцет, 1 четвъртинка лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и 1/2 чаена лъжичка сол.

Печено прасенце

Най-вкусно е прасенце-сукалче (около 3 – 4 кг). На фурна с пълнеж може да се приготви и по-голямо прасенце – с живо тегло от 10 до 15 килограма.

След като заколим прасенцето, продължаваме с пърленето. Целта е да се махне четината. Има различни начини за пърлене. Малко прасенце може да се изпърли на силния пламък на запален спирт. Използват се също бензинова лампа и газова горелка. Започваме от главата – пламъкът се ограничава в квадрати по 30 – 40 см. Щом по кожата се появят мехури, трябва да започнем да стържем с тъп нож, за да падне четината. И така, докато стигнем до опашката. След това идва ред на изпичането – пак движим пламъка на квадрати от главата до опашката. Обгорените места освобождават маста и това се проверява със задния край на кибритена клечка, която без да подостраме, забиваме в кожата – ако тя влезе лесно, това означава, че мазнината е изобилна. Поливаме прасенцето с топла вода и го завиваме с найлон, за да се задуши – така го подготвяме за третия етап – стъргането. Стържем, докато се покаже бялото на кожата, като

остърганите места поливаме с топла вода. След това срязваме надлъж корема и изваждаме вътрешностите (карантиите). Отделяме черния дроб, а белия дроб, сърцето, далака, бъбреците и булото измиваме и попарваме с вряла вода. После ги накисваме в студена вода и ги сваряваме, като отстраняваме пяната. Измиваме добре гръкляна и задното черво. Сгорещяваме до зачервяване два-три обли камъка, слагаме ги в корема на прасенцето и ги заливаме с вряла вода, така че парата да не излиза навън (затова притискаме с ръце отвора). По този начин се премахва лошият дъх от вътрешностите. Отделяме червата от маста, която ги свързва, обръщаме ги с помощта на клечка и ги измиваме с гореща вода. Накисваме ги в смес от равни части вода и оцет (по 1/2 л), към която прибавяме 2 – 3 глави лук, нарязан на едро, и 1 – 2 картофа, също нарязани на едро. Така ги държим 2 – 3 часа, за да се премахне характерната им миризма. На шкембето правим отвор (една педя), през който изтича несмляната храна. След това го обръщаме, измиваме го добре и го намазваме с малко гасена вар. След десетина минути го „изпираме“ с варта, както се пере със сапун. Отново го измиваме със студена вода и го слагаме в маринатата при червата. В тази марината червата и шкембето трябва да престоят 3 часа.

Когато дреболиите са полусварени, изваждаме ги и ги нарязваме на малки парченца, които изпържваме в свинска мас. Прибавяме изчистен, измит и подсушен ориз и отначало леко го запържваме, а после го заливаме с част от бульона (1 кафена чашка ориз – с 2 1/2 кафени чашки бульон), в който сме варили карангията. Варим, докато оризът поомекне. Посоляваме на вкус и поръсваме смлян черен пипер. В дробинето може да сложим стафиди.

Отцеждаме от водата добре измитото отвътре и отвън прасенце, посоляваме го и го поръсваме с черен пипер отвътре и отвън. Слагаме дробинето във вътреш-

ността на прасенцето и зашиваме отвора с попарен бял конец. Кожата намазваме със солена вода – така тя ще стане червена и хрупкава.

В голяма тава нареждаме обли гладки пръчки, дебели 2 – 3 см. Наливаме вода, която да стигне до половината от височината на пръчките, поставяме прасенцето и го печем в умерена фурна. Най-добре е пръчиците или дъсчиците, върху които поставяме прасенцето в тавата, да са от варен бук – те в никакъв случай не бива да са от орех или от бор, защото тези дървета пускат боя и придават горчив вкус на месото. Може да използваме зидана пещ, която опалваме добре, изваждаме въглените, слагаме тавата с прасенцето и замазваме с глина вратата на пещта. Може въглените само да се изравнят – тогава с дървена лопата поставяме в дъното на пещта пръстен съд с вода и след това пак с лопата слагаме тавата с прасенцето. И във втория случай замазваме с глина вратата на пещта, а така също и местата, през които може да мине пара. Опеченото прасенце може да поднесем с настърган и смесен с оцет хрян.

При поднасянето освен месо и част от пълнежа сипваме по малко и от соса. Прасенцето се поднася топло. Ако изистине, тогава се поднася студено, защото печеното прасенце не се претопля.

Печено прасенце по велешки

Почистваме добре прасенцето и го посоляваме отвътре и отвън. Така то трябва да престои два часа. После в корема му поставяме празна бутилка от бира и зашиваме отвора с попарен бял конец. Намазваме прасенцето с олио, смесено с малко червен пипер, и го печем в тава (поставено върху 2 – 3 чинии, обърнати с отвора надолу) в слаба фурна в продължение на 3 – 4 часа. По време на печенето през двадесетина минути мажем прасенцето с олио (но без червен пипер).

Печено прасенце с кисело зеле

Почистваме, измиваме и подсушаваме прасенцето. Посоляваме го отвътре и отвън. Нарязваме на ивички 1 кисела зелка и я задушаваме със свинска мас. Към края на задушаването може да сложим част от предварително сварените и нарязани на малки парченца дреболии. Сипваме задушеното зеле в голяма тава и слагаме отгоре прасенцето, което намазваме със свинска мас или с олио, смесено с малко червен пипер. Печем в умерена фурна. След час и половина обръщаме прасенцето и от другата страна, която намазваме със свинска мас или олио. Може отначало да затрупаме прасенцето със задушеното зеле, а след 1 час печене да го отвием и намажем с мазнина.

Варено прасенце

Нарязваме прасенцето на големи порции, които сваряваме в солена вода заедно с много черен пипер на зърна и дафинов лист. Съхраняваме свареното месо в хладилник и приготвяме от него различни ястия. От 1 кг варено месо може да приготвим свинско печено – печем в силна фурна, като от време на време намазваме месото със смес от 1 кафеена чашка бира, сока на 1 лимон (или лимонтузу, размито с малко вода) и разтопено краве масло. Месото поднасяме топло или студено с настърган хрян, подправен със сол, малко захар и оцет.

Свинско филе на фурна

ПРОДУКТИ: цяло парче филе (1 1/2 – 2 кг), сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, свински ребра и кости от гръбнака

Махаме ципите на цялото парче месо, поръсваме го със сол на вкус и с черен пипер и го слагаме в тавичка заедно със свински ребра и част от гръбнака, на които сме орязали месото (костите придават

особен привкус на соса). Наливаме толкова гореща вода, колкото е необходимо да стигне до 2/3 от височината на месото. Печем в умерена фурна, като всеки четвърт час обливаме месото със соса. Доливаме само гореща вода. Обръщаме не само месото, но и костите от различни страни. Готовото филе поднасяме, нарязано на филийки, поръсени с черен пипер и полети със соса.

Свинско филе с прясно мляко на фурна

ПРОДУКТИ: цяло парче филе (около 2 кг), 2 чаени лъжички горчица, 1 чаена чаша бяло вино, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, сол

Цялото парче месо намазваме с горчицата, поставяме го в тенджерата с широко дъно и го заливаме с виното и прясното мляко. Така държим филето на хладно място от вечерта до сутринта, когато го отцеждаме, слагаме го в тавичка и го заливаме с толкова от маринатата, колкото е необходимо тя да стигне до 2/3 от височината на месото. Печем в умерена фурна, като през четвърт час обръщаме филето от различни страни. Когато месото добие кафявозлатист цвят, изваждаме го и втриваме в него смес от сол и смлян черен пипер. Изстиналото месо завиваме в алуминиево фолио или в намаслена дебела хартия и го съхраняваме в хладилник. Поднасяме го, нарязано на тънки филийки с подходящ сос.

Свинско филе с червени домати на фурна

ПРОДУКТИ: цяло парче филе (около 2 кг), 1 кафеена чашка свинска мас (краве масло, олио), 2 глави лук, 3 червени домати (пресни или от консерва), белтъците на 4 яйца, 2 кафеени чашки настърган кашкавал, сол

Нарязваме филето на парчета, които изпържваме в загрятата мазнина. Изважда-

ме месото, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. После запържваме и след това задушяваме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Нарездаме парчетата филе в тавичка, изсипваме отгоре задушената смес и посоляваме. Разбиваме белтъците и ги изливаме върху сместа. Посипваме настъргания кашкавал. Запичаме в силна фурна, докато кашкавалът стане златистокафяв. Подходяща гарнитурата са пържени картофи.

Свинско филе със стар лук на фурна

ПРОДУКТИ: 8 парчета от свинско филе, 4 глави лук, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша червено вино, 1 супена лъжица лимонов сок, сол

Нарязваме лука на тънки филийки, които претриваме със сол. Половината от лука слагаме в тавичка, а върху него нареждаме парчетата филе. Втората половина от лука смесваме с чубрицата, черния и червения пипер и разстиламе върху месото. Наливаме олиото, виното и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до 2/3 от височината на продуктите. Печем в умерена фурна, докато месото омекне. При поднасянето напръскваме месото с лимоновия сок.

Свинско филе с пресен лук на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г свинско филе, 1 кафеена чашка олио, 2 връзки пресен лук, 1/2 кг червени домати (пресни или от консерва), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 4 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Нарязваме месото на 4 плоски парчета, дебели 1 1/2 см, които изпичаме на скара и от двете страни. Поставяме по едно парче в 4 пръстени гювечета. В олиото за-

пържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), които запържваме, а след това задушаваме. Посоляваме на вкус и слагаме черния пипер и нарязания на ситно магданоз. Разпределяме сместа в гювечетата и във всяко сипваме отгоре по 1 супена лъжица настърган кашкавал. Запичаме в силна фурна само четвърт час. Ястието се поднася топло.

Печено свинско месо с плънка от кайма

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 150 г сланина (или пушени свински гърди), 3 глави лук, 150 г кайма, 1 връзка магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 5 – 6 скилидки чесън, 1 настъргана ябълка, 1 супена лъжица галета, 1 яйце, 1 кафеена чашка разтопена свинска мас, 5 – 6 картофа, сол

С мокър дървен чук начукваме обезкостеното парче месо, докато се получи пласт с дебелина 1 1/2 см. Плънката приготвяме по следния начин: Нарязваме сланината (пушените гърди) на малки кубчета, които поставяме в предварително затоплен сух тиган. Когато сланината си пусне мазнината, прибавяме нарязания на ситно лук, запържваме го и слагаме каймата, която само леко запържваме. Отнемаме тигана от огъня и добавяме нарязания на ситно магданоз, червения пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, счуканите скилидки чесън, настърганата ябълка, галетата и разбитото яйце. Объркваме добре сместа и я слагаме върху парчето месо, което навиваме на руло. Завързваме рулото с попарен бял конец или го забждаме от двете страни с по едно метално шишче. Слагаме рулото в тавичка заедно с разтопената свинска мас. Поръсваме го със сол на вкус и с останалия смлян черен пипер и час и половина го печем в умерена фурна. Половин час пре-

ди да изключим огъня, слагаме нарязаните на тънки резени картофи.

Свинско месо с праз на фурна

ПРОДУКТИ: 700 – 800 г обезкостено свинско месо, 1 кафеена чашка свинска мас или олио, 4 стръка праз, 3 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Нарязваме месото на по-едри парчета, които запържваме в мазнината и прехвърляме в тавичка, а в мазнината запържваме нарязания на тънки колелца праз, предварително стрит с малко сол. Сипваме праза върху месото заедно с мазнината (може да добавим още малко свинска мас или олио) и печем в умерена фурна. След четвърт час слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с черния и червения пипер. Ястието се поднася топло.

Свинско месо с гъби на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г свинско месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 2 яйца, 1 кафеена чашка олио, 1 двойна шепа нарязани на тънки ивички гъби (пресни или стерилизирани), 2 глави лук, 2 кафеени чашки бяло вино, 4 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Нарязваме месото на 12 флейки, които начукваме с мокър кухненски чук, посоляваме, поръсваме с черния пипер, овалваме в брашното, потапяме в разбитите яйца и изпържваме в силно загрятото олио. Изваждаме ги и ги разпределяме по три флейки в 4 пръстени гювечета, а в мазнината запържваме гъбите заедно с нарязания на ситно лук. Наливаме виното и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато гъбите омекнат. Задушената смес разпределяме в гювечетата и във всяко слагаме отгоре по 1 супена лъжица настърган кашкавал. Печем в умерена фурна, докато кашкавалът се зачерви.

Покрекло

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг обезкостено свинско месо, 1/2 кг свински дреболии, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 чаени лъжички сух джоджен

Нарязваме месото на малки хапки, които варим в леко солена вода. Отделно варим двадесетина минути добре измитите свински дреболии, после ги отцеждаме и ги нарязваме на малки парчета. Смесваме ги с отцеденото месо. Посоляваме, прибавяме нарязания на ситно магданоз, червения пипер и джоджена, объркваме добре и сипваме сместа в тава. Наливаме от бульона, в който сме сварили месото, така че течността да стигне до половината от височината на продуктите. Печем в умерена фурна, докато месото напълно омекне.

Свински пържоли по градинарски на фурна

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 чаена лъжичка счукан на едро черен пипер, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 2 моркова, 3 червени домата, 4 – 5 скилидки чесън, 1/2 лимон, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Начукваме пържолите, поръсваме ги със сол на вкус и с черния пипер и ги нареждаме една върху друга, като помежду им слагаме нарязания на тънки филийки лук. Напръскваме ги с виното. Най-отгоре също слагаме лук. Така наредените пържоли трябва да престоят в затворен съд в хладилника от вечерта до сутринта. Изпържваме ги в силно загрято олио и ги нареждаме в тавичка, а в мазнината запържваме лука, с който са престояли пържолите, после запържваме нарязаните на кубчета моркови, обелените и настъргани на едро ренде червени домати и нарязаните на ситно скилидки чесън. С тази смес покриваме пържолите, като наливаме и мазнината. Най-отгоре нареждаме резен-

четата от лимона. Печем в силна фурна двадесетина минути. Пържолите поднасяме топли.

Свински пържоли с лук на фурна

ПРОДУКТИ: 4 средно големи пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук (или 1 връзка пресен лук), 1 чаена чаша бира, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги и ги поръсваме с черния пипер. Запържваме ги леко и от двете страни в загрято олио. После ги нареждаме в тавичка, а в мазнината изпържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане златист, прехвърляме го в тавичката при пържолите. Наливаме бирата, която трябва да покрива пържолите, и печем в умерена фурна около 1 час. Пържолите може да поднесем със сварени картофи, полети с разтопено краве масло.

Свински пържоли с бяло вино на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 2 моркова, 1/2 глава целина, 6 – 7 скилидки чесън, 1 чаена чаша бяло вино, 2 червени домата, 1/2 лимон, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, поръсваме ги в черния пипер и ги изпържваме и от двете страни в силно загрято олио. После ги прехвърляме в тавичка, а в мазнината последователно задушаваме и слагаме в тавичката нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета моркови и целина и нарязаните на ситно скилидки чесън. Наливаме в тавичка виното и върху всяка пържола нареждаме резенчета от домати и от лимона. Печем на силен огън в предварително затоплена фурна само четвърт час и поднасяме, докато пържолите са топли.

Спържа на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ: 1 1/2 кг свинско месо, 1 1/2 кафеени чашки разтопена свинска мас, 1/2 кг лук, 2 супени лъжици краве масло или олио, 1 двойна шепа нарязани на тънки ивички гъби (пресни или стерилизирани), 200 г телешки черен дроб, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 1 – 2 сухи люти чушлета, 2 кафеени чашки бяло вино, сол

Нарязваме месото на едри хапки, които запържваме в тенджерата в свинската мас. Прибавяме нарязания на тънки филийки лук и също го запържваме, докато стане стъклен. Отделно в кравето масло (или олиото) и малко вода задушаваме гъбите заедно с телешкия черен дроб (нарязан на парченца). Прибавяме ги към месото с лука. Посоляваме на вкус и слагаме черния пипер, чубрицата и лютите чушлета. Наливаме виното и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, объркваме добре и прехвърляме сместа в тавичка или я разпределяме в пръстени гювечета. Печем в умерена фурна двадесетина минути.

Свинско месо с прясно зеле на фурна

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено свинско месо, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 средна по големина прясна зелка, щипка винена киселина (лимонтузу), 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки, които запържваме в тенджерата в загрятото олио (1 кафеена чашка). Когато месото започне да се зачервява, прибавяме доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и го запържваме, докато стане сипкаво (на зрънца). Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, веднага наливаме 1 кафеена чашка топла вода, разбъркваме с дървена лъжица и връща-

ме съда на огъня. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и варим под похлупак на тих огън. В това време нарязваме на тънки ленти зелката. Стриваме зелето с малко сол и го задушаваме с 1 кафеена чашка олио. Накрая прибавяме щипка винена киселина (лимонтузу), размита с малко вода. В тавичка изсипваме задушеното зеле, после слагаме задушеното месо и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде). Прибавяме дафиновия лист и зърната черен пипер и печем в умерена фурна, докато отгоре се появи златистокафява коричка.

Свински карета в гювечета

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо от контрафилето (т. нар. „малка рибица“ – крехкото месо от двете външни страни на гръбнака), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка доматиен сок, 1 двойна шепа нарязани на ивички гъби (пресни или стерилизирани), 1 кафеена чашка краве масло или олио, сол

Нарязваме контрафилето на карета (всяко по 50 г), които изпичаме на скара и разпределяме в пръстени гювечета. Посоляваме, поръсваме черния пипер и сипваме по малко от доматиения сок. Отделно задушаваме в кравето масло (или олиото) гъбите и ги разпределяме в гювечетата, които слагаме в студена фурна и печем на умерен огън половин час. Ястието се поднася топло, с парчета лимон.

Свински флейки в гювечета

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 4 глави лук, 1 двойна шепа нарязани на ивички гъби (пресни или стерилизирани), 4 – 5 стерилизирани краставици (или 2 краставици от сурова туршия), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 чаена чаша бяло вино, 6 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Нарязваме месото на флейки, които начукваме с плоската страна на голям кухненски нож, поръсваме със сол и с черния пипер, овалваме в брашното и изпържваме в 1 кафеена чашка силно загрято олио (може и в свинска мас, получена от изпържването на стотина грама нарязана на тънки ивички прясна сланина). Отделно в 1 кафеена чашка силно загрято олио запържваме и последователно прехвърляме в общ съд нарязания на ситно лук, гъбите и нарязаните на кубчета краставици. Изпържените флейки разпределяме в 6 пръстени гювечета. Върху тях слагаме от запържената смес, към която сме прибавили сол на вкус, червения пипер, доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и виното. Във всяко гювече поставяме по 1 супена лъжица настърган кашкавал. Без да слагаме капачетата, печем в умерена фурна, докато кашкавалът се зачерви. Ястието поднасяме топло.

Свинско филе с гъби в гювечета

ПРОДУКТИ: 800 г свинско филе, 2 двойни шепи нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 1 кафеена чашка разтопено масло или олио, 4 – 5 червени домати, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме филето на 4 парчета, които изпичаваме на скара или на плоча, и слагаме по едно в четирите гювечета. В мазнината задушаваме гъбите. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати и посоляваме. Задушената смес разпределяме в гювечетата, поръсваме нарязания на ситно магданоз и черния пипер и запичаваме двадесетина минути в умерена фурна.

Свинско филе с картофи в гювечета

ПРОДУКТИ: 800 г свинско филе, 1 1/2 кафени чашки краве масло или олио, 1 чаена

лъжичка доматиено пюре, 5 – 6 скилидки чесън, 200 г малки лукчета (арпаджик), 400 г цели малки картофи, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме филето на 4 парчета, които пържим в 1 кафеена чашка загрята мазнина, докато се зачервят. Прибавяме доматиеното пюре (разредено с 1 кафеена чашка топла вода), наливаме топла вода, колкото течността да покрие месото, слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън и под похлупак на умерен огън задушаваме около половин час. След това разпределяме в 4 пръстени гювечета и печем в умерена фурна, докато месото омекне. Отделно задушаваме в останалата мазнина лукчетата и картофките и ги разпределяме в гювечетата, когато месото вече е омекнало. Допичаваме само десетина минути. Ястието поднасяме топло, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Мариновано свинско филе на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 кафеена чашка разтопена свинска мас (краве масло, олио), 6 – 7 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 дафинови листа, 1 глава лук, 2 моркова, 3 – 4 скилидки чесън, 1 кафеена чашка винен оцет, 1/2 чаена лъжичка сол

Приготвяме марината, като в 1 л вода слагаме зърната черен пипер, дафиновите листа, срязания на четири лук, нарязаните на едро моркови, обелените скилидки чесън, солта и оцета. Варим четвърт час. Когато маринатата изстине, слагаме в нея нарязаното на порции филе и ги държим в нея от вечерта до сутринта. Отцедените филета нареждаме в тавичка, заливаме ги с разтопената мазнина и ги печем в умерена фурна, като през десетина минути ги заливаме с по няколко супени лъжици от маринатата. Печем, докато месото омекне. Филетата поднасяме, поръсени със смления черен пипер.

Свинско руло на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г свинско месо от бута, 1 кафеена чашка настърган хрян, 50 г безсолна сланина, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 1/2 чаена чаша бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Разрязваме месото така, че да се получи лист, дебел 1 см, който начукваме леко с мокър дървен чук, посоляваме на вкус и посипваме с хряна, настърган на най-ситното ренде. След това отрязваме парче безсолна сланина, дебело половин сантиметър и толкова голямо, че да покрива половината от месото. Навиваме месото на руло и го забождаме от двете страни с по едно метално шишче. Слагаме рулото в тавичка и наливаме топла вода, която да стигне до 2/3 от височината на рулото. Печем в умерена фурна, докато месото напълно омекне, като от време на време го обливаме със соса от тавичката. Отделно запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и разрежено с 1 кафеена чашка хладка вода) в мазнината. Наливаме виното и 1/2 чаена чаша топла вода, разбъркваме и държим соса на огъня, докато се сгъсти. Подправяме го със сол на вкус и с черния пипер. С този сос заливаме нарязаното на парчета руло.

Гювечи и мусаки

Подходящи за гювеч са по-тлъстите меса – от предната част, както и от врата. Ако според рецептата за съответния гювеч трябва да се запържи някой продукт, в запържката не се слага брашно – затова за разлика от яхниите, кебапите и задушениите ястия, сосът на гювечите е съвсем малко, ястието остава повече на мазнина. *Обикновеният начин за приготвяне на гювечи с месо е следният:* Нарязаното на порции месо се запързва в мазнина и се

слага в пръстен съд или в тавичка, а в същата мазнина се запържват лукът, морковите, целината и доматиеното пюре (размито с топла вода). За препоръчване е продуктите да се задушават поотделно, но да се слагат в тавичката (или в пръстения гювеч) наведнъж. Гювечът се пече на тих огън, това е т. нар. „тишечене“. Накрая се слагат нарязаните на кръгове червени домати и се прави заливка от разбити яйца, смесени с нарязан на ситно магданоз. Трябва да се знае, че в гювеч, в който има ориз, не се слага червен пипер, а само смлян черен пипер и се използват малко червени домати.

При някои рецепти месото не се запързва. Сурово месо се нарязва на порции и се слага с мазнината, нарязания лук и солта във фурната. Щом лукът и месото се зачервят, се поръсва червеният пипер и веднага се налива топла вода (за да не прегори пиперът и така да вгорчи ястието). За всички видове гювечи зеленчуците се нарязват на по-едри парчета. Бамята и помалките чушки се слагат цели, само се изрязват дръжките им. Сухата бамя предварително се попарва с вряла вода.

Градинарски гювеч със свинско месо

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 супени лъжици краве масло, 2 глави лук, 2 моркова, 1 глава целина, 4 – 5 чушки (пресни или от сурова туршия), 4 – 5 червени домати (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 2 яйца, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, сол

Нарязваме месото на парчета, които запържваме в тенджерата в 1 кафеена чашка олио. После ги прехвърляме в пръстен гювеч или в тавичка, а в мазнината задушяваме нарязания на филийки лук, после слагаме нарязаните на тънки кръгчета моркови, нарязаната на кубчета целина и чушките – почистени от семето и нарязани на тънки пръстени. Посоляваме задушениите

зеленчуци, сипваме ги при месото и наливаме освен мазнината, в която сме задушавали, още 1/2 кафеена чашка олио. Печем в умерена фурна 45 минути. След това нареждаме отгоре нарязаните на кръгчета червени домати. Правим заливка от брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), запържено в кравето масло. Добавяме разбитите яйца и слагаме заливката върху червените домати. Върху заливката поръсваме настъргания кашкавал. Допичаме само десетина минути.

Лясковски гювеч със свинско месо

ПРОДУКТИ: 700 г свинско месо, 5 супени лъжици свинска мас или олио, 1 син домат, 3 глави лук, 4 сурови чушки, 1 супена лъжица нарязани листа от целина, 1 супена лъжица магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 8 – 10 червени домати, 3 супени лъжици ориз, сол

Нарязваме месото на парчета, които запържваме в 3 супени лъжици от мазнината. Ако е тлъсто, може да го изпържим в собствената му мазнина. Синия домат обелваме на ленти през 2 – 3 см (като „зебра“), посоляваме обелените места и оставяме домати да престоят 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият му сок. После го нарязваме на кубчета. При него слагаме нарязания на тънки филийки лук, нарязаните на парчета сурови чушки, листата от целина и магданоза. Посоляваме сместа, поръсваме черния пипер и я оставяме за половин час – време, достатъчно зеленчуците да си пуснат сока. В друг съд поставяме червените домати, нарязани на колелца, и също ги посоляваме. После слагаме половината от доматиите на дъното на пръстен гювеч, а върху тях изсипваме месото заедно с мазнината, в която сме го пържили. Зеленчуковата смес образува третия пласт заедно с отделно запържения в 2 супени лъжици мазнина ориз. Найотгоре нареждаме останалите червени до-

мати. Наливаме вода, която трябва да покрие продуктите, и печем дълго в слаба фурна.

Гювеч със свинско месо и ориз

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 800 г свинско месо от предната част (гърдите или ребрата), 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 кафеена чашка мазнина (свинска мас, краве масло, олио), 1 кафеена чашка ориз, 3 – 4 сухи червени чушки, сол

Нарязваме месото на парчета, които слагаме в пръстен гювеч или в тавичка. Посоляваме месото, поръсваме го с 1/2 чаена лъжичка черен пипер, добавяме мазнината и печем в умерена фурна, като през десетина минути разбъркваме с дървена лъжица. Когато месото се запече, наливаме гореща вода, която да го покрие. Продължаваме да печем в умерена фурна. Щом сосът кипне, слагаме ориза (изчистен, измит и подсушен). Поръсваме 1 чаена лъжичка черен пипер и посоляваме на вкус. Слагаме червените чушки – предварително накиснати във вряла вода за 1 час, а после обелени и нарязани на парчета. Разбъркваме добре с лъжицата. Наливаме гореща вода, която да покрие продуктите, и печем, като вече избягваме да доливаме вода. Готовия гювеч поръсваме с останалия черен пипер.

Гювеч със свинско месо и кисело зеле

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено свинско месо, 100 г солена сланина (или пушени свински гърди), 1 двойна шепа нахут, 5 супени лъжици свинска мас или олио, 1/2 голяма или 1 малка кисела зелка, 6 – 7 картофа, 5 – 6 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян кимион, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме сланината (пушените гърди) на малки кубчета, които слагаме на дъното на пръстен гювеч или дълбока тава. Варим нахута, докато омекне, после го отцеждаме и го задушаваме с 1 супена лъ-

жица мазнина. Нарязваме зелето на тънки лентички, които задушаваме с 2 супени лъжици от мазнината. После прехвърляме две трети от него в гювеча (тавата). Нарязваме месото на парчета, които леко запържваме в 2 супени лъжици от мазнината и ги слагаме върху зелето. Нарязваме картофите на тънки филийки, които нареждаме върху месото. После изсипваме задушения нахут. Пръсваме нарязаните на ситно скилидки чесън, кимиона и черния пипер. Най-отгоре нареждаме останалата част от задушеното зеле. Наливаме равни части зелев сок и вода, така че течността да покрие продуктите, и печем в умерена фурна, докато гювечът остане на мазнина.

Гювеч със свинско месо и гъби

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 800 г свинско месо от буга, 10 опечени чушки, 1 кафеена чашка олио, 1 двойна шепа нарязани на ивички гъби (пресни или стерилизирани), 8 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица твърдо краве масло, 1 лимон, сол

Нарязваме месото на плоски квадратни парчета със страна 7 – 8 см, които начукваме с мокър дървен чук и изпичаме на скара. После ги нарязваме на ивици. Обелваме опечените чушки, почистваме ги от семето и ги нарязваме на малки парчета. Запържваме в олиото и след това задушаваме чушките и гъбите заедно с обелените и настъргани на едро ренде 4 червени домати. В пръстен гювеч (или тавичка) слагаме опеченото и нарязано на ивици месо. Върху него сипваме задушената зеленчукова смес. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз и добре объркваме всичко. Отгоре нареждаме парченца твърдо краве масло, а върху тях слагаме останалите червени домати, нарязани на кръгове, и резенчета от лимона. Печем в силна фурна само двадесетина минути. Ястието се поднася топло.

Летен гювеч със свинско месо

ПРОДУКТИ: 600 г обезкостено свинско месо, 1 кафеена чашка свинска мас (краве масло, олио), 4 глави лук, 6 – 7 зелени чушки, 1 син домати, 1 чаена чаша зелен боб, 1/4 кг бамя, 5 – 6 червени домати, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг картофи, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на парчета, които посоляваме и слагаме в пръстен гювеч (или в тавичка) заедно с мазнината. Печем в умерена фурна, докато месото омекне. Тогава прибавяме нарязания на тънки филийки лук, нарязаните на тънки пръстени чушки, нарязания на кубчета син домати (предварително обелен, посолен и държан 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият му сок), стерилизирания зелен боб (ако е пресен, трябва предварително да бъде сварен), бамята, на която сме орязали дръжките, и нарязаните на кръгчета червени домати. Прибавяме червения пипер (размит с 1 кафеена чашка хладка вода). Разбъркваме зеленчуците с месото и печем в умерена фурна, докато продуктите поомекнат. Слагаме нарязаните на резенчета картофи, наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до един пръст под горното ниво на продуктите, и печем, докато картофите се запекат. Готовият гювеч трябва да е с малко сос, да остане почти на мазнина. Поднасяме го, поръсен с нарязания на ситно магданоз.

Тюрлюгювеч със свинско месо

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г по-тъсто обезкостено свинско месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки свинска мас (краве масло, олио), 3 глави лук, 300 г картофи, 300 г тиквички, 1 голям или 2 по-малки сини домати, 1/4 кг чушки, 1 двойна шепа бамя, 1 връзка магданоз, 2 яйца, сол

Нарязваме месото на еднакви парчета, които посоляваме, втриваме в тях черния пипер и варим с малко вода, докато теч-

ността се изпари. Тогава слагаме 1/2 кафеена чашка от мазнината и ги запържваме заедно с нарязания на тънки филийки лук. Задушаваме, докато месото омекне – тогава заедно с лука го прехвърляме в пръстен гювеч (или тавичка), където слагаме още: нарязаните на резенчета картофи, обелените и нарязани на тънки филийки тиквички, нарязаните на кубчета сини домати (предварително обелени, посолени и оставени за 1 час в наклонена тавичка), нарязаните на ивици чушки, бамята с орязани дръжки, 1/2 връзка нарязан на ситно магданоз и сол на вкус. Освен мазнината, в която сме задушили месото и лука, наливаме още 1 кафеена чашка мазнина. Печем в умерена фурна, докато зеленчуците омекнат. Тогава разбиваме яйцата, слагаме в тях 1/2 връзка нарязан на ситно магданоз и заливаме гювеча. Допичаме още десетина минути.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г свинско месо, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици краве масло или олио, 1/4 кг картофи, 2 средни по големина сини домати, 200 г тиквички, 3 глави лук, 1/4 кг чушки, 100 г бамя, 2 яйца, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме месото на парчета, които посояваме, поръсваме с черния пипер и в малко вода варим, докато течността се изпари. Тогава слагаме мазнината и запържваме месото. После го разпределяме в 4 пръстени гювечета, а в мазнината запържваме последователно и разпределяме в гювечетата нарязаните на резенчета картофи, нарязаните на кубчета сини домати (предварително обелени, посолени и държани 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият им сок), обелените и нарязани на кубчета тиквички, нарязания на филийки лук, нарязаните на тънки пръстени чушки и бамята, на която сме орязали дръжките. Разпределяме в гювечетата мазнината от пърженето, а ако тя е малко, добавяме още краве масло или олио. Пок-

риваме с капачетата и печем в умерена фурна. След 1 час махаме капачетата, а двадесетина минути по-късно слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с нарязания на ситно магданоз.

Мусака от накълцано свинско месо и кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1 средно голяма кисела зелка, 5 супени лъжици свинска мас или олио, 2 глави лук, 600–700 г обезкостено свинско месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2–3 яйца, 1/2 кг кисело мляко, сол

Нарязваме зелето на тесни ивички и го варим в равни части вода и зелев сок. Когато течността изври и зелето омекне, слагаме 3 супени лъжици от мазнината и го запържваме. В друг съд в леко солена вода задушаваме нарязания на ситно лук. Щом водата изври, прибавяме 2 супени лъжици от мазнината и запържваме лука до порозовяване. Поставяме накълцаното съвсем на ситно месо, посояваме на вкус, поръсваме червения пипер и запържваме сместа. В тавичка изсипваме половината от запърженото зеле, а върху него разстиляме изпърженото накълцано месо. Отгоре слагаме втората половина от зелето. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и печем в умерена фурна. Когато мусаката е готова, слагаме заливка от яйцата, разбити с киселото мляко. Допичаме десетина минути в силна фурна.

Мусака от накълцано свинско месо и гъби

ПРОДУКТИ: 600–700 г обезкостено свинско месо, 1 малък морков, 1 корен от магданоз или пашърнак, парче целина, 1 голяма глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 двойни шепа гъби (пресни или стерилизирани), 4 супени лъжици краве масло или олио, 1 супена лъжица брашно, сол

Накълцваме месото на дребно със сатър и го смесваме с моркова, корена от

магданоз (или пашърнак) и целината, нарязани на кубчета. Прибавяме нарязания на ситно лук, сол на вкус и черния пипер. Разбъркваме всичко и оставяме сместа да престои в затворен съд поне 1 час. Отделно в 2 супени лъжици от мазнината запържваме нарязаните на ивички гъби. После ги задушаваме с 2 кафеени чашки топла вода. Сместа от накълцаното месо и зеленчуците заливаме с вода, която да покрива продуктите, и варим на силен огън заедно с 2 супени лъжици от мазнината и със суса от гъбите. Когато зеленчуците омекнат, прибавяме задушните гъби и слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Варим на тих огън, докато ястието се сгъсти.

Ястия на скара

Може да използваме различни видове скари – открита електрическа скара, грил, скара на дървени въглища (които трябва да се разгорят така, че въглените да се превърнат в светещ бял слой). Може да запалим на открито огън, от който да останат само въглените – на тях печем шишове. При поява на пламъци трябва веднага да ги угасим с вода, защото те ще опушат шишовете. Много важно е да подберем месото за скарата, както и да го подготвим с подходяща марината. За да не се запалят тлъстите парчета месо, може да ги посипем с малко брашно – това особено важи за печене на сланина на жарава.

Ако ще печем на скара по-голямо парче месо, може да изберем половин или цял бут, плешка, задната част или месо от корема. За шишчета месото трябва да е крехко и с малко тлъстина. Нарязваме го на по-едри парчета и го смесваме с нарязан на филийки лук и с нарязан на ситно магданоз. Така месото трябва да престои в затворен съд на хладно място от вечерта до сутринта. След това го поръсваме

със смлян черен пипер (и по желание с възлюбен червен пипер) и с машерка. Месото трябва да престои пак в затворен съд още 2 – 3 часа (може и повече). Посоляваме го непосредствено преди печенето. Най-добра жарава за печене на шиш става от кленови корени или от меше (дъб).

Свинско месо на шиш

Нарязваме месото на парчета с размери 1 на 2 см, които леко начукваме с плоската част на голям кухненски нож и държим три часа в марината, приготвена (за месо от бута или за обезкостени котлети) от 1/2 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 глава лук, нарязан на филийки, 3 скилидки чесън, нарязан на ситно, 1 супена лъжица олио и 1 супена лъжица лимонов сок или оцет. Това е марината за 1/2 кг месо.

Нанизваме престоялото в маринатата месо на метални шишове, като редуваме с нарязан на кръгчета лук, тънки резенчета червени домати и парчета солена сланина. Може да сложим и гъби, които измиваме (не се белят) и нарязваме на поедри парчета. Подходящи са малки главички лук, но ако използваме големи глави, срязваме ги на четири парчета. Специфичен вкус имат главите лук, които предварително сме сварили за 5 – 6 минути в солена кипяща вода, а след това сме подсушили с кърпа. Преди да сложим шишовете на огъня, може да намажем месото с разтопено краве масло или олио. Ако по време на печенето на жарава припламват пламъчета, това означава, че от капките може да се появят още по-големи пламъци – веднага поръсваме шишовете с вода, която държим в съд край себе си, за да ни е под ръка. Ако сме в планината, опечените шишове поднасяме върху елови клонки или върху млада бучкова шума. Когато приготвяме шишовете в домашни условия, може да задушим ориз, който сипваме в чиниите, а върху него нареждаме опечените шишове. От-

горе поръсваме със ситно нарязан пресен лук и магданоз.

Ако живеем в къща с двор или имаме на разположение по-голям балкон (още по-добре – тераса), може да използваме кофа от поцинкована ламарина и да я приспособим за уред за печене на пържолите не с въглища или жарави, а само като запалим няколко вестника или хартия. Всъщност пържолите се опичат на собствената си мазнина, хартията служи само за запалване на мазнината. Занасяме една кофа от поцинкована ламарина в железарска работилница (още по-добре е, ако можем сами да измайсторим всичко!) и помолваме да направят на дъното на кофата дупки с диаметър 1 1/2 см на разстояние една от друга 2 – 3 см в два кръга – вътрешният (при стандартни размери на кофата) ще е от 6 – 7, а външният – от 7 – 8 дупки. Такива дупки (в два реда) трябва да се направят и в долната част на кофата, като по-близкият до ръба да е на 1 см от него (погледнато от вътрешната страна на кофата), а между двата реда да има разстояние десетина сантиметра. Може да използваме и тенеките от сирене (от жълто тенек). Върху кофата слагаме скарата от фурната на готварската печка, но може да си направим скара от по-дебела тел или от тънки железни парчета.

Начукваме пържолите, посоляваме ги, поръсваме ги със смлян черен пипер и ги нареждаме на скарата върху кофата. Кофата поставяме върху две тухли, сложени „на ребро“ (легнали на по-тъсната част). Вътре в кофата пускаме 2 – 3 вестника и ги запалваме. За десетина минути опичаме пържолите и от двете страни – огънят от вестниците служи само да се запали мазнината, която капе от пържолите, затова те се опичат по-добре, ако са от тлъсто месо. За да печем кюфтета, кебапчета или месо, което не е тлъсто, ще трябва да използваме дървени въглища, които в малки количества може сами да приготвим

от „жив огън“, като отделим и загасим неизгорелите напълно дърва.

Солена сланина на шиш

Изстъргваме солта от сланината, измиваме я добре и я нарязваме на парчета, които подсушаваме с чиста кърпа, овалваме в брашно (по-добре да е царевично) и нанизваме на шишове. По време на печенето може да потапяме целия шиш в студена вода и да продължаваме да печем, докато сланината се зачерви. Между сланината нареждаме парчета чушки или късчета от лук (може и цели малки лукчета).

Шарена сланина (или пушени свински гърди) на шиш

Най-напред изрязваме външната кожа на сланината, след това нарязваме шарената сланина на продълговати парчета, които навиваме на рула и нанизваме на метални шишове. Печем ги на „жив огън“ или на скара, докато станат хрупкави.

Свинско филе на скара

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 1/4 кг свинско филе, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица лимонен сок или винен оцет, 3 – 4 скилидки чесън, 1 стрък босилек, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 3 супени лъжици краве масло, 2 глави лук, сол

Нарязваме филето на парчета по 200 г с дебелина 1 1/2 см, които държим от вечерта до сутринта в марината, приготвена от олиото, лимонения сок (или оцета), счуканите скилидки чесън и стръка босилек. Отцеждаме месото и го поръсваме със сол и черен пипер. Задушаваме нарязаните на ивици гъби, докато омекнат, в тенджера в кравето масло заедно с нарязания на ситно лук. Тази смес слагаме върху всяко

парче от филето, което прегъваме на две и забождаме от двете страни с по един метален шиш. Печем филетата на скара, като преди това ги намазваме с маринатата. Опичаваме ги и от двете страни.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 1/4 кг свинско филе, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 2 глави лук, 2 супени лъжици смлени орехови ядки, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистваме цялото парче месо от ципите, после го разцепваме и начукваме с мокър дървен чук, така че да се получи пласт с дебелина 1 1/2 см. В тенджерата в мазнината задушаваме гъбите заедно с нарязания на ситно лук. Когато гъбите омекнат, прибавяме ореховите ядки, нарязания на ситно магданоз, стритата чубрица, черния пипер и сол на вкус. Тази смес слагаме в единия край на месото, което навиваме на руло и забождаме от двете страни с по едно метално шишче. Намазваме филето с олио и го печем на скара, като бавно го въртим.

Свинско филе с гъби на скара

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско филе, 2 двойни шепи нарязани на ивици гъби (пресни или стерилизирани), 1 голяма глава лук (или 2 по-малки), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), сол

Нарязваме филето на 6 парчета, които начукваме с мокър дървен чук или с плоската страна на голям кухненски нож. Посоляваме ги и ги поръсваме с черния пипер. Гъбите задушаваме в сгорещената мазнина заедно с нарязания на ситно лук. От тази смес, когато изстине, поставяме във всяко филе. Прегъваме филетата на две и ги забождаме с по две метални шишчета. Печем филетата на скара или във фурна.

Пържено и панирано свинско месо

Малко са пържените ястия в традиционната ни кухня. Обикновено продуктите се пържат, без да се панират. Пържи се в силно загрята мазнина (т. нар. „кипнала мазнина“), която обаче не бива да се оставя да дими. Ако мазнината е само затоплена, продуктите не се пържат, а се варят и така загубват много от вкусовите си качества. За да не пръска мазнината, в средата на съда, в който пържим, трябва да сложим шипка сол. Ако въпреки това при поставянето на мокри продукти наоколо пръска мазнина, върху съда поставяме гевгир или голяма цедка. Най-добре е да пържим в дълбок тиган или тенджерата. Ако при пърженето мазнината се запали, не бива да ръсим вода, а трябва бързо да покривем съда с капак, който ще прекрати достъпа на въздух и пламъците ще угаснат. Може да пържим в т. нар. „маслена баня“ – голямо количество загрята мазнина, поставена в дълбок съд. В този случай продуктите стават много по-сочни. Когато обръщаме пържените продукти, не бива да използваме вилица, защото при набождането с нея ще изтече сосът от продуктите. По-добре е да правим това с метална лопата или с решетъчна лъжица.

Свинско руло

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета гъби (пресни или стерилизирани), 3 глави лук, 3 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 4 твърдо сварени яйца, 100 г кашкавал, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици брашно, сол

Разрязваме месото така, че да се получи лист, дебел 1 см, който леко начукваме с мокър дървен чук. Приготвяме пълнеж, като в 1 кафеена чашка мазнина запържваме и задушаваме нарязания на сит-

но лук и гъбите. Прибавяме нарязаните на малки кубчета твърдо сварени яйца, нарязания също на малки кубчета кашкавал, черния пипер, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. Разбъркваме добре и слагаме сместа върху месото, което навиваме на руло и забождаме от двете страни с по едно метално шишче. Овалваме рулото в брашното и го изпържваме в останалата силно загрята мазнина (т. нар. маслена баня).

Мариновани пържоли

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свинско месо, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 дафинови листа, 1 кг картофи, 1 кафеена чашка брашно, 2 кафеени чашки олио, сол

Нарязаните пържоли нареждаме в тавичка и ги посипваме с нарязания на ситно лук. Поръсваме черен пипер, слагаме нахъсаните на парченца дафинови листа и оставяме пържолите да престоят така два часа, покрити с чиста кърпа. В това време изпържваме в 1 кафеена чашка олио нарязаните на тънки резенчета картофи. Към мазнината добавяме още 1 кафеена чашка олио и пържим в загрята мазнина оваляните в брашно пържоли и от двете страни, докато станат златисти. Готовите пържоли нареждаме в голяма чиния, насипваме върху тях изпържените картофи, посоляваме, поръсваме с черен пипер и ги заливаме с част от мазнината, в която сме пържили.

Пържени и задушени пържоли

ПРОДУКТИ: 4 отрязани с ребро пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 глави лук, 2 супени лъжици свинска мас, щипка настъргано индийско орехче, 1 стерилизирана краставичка, 1 чаена чаша червено вино, сол

Начукваме леко пържолите, прерязваме краищата им, после ги посоляваме и

поръсваме с черен пипер. Оставяме ги да отлежат 1 час. В тенджерата запържваме в мазнината нарязания на ситно лук. Прибавяме пържолите, изпържваме ги и от двете страни и ги изваждаме в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината наливаме 1 кафеена чашка топла вода, поръсваме индийското орехче и варим на умерен огън, докато лукът омекне. Тогава връщаме пържолите в тенджерата, слагаме нарязаната на малки кубчета краставичка, наливаме виното и задушяваме на тих огън десетина минути.

Свински пържоли с лук

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, поръсваме с черния пипер, овалваме в брашното и ги изпържваме в загрялото олио. Изваждаме ги, а в мазнината изпържваме нарязания на тънки филийки лук. Поднасяме пържолите, покрити с изпържения лук.

Свински пържоли с кисели краставички

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 1 кафеена чашка бяло вино, 2 чаени лъжички доматино пюре, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 кисели краставички, 1 чаена лъжичка горчица, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Начукваме пържолите, посипваме ги със сол и смления черен пипер и ги запържваме в тенджерата в силно загрялото олио. Прехвърляме ги в друг съд, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане златист, наливаме виното и 1 кафеена чашка топла вода и слагаме доматиното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода. Задушяваме на умерен огън, като бъркаме с дървена лъжица, докато сосът заври. После

го оставяме да ври на тих огън десетина минути. Прибавяме киселите краставички, нарязани на тънки кръгчета, горчицата и нарязания на ситно магданоз. Готовия сос изливаме върху пържолите, които поднасяме веднага.

Пържени и запечени свински пържоли

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 1/2 кафеени чашки краве масло или олио, 100 г топено или пушено сирене, 1/2 кг кисело мляко, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги и леко ги запържваме в загрятото краве масло (олио). Две от пържолите слагаме на дъното на дълбока намаслена тавичка. Върху тях поставяме половината от нарязаното на тънки филийки сирене, а върху сиренето слагаме другите две пържоли. Отгоре нареждаме филийки сирене. Разбиваме киселото мляко и заливаме с него пържолите. Печем в умерена фурна само четвърт час.

Свински пържоли със задушени зеленчуци

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 2 глави лук, 2 моркова, парче целина, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки краве масло или олио, 2 кисели краставички, сол

В половината от мазнината и малко вода задушаваме нарязания на филийки лук, нарязаните на малки кубчета моркови и целина и нарязаните на малки ивички гъби. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и държим тенджерата на огъня, докато продуктите омекнат. Отделно в останалата мазнина изпържваме пържолите и ги слагаме при задушени зеленчуци заедно с мазнината. Добавяме нарязаните на малки кубчета кисели краставички и задушаваме десетина минути на умерен огън. Ястието може да прехвърлим в тавичка и да го запечем 8 – 10 минути в силно загрята фурна.

Свински пържоли със задушени домати

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер (или стрита чубрица), 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 глави лук, 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), 1 глава чесън, 1/2 връзка магданоз, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги, поръсваме 1/2 чаена лъжичка черен пипер (или стрита чубрица), овалваме ги в брашното и ги изпържваме в загрятото олио. Изваждаме пържолите, а в мазнината запържваме (може да налеем още малко олио) и после задушаваме с малко топла вода нарязания на филийки лук, обелените и настъргани на едро ренде червените домати и нарязаните на ситно скилидки чесън. Прибавяме нарязания на ситно магданоз, посоляваме на вкус, слагаме останалия смлян черен пипер (може да добавим и люти чушлета) и задушаваме. Поднасяме пържолите в затоплени чинии, покрити със задушени домати.

Свински пържоли със задушен лук

Приготвяме ги по предходната рецепта, като запържваме и задушаваме 4 – 5 глави лук, нарязан на филийки. При поднасянето разпределяме лука върху изпържените пържоли.

Свински пържоли с яйца на очи

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 супена лъжица лимонов сок или винен оцет, 1 кафеена чашка брашно, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки олио (свинска мас, краве масло), 4 яйца, 4 зърна черен пипер, сол

Начукваме пържолите, поръсваме ги с лимония сок (или оцета) и черния пипер, овалваме ги в брашното и ги пържим в 1 кафеена чашка загрят олио. Разпределяме пържолите в чиниите и ги за-

ливаме с мазнината, в която сме ги изпържили. Отделно изпързваме в останалото олио яйцата на очи, които поставяме върху пържолите със зрънце черен пипер в средата на жълтъка.

Пържоли със сос от гъби

ПРОДУКТИ: 4 пържоли, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

Начукваме пържолите, посоляваме ги и ги поръсваме с черния пипер. Изпързваме ги в загрятото олио и ги изваждаме, а в мазнината запързваме нарязаните на ивички гъби. Когато гъбите омекнат, прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и леко го запързваме. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо да се получи немного гъст сос. Варим под похлупак на умерен огън десетина минути и веднага заливаме пържолите със соса заедно с гъбите.

Панирани свински котлети със зеленчуков сос

ПРОДУКТИ: 4 котлета, 4 яйца, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка свинска мас (краве масло, олио), 1 глава лук, 2 моркова, 1/2 малка глава целина, 1 малък дафинов лист, сол, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици краве масло

Почистваме котлетите от тлъстините и сухожилията, после ги начукваме с мокър дървен чук. Посоляваме, потапяме в разбитите яйца, овалваме в галетата и изпързваме котлетите и от двете страни в силно загрятата мазнина. Отделно нарязваме на ситно лука, а морковите и целината – на кубчета. Прибавяме остатъците от оформянето на котлетите, наливаме вода, колкото да покрие продуктите, посо-

ливаме, слагаме дафиновия лист и черния пипер и варим на умерен огън, докато зеленчуците омекнат. Прецеждаме бульона и го наливаме към запърженото в кравето масло брашно. Варим на умерен огън, като бъркаме с дървена лъжица, докато сосът кипне. С този сос поднасяме панираните котлети заедно с варени картофи или с пюре от картофи.

Панирани свински котлети с яйца на очи

ПРОДУКТИ: 4 еднакви котлета, 6 яйца, 1 кафеена чашка олио, 100 г настърган кашкавал, 1 кафеена чашка галета, сол

Поръсваме със сол котлетите, потапяме ги в 2 разбити яйца, овалваме ги в смес от настъргания кашкавал и галетата и ги пържим в силно загрятото олио. Отделно изпързваме 4 яйца на очи. Потапяме в студена вода ръбовете на водна чаша и с нея изрязваме изпържените яйца на правилни кръгове. Горещите яйца слагаме върху горещите котлети и ги поднасяме веднага върху листа от зелена салата.

Панирани свински котлети с кашкавал

ПРОДУКТИ: 4 котлета, 200 г кашкавал, 3 супени лъжици брашно, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка галета, 2 яйца, 1 кафеена чашка олио, сол

Разцепваме котлетите на две, начукваме ги с мокър дървен чук и в разреза поставяме по едно парче от кашкавала. После един след друг ги потапяме в кашица, приготвена от брашното, предварително препечено на сух тиган, 2 1/2 кафееви чашки хладка вода, щипка сол и черния пипер. Овалваме котлетите в галетата, потапяме ги в разбитите яйца и ги пържим в загрятото олио. Поднасяме ги, докато са топли, с гарнитура пържени картофи.

Панирани свински котлети

ПРОДУКТИ: 4 котлета, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 2 яйца, 1 кафеена чашка счукан сухар, 1 кафеена чашка олио, сол

Начукваме котлетите, посоляваме ги и ги поръсваме с черния пипер. После ги овалваме в брашното, потапяме ги в разбитите яйца, овалваме ги в счукания сухар, който трябва да полепне и от двете им страни. Отново потапяме котлетите в разбитите яйца и ги пържим и от двете страни в загрятото олио, докато станат златисти. Поднасяме ги с гарнитурата според сезона – пържени картофи, туршия от камби, кисели краставички, и с парче лимон.

Пържени свински котлети с кисели краставички

ПРОДУКТИ: 4 котлета, 1 кафеена чашка свинска мас (краве масло, олио), 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици краве масло, 2 малки кисели краставички, 1/2 чаена лъжичка оцет, 1/2 чаена лъжичка горчица, 5 – 6 зърна черен пипер, сол

Начукваме котлетите, посоляваме ги и ги изпържваме в загрятата мазнина. Отделно приготвяме сос, като отначало запържваме, а после задушаваме под похлупак в кравето масло брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), докато стане златисто. Тогава прибавяме нарязаните на малки кубчета кисели краставички, оцета, горчицата, сол на вкус, зърната черен пипер и 2 кафеени чашки топла вода. На умерен огън варим, докато сосът кипне, и веднага го отнемаме от огъня. Поднасяме пържените котлети в затоплени чинии с така приготвения сос.

Шницели

Шницелът е тънко и плоско отрязано парче месо без кост, което се пържи със или без панировка. Шницелите могат да бъдат задушени в сос.

Най-вкусни са шницелите от филето (т. нар. „голяма рибица“), което почистваме от ципите (месото се реже напречно на мускулните влакна) и начукваме с мокър дървен чук, така че всяко парче да добие елипсовидна форма. Там, където има останали ципи и сухожилия, рязваме леко с върха на остър нож. Шницелите поръсваме с бяло вино, сол и смлян черен пипер, потапяме в брашно и пържим в силно загрята мазнина, докато се зачервят и от двете страни. Поднасяме ги с топла гарнитурата – задушен ориз, пържени картофи. Поливаме ги със сос от мазнината (в която запържваме брашното и слагаме подправки) или с разтопено краве масло (върху още топлия шницел поставяме парче твърдо краве масло).

Панирани шницели

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 5 шницела, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 5 яйца, 2 кафеени чашки галета, 1 1/2 кафеени чашки свинска мас (краве масло, олио), 2 супени лъжици твърдо краве масло, сол

Почистваме шницелите от ципите, начукваме ги с мокър дървен чук, за да придобият елипсовидна форма, и с върха на остър нож ги срязваме през 2 1/2 см – така те няма да се свият при пърженето. Поръсваме ги със сол и с черния пипер, овалваме ги в брашното, потапяме ги в разбитите яйца, овалваме ги в галетата и отново ги потапяме в яйцата. Пържим шницелите в силно загрятата мазнина. При поднасянето върху всеки шницел слагаме парченце от твърдото краве масло. За гарнитурата са подходящи пържени картофи, за-

душени моркови, картофено пюре, задушен зелен боб.

Шницели с паниран лук

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 6 шницела, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка разтопена свинска мас (краве масло, олио), 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1/2 кафеена чашка бяло вино, 5 глави лук, сол

Оформяме шницелите, като ги начукваме с мокър дървен чук. След това ги посоляваме, поръсваме ги с черния пипер, овалваме ги в брашното и ги пържим в сгорещената мазнина и от двете страни. Поставяме шницелите в чинии и ги заливаме с разтопено краве масло и с виното. Нарязваме лука на филийки, които посоляваме, овалваме в останалото брашно и изпържваме в останалата мазнина, докато станат златисти. После разпределяме лука върху шницелите.

Шницели със задушени зеленчуци

ПРОДУКТИ: 4 шницела, 2 – 3 скилидки чесън, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 3 сурови чушки, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), сол

В 1 супена лъжица олио запържваме счуканите скилидки чесън. Добавяме 1

супена лъжица олио (за всеки следващ шницел също слагаме по 1 супена лъжица олио) и изпържваме първия шницел (преди това го посоляваме и го поръсваме с черен пипер). Изпържените и от двете страни шницели държим в съд, поставен в единия край на печката, а в мазнината слагаме доматеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и го пържим заедно с нарязаните на малки парченца чушки. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и прибавяме гъбите (нарязани на малки ивички). Под похлупак задушяваме, докато гъбите омекнат. Връщаме шницелите и задушяваме под похлупак само десетина минути.

Панирани шницели с кашкавал

ПРОДУКТИ: 4 шницела, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 150 г шунка, 150 г кашкавал, 1 кафеена чашка брашно, 3 яйца, 2 кафеени чашки прясно мляко, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио, сол

Поръсваме шницелите със сол и с черен пипер. В средата на всеки шницел слагаме парче кашкавал, завито с лист шунка. Сгъваме шницела на две и го начукваме с мокър дървен чук, така че краищата му да прилепнат. Овалваме шницелите в брашното, потапяме ги в разбитите с млякото яйца, овалваме ги в галетата и ги пържим в загрялата мазнина.

Ястия с кайма

Кайма по-рано са наричали кълцаното месо, а сега така казваме на мляното месо. Има и ястия само с кълцано месо.

Каймата обикновено се приготвя от говеждо или телешко месо (рядко само от агнешко или само от свинско). Свинското месо се прибавя към говеждото и телешкото, когато каймата ще се използва за определени гозби, най-вече за сарми, а така също за кюфтета и кебапчета, приготвяни на скара – в този случай то не бива да е повече от половината от общото количество месо. Майстори кебапчии казват, че най-доброто съотношение е 2/3 телешко (или говеждо) и 1/3 свинско месо.

Месото от предницата на едрия рогат добитък е прошарено с тлъстина и каймата, направена от него, е по-сочна. Обикновено се смела месо от предницата заедно с месо от врата, като се прибавят обрезките, които се получават при разпределяне на месото на закланото животно. Ако месото (телешко или говеждо) няма тлъстина и не разполагаме със свинско месо, може да сложим малко бъбречна лой или месо от слабните. Кайма от овце и кози се приготвя от шията и обрезките.

Месото от ребрената и от предната част на животното, както и от врата, е с къси мускулни влакна, прошарено е с мазнина и затова е много подходящо за кайма.

Ако в домашни условия приготвяме кайма с ръчна или електрическа месомелачка, първото нещо, което трябва да направим, е да почистим месото от ципите и сухожилията, да го обезкостим и да го нарежем на парченца по 2 – 3 см, за да се смели по-лесно – това важи и за най-реномираните електрически месомелачки. Ястие от кайма, която сме смели два пъти, е много по-вкусно, а и каймата по-лес-

но се обработва. Когато сложим и последното парче месо в месомелачката, идва ред на 1 – 2 филии хляб (предварително отстраняваме корите, на кисваме хляба във вода и леко го изцеждаме). Така не само ще почистим машинката, но и ще използваме и последните количества месо, което смелахме.

Санитарните власти следят и предупреждават в заведенията за обществено хранене каймата, приготвена с лук, да бъде топлинно обработена до три часа след слагането на лука в нея. Хлябът, който прибавяме в каймата, трябва да е стар и да е престоял поне половин час във вода, а още по-добре – в прясно мляко. После с помощта на цедка изстискаме течността, но не докрай, за да не се получи хлебна топка. Ако за приготвяне на каймата ще използваме повече от 5 – 6 яйца, от следващите слагаме само белтъците – жълтъците ще ни послужат за друго ястие.

Кюфтета яхния

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес от 2/3 телешко или говеждо и 1/3 свинско месо), 4 глави лук, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка доматино пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 – 5 зърна черен пипер, 1 супена лъжица нарязан тарос, 1 супена лъжица нарязани листа от целина, 1 супена лъжица винен оцет, сол

Смесваме каймата с 1 глава лук, нарязан на ситно, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, стритата чубрица, смления черен пипер и сол на вкус. С мок-

ри ръце оформяме 8 кюфтета, които овалваме в брашно. Нарязваме на тънки филийки 3 глави лук, слагаме го в тенджера, наливаме вода, която да го покрива, поръсваме щипка сол и варим, докато течността се изпари. След това наливаме олиото, изпържваме лука и прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). После слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Поръсваме червения пипер, слагаме зърната черен пипер и нарязания на ситно тарос, наливаме още малко топла вода и на тих огън под похлупак задушаваме, докато се получи гъст сос, в който пускаме кюфтетата. Пак на тих огън под похлупак варим двадесетина минути. Накрая добавяме нарязаните на ситно листа от целина, останалия магданоз и оцета.

Кюфтета яхния с моркови

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 филия сух бял хляб, 5 глави лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица кисело мляко, 3 супени лъжици олио, 2 моркова, 1 кафеена чашка брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан тарос, сол

Изрязваме кората на хляба, накисваме го за двадесетина минути във вода, после го изстискваме през цедка и го слагаме към каймата заедно с 2 глави лук, нарязан на ситно, черния пипер, чубрицата, сол на вкус и 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз. Вместо накиснат хляб в каймата може да сложим 1 голям (или 2 по-малки) суров картоф, настърган на ситно ренде. Прибавяме киселото мляко и оставяме каймата да „втаса“ за час-два. Нарязваме 3 глави лук на тънки филийки, които варим в тенджера в солена вода, до-

като течността се изпари. Тогава наливаме олиото, запържваме лука, слагаме и запържваме 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, и нарязаните на парченца моркови. Посипваме червения пипер, наливаме топла вода и на тих огън под похлупак варим, докато се получи гъст сос. От каймата с мокри ръце правим 8 кюфтета, които овалваме в брашно и пускаме в соса. Продължаваме да варим на тих огън двадесетина минути. Тогава слагаме нарязания на ситно тарос, 1 супена лъжица нарязан магданоз и задушаваме 5 – 6 минути. При поднасянето поръсваме яхнията с останалия нарязан на ситно магданоз.

Кюфтета яхния с картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 2 глави лук, 1 връзка магданоз, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 червени домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг картофи, сол

Омесваме каймата с нарязания на ситно лук и с 2 супени лъжици магданоз, нарязан на ситно. С мокри ръце правим 8 кюфтета, които овалваме в брашно и изпържваме в загрялото олио. Изваждаме кюфтетата, а в мазнината задушаваме обелените и настъргани на едро ренде червените домати. След десетина минути слагаме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и червения пипер. Наливаме топла вода и варим на умерен огън. Когато сосът заври, прибавяме нарязаните на кубчета картофи и продължаваме да варим. След десетина минути слагаме изпържените кюфтета и на тих огън варим, докато картофите омекнат. Посоляваме на вкус. Яхнията поднасяме посипана с нарязан на ситно магданоз.

Сварени кюфтенца с доматиен сос

ПРОДУКТИ: 1/2 кайма (смес), 1 глава лук, 100 г настъргано сирене, 1 филия сух бял хляб (без кората), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка доматиено пюре 1/2 връзка магданоз, сол

Настъргваме лука на ситно ренде и го смесваме със сиренето, което също е настъргано на ситно ренде. Прибавяме каймата и хляба (накиснат в прясно мляко или вода и изстискан през цедка), посоляваме на вкус и слагаме 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер. Омесваме каймата, оставяме я да „втаса“ за 1 час, след това с мокри ръце правим кюфтенца колкото орехи. В тенджерата загреваме 1 л вода и щом заври, пускаме в нея оваляните в брашно кюфтенца. Отделно правим запръжка от 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена лъжичка хладка вода) и кравето масло. Прибавяме 1 кафеена чашка от водата, в която варим кюфтенцата, двадесетина минути варим на тих огън и прибавяме доматиеното пюре, размито с малко топла вода. Варим още десетина минути, след което подправяме соса със сол на вкус и с останалия смлян черен пипер. Изваждаме кюфтенцата с решетъчна лъжица, разпределяме ги в 4 чинии и ги заливаме с готовия сос, към който прибавяме нарязания на ситно магданоз.

Сварени кюфтенца с чеснов сос

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 глава лук, 50 г сирене, кората на 1 лимон, настъргана на ситно ренде, 2 яйца, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица галета, 1 кафеена чашка брашно, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 4 – 5 скилидки чесън, шипка сода бикарбонат, сол

Настъргваме лука на ситно ренде и го смесваме с каймата, настърганото на едро ренде сирене, лимонената кора, разбитите с шипка сода бикарбонат яйца, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, галетата и сол на вкус. Омесваме каймата и с мокри ръце правим кюфтенца колкото орехи, които овалваме в брашно и пускаме в 1 л вряща солена вода. Отделно приготвяме сос, като запържваме в кравето масло 1 супена лъжица брашно, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме 1 кафеена чашка от водата, в която варим кюфтенцата, и слагаме доматиеното пюре, размито с малко топла вода, и счукания със сол чесън. Половин час варим на тих огън. Накрая поръсваме с останалия черен пипер. Изваждаме сварените кюфтенца с решетъчна лъжица, разпределяме ги в 4 чинии и ги заливаме с готовия сос.

Сварени кюфтенца със зеленчуков сос

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 4 глави лук, 1 яйце, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 кафеена чашка брашно, шипка стрита чубрица, 3 супени лъжици олио, 2 моркова, 3 – 4 червени домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязани листа от целина, 1 супена лъжица нарязан тарос, сол

Смесваме каймата с 1 глава настърган на ситно ренде лук, разбитото яйце, нарязания на ситно магданоз, чубрицата, черния пипер и сол на вкус. Омесваме сместа и с мокри ръце правим кюфтенца колкото орехи. Нарязваме на тънки филийки останалия лук и го пускаме в 1/2 л вряща солена вода. Варим, докато лукът омекне и водата се изпари. Тогава наливаме олиото и пържим, докато лукът стане златист. Прибавяме и също запържваме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Слагаме нарязаните

на тънки кръгчета моркови и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Поръсваме червения пипер, наливаме гореща вода, колкото да се получи рядък сос, и засилваме огъня. Когато сосът заври, пускаме в него оваляните в брашно кюфтенца. Продължаваме да варим – вече на тих огън. Готовото ястие поръсваме с нарязаните на ситно листа от целина и с тароса. Освен със стар лук сосът може да бъде приготвен и с 1 връзка пресен лук, нарязан на малки парченца.

Мариновани кюфтета

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 филия бял хляб (без кората), 1 кафеена чашка брашно, 2 глави лук, 1 яйце, 1/2 връзка магданоз, 1 кафеена чашка олио, 2 чаени лъжички краве масло, 1 голям (или 2 малки) морков, 1/4 глава целина, 3 – 4 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 10 – 12 зърна черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици вино, сол

Смесваме каймата с хляба (накиснат в прясно мляко или във вода и изцеден през цедка), 1 глава лук, настърган на ситно ренде, разбитото яйце, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, смления черен пипер и сол на вкус. Омесваме каймата и с мокри ръце правим кръгли или елипсовидни кюфтета, които овалваме в брашно и леко изтърсваме (за да падне излишното брашно). Кюфтетата полуизпържваме в загрятото олио, изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги държим в съд, поставен на топло в единия край на печката, а мазнината прецеждаме и в нея задушаваме 1 глава лук, нарязан на ситно, настърганите на ситно ренде моркови и настърганата също на ситно ренде целина. Прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), скилидките чесън (счукани с щипка сол) и разреденото с 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре. Наливаме гореща вода, слагаме зърната черен пипер, посоляваме

на вкус и варим на умерен огън. На десетата минута слагаме кюфтетата и кравето масло, наливаме виното и варим десетина минути. При поднасянето поръсваме ястието с останалия нарязан на ситно магданоз.

Кюфтета магданозлия

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 5 супени лъжици олио, 3 супени лъжици ориз, 1 глава лук, 2 1/2 връзки магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, корени за супа (парче морков, парче целина, корен от магданоз, пащърнак), 1 кафеена чашка брашно, 1 чаена чаша кисело мляко, сока от 1 лимон, 2 моркова, 1 яйце, сол

Изчистения, измит и подсушен ориз варим с малко вода, докато поомекне. В 1 супена лъжица олио леко запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът изстине, смесваме го с каймата, полуомекналия отцеден ориз, 1/2 връзка магданоз, нарязан на ситно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер и сол на вкус. Омесваме добре сместа и с мокри ръце правим кръгли или елипсовидни кюфтета, които овалваме в брашно. Слагаме корените за супа в 1 л вода заедно с 1/2 чаена лъжичка сол и ги варим на умерен огън половин час. Пускаме кюфтетата заедно с 2 връзки магданоз, нарязан на едро. Варим на умерен огън. В това време приготвяме застройка, като в 3 супени лъжици олио запържваме 2 супени лъжици брашно. Щом брашното стане златисто, прибавяме разбитото кисело мляко, сока от лимона, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер и сол на вкус. Отделно в 1 супена лъжица олио запържваме настърганите на ситно ренде моркови. Прецеждаме мазнината (оцветена от морковите) и я добавяме към застройката, която слагаме в ястието, като внимателно разбъркваме с дървена лъжица. Прибавяме на тънка струйка разбитото яйце, като пак внимателно разбъркваме с лъжицата. Доваряваме само 5 – 6 минути.

Кюфтета по цариградски

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1 яйце, 1 филия сух бял хляб (без кората), 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, сол

Смесваме каймата с нарязания на ситно лук, разбитото яйце, хляба (накиснат в прясно мляко или във вода и изцеден през цедка), нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. С мокри ръце правим кюфтенца колкото орехи, които овалваме в брашното и пържим в силно загрятото олио. Поднасяме ги върху картофено пюре.

Кюфтета по чирпански

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 3 глави лук, 1 яйце, 1 филия бял хляб, 1/2 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 1 морков, парче целина, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 сурови чушки (или чушки от сурова туршия), 3 картофа, 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), сол

Смесваме каймата с 1 глава лук, нарязан на ситно, хляба (накиснат в прясно мляко или във вода и изстискан през цедка), разбитото яйце, нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. Добре объркваме сместа и с мокри ръце правим елипсовидни кюфтета, които овалваме в брашно и полуизпържваме в силно загрятото олио. Изваждаме ги, а в мазнината запържваме 2 глави лук, нарязан на ситно, заедно с моркова и парчето целина, нарязани на едри кубчета. Прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Когато брашното стане златисто, слагаме доматино пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода). Посипваме червения пипер и веднага наливаме гореща вода. Засилваме огъня. Щом сосът кипне, прибавяме чушките –

почистени от семето и нарязани на тънки пръстени, нарязаните на кубчета картофи и полуизпържените кюфтета. Посоляваме на вкус и на тих огън задушаваме двадесетина минути. Може да прехвърлим ястието в тавичка, да сложим отгоре нарязаните на тънки филийки червени домати и да го запечем в силна фурна само четвърт час.

Кюфтета с бял сос

ПРОДУКТИ: 600 г кайма, 2 1/2 супени лъжици ориз, 5 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 моркова, парче целина, 1 глава лук, 1 1/2 чаени чаши кисело мляко, 1 кафеена чашка брашно, 1 яйце, 1 супена лъжица лимонов сок (или винена киселина – ЛИМОНТУЗУ), 4 супени лъжици олио, сол

Сваряваме ориза наполовина (колкото да набъбне), отцеждаме го и го смесваме с каймата, 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз и сол на вкус. Прибавяме черния пипер, омесваме каймата и с мокри ръце правим кюфтенца колкото орехи, които овалваме в брашно. В 1 л солена вода слагаме 2 моркова и целина, нарязани на едро, заедно с главата лук, срязан на четири. Когато водата кипне, прибавяме кюфтенцата и ги варим, докато оризът в тях омекне. В съд с обло дъно (т. нар. басан) с вилица или с телена бъркалка разбиваме киселото мляко, 3 супени лъжици брашно (предварително препечено на сух тиган) и яйцето. Прехвърляме сместа в тенджера и от precedentия и изстинал бульон, в който сме варили кюфтенцата, наливаме толкова, колкото е необходимо да се получи рядък сос. Слагаме соса на умерен огън, като непрекъснато бием с вилицата. Щом сосът кипне, отнемаме тенджерата от огъня, наливаме още малко от бульона, слагаме лимоновия сок (или размитото с малко вода лимонтузу, а може и 1 супена лъжица оцет). Така приготвения сос изливаме върху отцедените кюфтенца, които сме поставили в тенджера.

Държим ястието на умерен огън, докато кипне, след това го разпределяме в 4 чинии и заливаме с по 1 супена лъжица олио, в което сме запържили леко 1 морков, настърган на ситно ренде. Поръсваме с останалия нарязан на ситно магданоз.

Кюфтета с лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 2 супени лъжици ориз, 2 супени лъжици краве масло, 2 чаени лъжички червен пипер, 3 – 4 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 кафеена чашка брашно, сол

Сваряваме наполовина изчистения и измит ориз и го смесваме с каймата и 1 чаена лъжичка червен пипер. С мокри ръце правим кюфтета колкото орехи, които оставяме на топло да престоят 1 час. Запържваме нарязания на ситно лук в олиото и кравето масло, докато стане златист. Прибавяме размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре, посипваме 1 чаена лъжичка червен пипер, посоляваме, веднага наливаме 1 кафеена чашка топла вода и засилваме огъня. Щом ястието кипне, поставяме оваляните в брашното кюфтенца, намаляваме силата на огъня и на тих огън варим, докато оризът в кюфтенцата напълно уври. По време на готвенето не разбъркваме ястието, а само разклащаме тенджерата от време на време, като я улавяме за дръжките.

Кайма с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 3 супени лъжици ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 средна по големина кисела зелка

Запържваме каймата в тенджера с олиото заедно с нарязания на ситно лук, ориза, червения пипер, чубрицата и смления черен пипер. Наливаме 1 кафеена чашка

топла вода и като разбъркваме от време на време с дървена лъжица, държим съда на умерен огън десетина минути. Прибавяме нарязаната на лентички кисела зелка (на която сме махнали външните листа). Разбъркваме сместа, наливаме 1 кафеена чашка зелев сок и също толкова топла вода и варим на умерен огън половин час, като разбъркваме от време на време с лъжицата.

Кайма с лапад

ПРОДУКТИ: 2 двойни шепи лапад, 1/2 кг кайма (смес), 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 3 супени лъжици ориз, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 3 – 4 скилидки чесън, 1/2 кг кисело мляко, сол

Измиваме лапада, изрязваме твърдата част от листата и ги нарязваме на широки ленти. В тенджера запържваме в олиото каймата заедно с ориза и с нарязания на ситно лук. След десетина минути поръсваме червения и черния пипер, посоляваме и прибавяме лапада заедно с нарязания на ситно магданоз. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и на умерен огън варим половин час, като от време на време разбъркваме с дървена лъжица. Намаляваме силата на огъня и варим на тих огън още четвърт час. Поднасяме с киселото мляко, смесено със счукания чесън.

Зелеви сарми с кайма и прясна сланина

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кг кайма (смес), 100 г прясна сланина, 2 супени лъжици свинска мас (или олио), 4 – 5 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички стрита чубрица, 1 чаена лъжичка сух джоджен, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кисела зелка, сол

Запържваме нарязания на ситно лук в свинската мас. Прибавяме ориза, разбър-

кваме с дървена лъжица и задушаваме на умерен огън под похлупак 7 – 8 минути. Отнемаме тенджерата от огъня и прибавяме каймата заедно с черния пипер, джоджена, чубрицата и червения пипер. Слагаме съвсем малко сол – зависи колко солени са зелевите листа (ако са много солени, трябва предварително да ги накиснем в студена вода за 1 – 2 часа). Изрязваме дебелилните жилки на листата и им придаваме правоъгълна форма. Един лист е достатъчен за една сарма. Покриваме дъното на тенджерата с тънко нарязаните парчета прясна сланина. Ако при меленето на каймата при домашни условия са останали кости, слагаме ги върху сланината. Нарездаме сармите плътно една до друга – те трябва да стигнат на няколко пръста под горния ръб на тенджерата. Притискаме ги с чиния, обърната с дъното нагоре. Наливаме топла вода, която трябва да покрие сармите. Варим отначало на умерен, а после на тих огън, докато сармите останат само на мазнина.

Сарми с накълцано свинско месо

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тлъсто свинско месо (от гърдите), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 6 – 8 сухи червени чушки, големите листа от 1 кисела зелка, сол

Накълцваме месото със сатър или с голям кухненски нож, посоляваме го на вкус и го поръсваме с червения пипер и с 1/2 чаена лъжичка черен пипер. Сухите червени чушки държим 2 – 3 часа в студена вода. Правим сарми от зелевите листа, които нареждаме в тенджера, на дъното на която сме сложили чиния с отвора надолу. Между сармите поставяме напълнените с накълцано месо червени чушки. Затискаме сармите с друга чиния, също обърната с отвора надолу. Заливаме с равни части вода и зелев сок. Течността трябва да е 2 – 3 пръста под горната чиния. Ва-

рим на тих огън, докато ястието остане на мазнина. Поднасяме сармите топли, поръсени с 1/2 чаена лъжичка черен пипер и полети със соса.

Зелеви сарми с кайма и праз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 кафеена чашка ориз, 2 стръка праз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кисела зелка

Смесваме каймата с нарязания на ситно праз, ориза, черния и червения пипер и 1 – 2 кафеени чашки гореща вода. Оставаме я да отлежи 2 – 3 часа. Орязваме твърдите части на листата на зелката. Във всяко парче зелев лист слагаме от каймата и свиваме сарми с правоъгълна форма. На дъното на тенджера слагаме чиния с отвора надолу или нарязани на дребно листа от средната част на зелката. Отгоре нареждаме плътно една до друга сармите. Между тях поставяме костите с обратното месо. Затискаме сармите с друга чиния, и тя обърната с отвора надолу. Заливаме с равни части зелев сок и топла вода. На тих огън варим, докато сармите останат само на мазнина. Поднасяме ги, докато са топли.

Зелеви сарми по добруджански

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица лютеница, 1/2 чаена лъжичка кимион, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици олио, 1 кисела зелка

Смесваме каймата с ориза, червения пипер, лютеницата, кимиона, черния пипер и олиото. Омесваме я добре и завиваме със зелевите листа малки продълговати сарми. Нарездаме ги плътно в тенджерата, на дъното на която сме сложили няколко цели зелеви листа. Заливаме с топла вода, затискаме с чиния, обърната с лицевата страна надолу, и на умерен огън варим около 2 часа, като от време на време

доливаме топла вода или зелен сок. Ястието е готово, когато остане на мазнина.

Сарми от прясно зеле

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 средна по големина прясна зелка, 1 кафеена чашка оцет, 1 кафеена чашка олио, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 голяма глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Варим зелката в 1 л вода, в която сме сложили оцета, в продължение на двадесетина минути. Запържваме в олиото ориза и нарязания на ситно лук. Когато лукът стане златист, прибавяме каймата, черния пипер, сол на вкус и 1 кафеена чашка вода. Бъркаме с дървена лъжица и щом сместа поеме водата, отнемаме съда от огъня. От произстиналата смес и зелените листа завиваме сарми, които нареждаме в широка тенджерка (на дъното сме поставили чиния, обърната с лицевата страна надолу). Заливаме с 2 чаени чаши вода и варим на тих огън, докато ястието остане само на мазнина.

Сарми се приготвят освен от зелени листа още от лапад, лобода, цвеклови листа, от младите листа на липа (най-добре от листата на издънките на липата). Ако лозовите листа са били в саламура, измиваме ги с топла вода. Пресните лозови листа попарваме с вряла вода. При свиването на сармите гладката страна на листата трябва да бъде отвън. Плънката се поставя в основата на листа, откъм дръжката. Обикновено плънката се запържва, но тя може да бъде и сурова – в този случай, за да не изсъхне, се слага повече мазнина и вода.

Когато каймата е тлъста, за запържването на лука използваме олио, а при кайма от агнешко, шилешко и нетлъсто телешко месо запържваме лука с краве масло. Обичайните подправки са: смлян черен пипер, чубрица, пресен магданоз и пресен копър, нарязани на ситно. Сармите с

лозови листа се заливат с кисело мляко, в което сме сложили счукан чесън и нарязан на ситно пресен копър.

Сарми с лапад

ПРОДУКТИ: листа от лапад, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 кафеена чашка олио, 1 голяма или 2 малки глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг кайма (агнешка, телешка или смес от свинско и телешко месо), 3 чаени чаши доматен сок, сол

Попарваме листата с вряла, леко солена вода. Запържваме в олиото ориза заедно с нарязания на ситно лук. Посипваме червения пипер и прибавяме каймата, която не се запържва, а само се обърква с топлата смес от ориз и лук. Правим сармички, които заливаме с доматения сок и под похлупак на умерен огън варим четридесет минути.

Сарми с лозови листа по лясковски

ПРОДУКТИ: лозови листа, 1/2 кг кайма (смес, може и кайма от овче месо), 2 малки или 1 голяма глава лук, 5 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка доматено пюре, сол

Поставяме лозовите листа в дълбок съд и ги заливаме с вряла вода, в която сме сложили малко сол. Така те трябва да престоят четвърт час, след което ги отцеждаме и подсушаваме с чиста кърпа. За плънката задушаваме в 4 супени лъжици олио нарязания на ситно лук. Прибавяме каймата, запържваме я леко, после слагаме ориза, след запържването на който поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз. Задушаваме на умерен огън десетина минути. Върху дланта на едната си ръка слагаме попарен лозов лист с лицевата страна надолу, сипваме от плънката и го увиваме на руло. Лозовите листа,

които останат, нареждаме на дъното на поширока тенджерата, слагаме сармите и ги затискаме с порцеланова чиния, обърната с дъното нагоре. Ако не останат лозови листа, намазваме дъното на тенджерата с олио или поставяме чиния, обърната с лицевата страна надолу. Прибавяме доматеното пюре, смесено с 1 супена лъжица олио и подгрято за няколко минути. Наливаме топла вода и на тих огън под похлупак варим около 1 час. Ястието поднасяме топло.

Сарми с лозови листа по тревненски

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма от овче месо, 5 супени лъжици сварен ориз, 1 глава лук, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, лозови листа, 3 супени лъжици твърдо краве масло, 5 – 6 скилидки чесън, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

Смесваме каймата със сварения ориз, нарязания на ситно лук, сол, магданоза и черния пипер. Попарваме лозовите листа, изрязваме дръжките им и увиваме сарми, които слагаме в широка тенджерата. Поставяме върху тях твърдото краве масло, нарязано на парченца, заливаме с бульон от говежди кости (или с топла вода), който да ги покрие, и задушаваме под похлупак на умерен огън, докато листата омекнат. Сармите поднасяме с киселото мляко, разбито със счуканите скилидки чесън.

Сарми от лозови листа със застройка

ПРОДУКТИ: лозови листа, 1/2 кг кайма (смес или телешка), 1 кафеена чаша олио, 1 голяма (или 2 по-малки) глава лук, 3 супени лъжици ориз, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

В 1/2 кафеена чашка олио запържваме

нарязания на ситно лук. Прибавяме и леко запържваме каймата. После слагаме ориза заедно с копъра и магданоза. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода, посоляваме и задушаваме сместа десетина минути на умерен огън. Правим сарми, които заливаме с топла вода и с 1/2 кафеена чашка олио и варим на тих огън. Слагаме застройка от разбитото яйце и киселото мляко. Държим на огъня още 5 – 6 минути.

Голи сарми

ПРОДУКТИ: 600 г кайма (смес, телешка или агнешка), 3 яйца, 1 кафеена чашка ориз, 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 кафеена чашка олио, 2 супени лъжици брашно, сол

Смесваме каймата с 1 разбито яйце, изчистения, измит и подсушен ориз, нарязания на ситно лук, черния пипер и сол на вкус. Объркваме добре и с мокри ръце правим продълговати кюфтета, които потапяме в 2 разбити яйца (смесени с нарязания на ситно магданоз) и пържим в загрятото олио, докато станат златисти. Прехвърляме кюфтетата в тенджерата с широко дъно и ги оставяме да изстинат. Към мазнината, в която сме пържили, добавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 1/2 кафеени чашки хладка вода). Когато запържим брашното, наливаме 2 1/2 чаени чаши топла вода и с тази смес заливаме наредените в тенджерата кюфтета. На тих огън под похлупак варим, докато ястието остане само на мазнина.

Сарми в тесто

ПРОДУКТИ: за *тестото* – 1 1/2 чаени чаши пресято брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 яйце; за *сармите* – 1/2 кг кайма, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Омесваме тесто от брашното, содата

бикарбонат, яйцето и 1 чаена чаша вода. Разточваме го на кора. С отвора на голяма водна или чаена чаша изрязваме кръгчета. Смесваме каймата с черния пипер и със сол на вкус. Във всяко тестено кръгче слагаме от каймата толкова, че да може, като го прегънем на две, да слепим краищата му. Тестените сарми нареждаме в намаслена тавичка, намазваме ги с разбито яйце и печем в умерена фурна.

Кайма на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица сух или пресен магданоз, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 70 г изсъхнал кашкавал, сол

Смесваме каймата с нарязания на ситно лук, черния пипер, магданоза, стритата чубрица и сол на вкус. Поставяме каймата в тава и започваме да я месим с едната ръка, а с другата на части наливаме хладка вода, докато каймата я поема. След това изравняваме повърхността и поставяме тавата в предварително затоплена силна фурна. След четвърт час я изваждаме на ръба на фурната и с нож нарязваме запечената кайма на ленти, широки 7–8 см. С помощта на две вилици обръщаме лентите и печем още четвърт час в силна фурна. През това време нарязваме изсъхналия кашкавал на квадратчета със страна 3 см. Изключваме огъня, пак изваждаме тавата на ръба на вратичката и с нож нарязваме лентите напречно (на „баклави“). В средата на всяка „баклава“ слагаме по едно парче кашкавал и връщаме тавата в затоплената фурна, където я държим няколко минути – докато кашкавалът омекне. Поднасяме ястието, като върху всяка „баклава“ поставяме кръгче от червен домати или нарязан на ситно магданоз.

Кайма с гъби на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 глава лук, 1 двойна шепа гъби – пресни или стерилизи-

рани, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка кимион, щипка настъргано индийско орехче, 50 г кашкавал, сол

Смесваме каймата с чубрицата, нарязания на ситно лук, черния пипер, щипката кимион, щипката настъргано индийско орехче и сол на вкус. Отделно нарязваме гъбите на малки парченца (или на ивички) и ги сваряваме в леко солена вода. Отцеждаме ги и като се охладят, ги смиламе с месомелачка. Прибавяме ги към каймата и като бъркаме с ръка, наливаме по малко от изстиналия бульон от гъбите, докато каймата поема. След това разстиляме каймата в тавичка на пласт, дебел 2 см, и печем на силна фурна. След четвърт час изваждаме тавичката на ръба на фурната и нарязваме каймата на ленти през 5 см, които обръщаме с помощта на две вилици. Продължаваме да печем още четвърт час. Пак изваждаме тавичката и нарязваме лентите напречно на „баклави“. В средата на всяка „баклава“ слагаме парче кашкавал. Връщаме тавичката в изключената фурна и я държим само няколко минути – докато кашкавалът „омекне“.

Кюфтета с червени домати на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 глава лук, 1/2 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 5–6 средни по големина червени домати, сол

Омесваме каймата с нарязания на ситно лук, нарязания също на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. Оставаме я да отлежи 2 часа, после правим кръгли кюфтета, дебели 1 см. В намаслена тава нареждаме нарязани на големи кръгове червени домати. Върху тях нареждаме кюфтетата и ги покриваме с останалите домати – и те нарязани на кръгове. Печем в умерена фурна. Поднасяме с гарнитура според сезона.

Кюфтета с праз на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 3 стръка праз, 1 картоф, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 3 яйца, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1/2 чаена лъжичка лимонов сок (или винен оцет), 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/2 връзка магданоз, сол

Обелваме суровия картоф, настъргваме го на ситно ренде и го прибавяме към каймата заедно с черния пипер, 1 разбито яйце, 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз и сол на вкус. Омесваме каймата и правим средни по големина кюфтета. Нарязваме прازа на ситно и го варим в леко солена вода, докато поомекне и водата се изпари – тогава наливаме 1/2 кафеена чашка от олиото и изпържваме прازа, като го бъркаме с дървена лъжица. Прибавяме червения пипер, доматино пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и 1 кафеена чашка топла вода. Изпържваме леко кюфтетата в 1 кафеена чашка олио и ги нареждаме върху праза, като изливаме и мазнината. Прибавяме толкова вода, колкото е необходимо течността да стигне до 2/3 от височината на продуктите. Печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина. Тогава слагаме заливка от 2 разбити яйца, към които сме прибавили лимоновия сок (или винения оцет). Допичаме само десетина минути. Поднасяме кюфтетата с по няколко супени лъжици от праза, посипани с нарязан на ситно магданоз.

Гювечета с кайма

ПРОДУКТИ: 2 кафеени чашки олио, 1/2 кг кайма (смес), 2 глави лук, 4 червени домата (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 150 г сирене, 4 яйца, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, 1/2 връзка магданоз, сол

В олиото последователно запържваме нарязания на ситно лук, каймата и черве-

ните домати (обелени и настъргани на едро ренде). Слагаме чубрицата и черния пипер, посоляваме на вкус, объркваме добре и разпределяме сместа в 4 пръстени гювечета. Надробяваме сиренето и също го разпределяме в гювечетата. Заливаме със смес от разбитите яйца и настъргания кашкавал. Запичаме в умерена фурна двадесетина минути. Гювечетата поднасяме, поръсени с нарязания на ситно магданоз.

Гювеч с кайма

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 2 – 3 сурови чушки, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), 1 кафеена чашка ориз, 1/2 кг кайма, 3 супени лъжици краве масло, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук, докато стане златист – тогава прибавяме нарязаните на малки парченца сурови чушки. После поставяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, заедно с ориза. Задушяваме на умерен огън десетина минути. Пресипваме сместа в затоплен пръстен гювеч или в тавичка. Отделно запържваме каймата в кравето масло (или олио) и я прибавяме към сместа. Добре разбъркваме всичко и печем в умерена фурна, докато отгоре се появи кафеникава коричка.

Руло от кайма

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 2 големи (или 3 по-малки) моркова, 1/2 кг телешка кайма, 1 глава лук, 2 супени лъжици олио, 1 филия бял хляб (без кората), 1 чаена лъжичка смян черен пипер, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 3 супени лъжици настърган кашкавал, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме твърдо сварените яйца по дължина. Сваряваме морковите и също ги нарязваме по дължина. Към каймата прибавяме нарязания на ситно лук – предварително задушен в олиото и охладен. Слагаме хляба – накиснат в прясно мляко или

вода и изцеден през цедка, така че в него да остане малко влага, нарязания на ситно магданоз, половината от черния пипер и сол на вкус. От добре омесената кайма правим дебела кора, както се прави кора от тесто. Върху едната половина на „кората“ поставяме парченцата от сварените моркови и от яйцата. Посоляваме, поръсваме с останалия смлян черен пипер и навиваме на руло. Поставяме рулото в намаслена тавичка и го поливаме с разтопеното краве масло. Поръсваме го с настъргания кашкавал и печем в умерена фурна. Готовото руло нарязваме на филийки и го поднасяме с гарнитура пържени картофи, задушен ориз или със салата според сезона.

Мусака с картофи

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 600 г картофи, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 2 чаени лъжички доматиено пюре, 6 червени домати (пресни или от консерва), 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, 1 яйце, 2 супени лъжички настърган на ситно ренде кашкавал, сол

В тенджерата задушаваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме доматиеното пюре (размито с 1 1/2 кафеени чашки хладка вода), каймата, 3 червени домати (обелени и настъргани на едро ренде) и нарязания на ситно магданоз. На тих огън под похлупак задушаваме десетина минути, след това махаме капака и държим тенджерата на огъня, докато течността се изпари. Слагаме червения и черния пипер, посоляваме, разбъркваме и добавяме нарязаните на кубчета картофи. В намаслена тавичка нареждаме останалите червени домати – обелени и нарязани на кръгове. Върху тях изсипваме пригответната смес. Печем в умерена фурна, докато ястието добие отгоре златист цвят. След

това слагаме заливка, пригответна по следния начин: в прясното мляко поставяме брашното, предварително препечено на сух тиган, разбитото яйце и настъргания кашкавал. Допичаме още четвърт час.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 600 г картофи, 1 1/2 кафеени чашки олио (или разтопена свинска мас), 1 супена лъжица краве масло, 3 глави лук, 2 чаени лъжички доматиено пюре, 9 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 яйце, 2 супени лъжички настърган кашкавал, 1/2 връзка магданоз, сол

В 1 кафеена чашка от мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане златист, прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода, каймата и 3 червени домати – обелени и настъргани на едро ренде. Държим съда на огъня, докато влагата се изпари. Тогава слагаме червения и черния пипер и сол на вкус. В тенджерата в 1/2 кафеена чашка от мазнината полуизпържваме нарязаните на кръгчета картофи. В намаслена тавичка слагаме 3 червени домати – обелени и настъргани на едро ренде. Върху тях изсипваме пласт от запържената смес от лук, домати и кайма. Поставяме картофи и отново от запържената смес. Найотгоре разстиламе картофи, които покриваме с 3 червени домати, нарязани на кръгове. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и печем в умерена фурна, докато ястието стане златисто отгоре. Поставяме заливка, пригответна по следния начин: В кравето масло запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Прибавяме прясното мляко, разбитото яйце (слагаме го, когато сместа с млякото се охлади, като разбъркваме непрекъснато) и настъргания кашкавал. Допичаме мусаката още четвърт час. Готовото ястие

нарязваме на правоъгълни парчета, които поднасяме, посипани с нарязания на ситно магданоз.

Мусака с пресен лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 3 връзки пресен лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 чаена лъжичка брашно, 2 яйца, сол

В олиото и 1 кафеена чашка топла вода задушаваме сместа от каймата и нарязания на ситно пресен лук, като бъркаме с дървена лъжица, за да не загори. След четвърт час слагаме червения пипер, посоляваме и изсипваме сместа в тавичка. Поръсваме черния пипер и чубрицата и печем двадесетина минути в умерена фурна. Слагаме заливка, приготвена от брашното, размито с 2 супени лъжици хладка вода, и разбитите яйца. Допичаме мусаката още само 5 – 6 минути.

Мусака с прясно зеле

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 средна по големина зелка, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 2 супени лъжици нарязан пресен копър, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 – 4 скилидки чесън, 2 червени домати, сол

Запържваме и задушаваме в олиото нарязания на ситно лук. Когато лукът порозовее, прибавяме каймата и нарязаната на тънки лентички зелка. Слагаме ориза, наливаме 1/2 чаена чаша топла вода, добавяме нарязания на ситно пресен копър, черния пипер и нарязаните на ситно скилидки чесън. Посоляваме и задушаваме сместа само десетина минути, след което я изсипваме в тавичка. Печем в умерена фурна, докато оризът омекне (ако е необходимо, наливаме малко топла вода). Тогава нареждаме отгоре нарязаните на колелца червени домати и допичаме още четвърт час.

Мусака с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина кисела зелка, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 1/2 кг кайма (смес), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1 1/2 чаена чаши кисело мляко

Задушаваме нарязаното на ивици зеле в равни части вода и зелев сок. Когато зелето омекне, прибавяме 1 кафеена чашка олио (или разтопена свинска мас) и го запържваме. Изсипваме в тавичка половината от зелето. В отделен съд в 1/2 кафеена чашка олио (или разтопена свинска мас) запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът порозовее, прибавяме каймата, която също запържваме. Поръсваме червения и черния пипер. Слагаме сместа с каймата върху зелето в тавичката и я покриваме с втората половина от задушеното зеле. Наливаме гореща вода, която да покрие продуктите, и печем в умерена фурна. Заливаме готовата мусака с разбитите яйца, смесени с киселото мляко, и допичаме в силна фурна десетина минути.

Мусака със спанак

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 6 глави лук, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 кг спанак, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

В 1 1/2 кафеени чашки олио запържваме 4 глави лук, нарязан на ситно. Когато лукът порозовее, прибавяме каймата, която запържваме, посоляваме на вкус и поръсваме с червения и черния пипер. Попарваме спанака с вряла вода, отцеждаме го и го нарязваме на тесни ивички. В отделен съд в малко вода, в която сме поставили 1/2 чаена лъжичка сол, сваряваме 2 глави лук, нарязан на ситно. Щом водата изври, слагаме 1/2 кафеена чашка олио и запържваме лука, към който прибавяме

и запържваме спанака. След десетина минути прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка вода) и нарязания на ситно магданоз. В тавичка изсипваме половината от запържената кайма, а върху нея слагаме запържения спанак. Отгоре поставяме втората половина от каймата. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с киселото мляко, и допичаме десетина минути.

Мусака със спанак и сварена кайма

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1/2 кг спанак, 1 глава лук, 2 супени лъжици олио, 2 яйца, 1 1/2 чаени чаши прясно мляко, сол

Запържваме нарязания на ситно лук в олиото. Прибавяме каймата и леко я запържваме, след което наливаме гореща вода, която трябва да я покрие, и я варим на умерен огън. Отделно попарваме изчистения, измит и нарязан на ивички спанак. След като изстине, го претриваме през цедка. Отцеждаме сварената кайма, смесваме я със спанака, посоляваме на вкус, объркваме добре и слагаме сместа в намаслена тавичка. Заливаме с разбитите яйца, смесени с прясното мляко, и печем в умерена фурна.

Мусака с тиквички

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 4 – 5 съвсем млади тиквички, 5 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 4 червени домата, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязания на ситно лук запържваме в 2 супени лъжици олио. Прибавяме ориза, червения пипер, сол на вкус, нарязания на ситно пресен копър, останалото олио, каймата и тиквичките (обелени и нарязани на кубчета). Под похлупак на умерен

огън задушаваме, докато тиквичките омекнат. Тогава слагаме 2 червени домата, обелени и настъргани на едро ренде, наливаме 1 чаена чаша топла вода и разбъркваме сместа, която изсипваме в тавичка. Отгоре нареждаме останалите два домата, нарязани на кръгчета. Посипваме с нарязания на ситно магданоз и печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина.

Мусака със зелен боб

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1/2 кг зелен боб, 1 глава лук, 2 супени лъжици олио, 2 моркова, 6 червени домата, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка прясно мляко, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме настърганите на едро ренде моркови, 2 червени домата, обелени и настъргани на едро ренде, и каймата. Посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Задушаваме само десетина минути на умерен огън. Отделно задушаваме в леко солена вода нарязания по дължина зелен боб. Когато бобът омекне, отцеждаме го и го смесваме с каймата. Объркваме общата смес и я изсипваме в намаслена тавичка. Отгоре нареждаме четири червени домата, нарязани на филийки. Наливаме топла вода, която трябва да стига до 1/3 от височината на продуктите, и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от разбитите яйца, брашното (предварително препечено на сух тиган) и прясното мляко. Допичаме, докато мусаката отгоре се зачерви.

Мусака с ориз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 връзка пресен лук, 1 връзка магданоз, 3 супени лъжици олио, 2 чаени лъжички доматино пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 яйца, 1/2 чаена чаша кисело мляко, сол

Задушаваме нарязания на дребно пре-

сен лук в олиото, докато омекне. Прибавяме доматиеното пюре, размито в 1 1/2 кафеени чашки топла вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). В тавичка слагаме ориза, каймата, нарязания на ситно магданоз, червения пипер и сол на вкус. С дървена лъжица объркваме сместа, наливаме 2 1/2 чаени чаши хладка вода и оставяме така час и половина – за да набъбне оризът. Прибавяме запържения с пюрето (или с червените домати) лук, разбъркваме и слагаме тавичката в предварително загрята фурна. Печем на умерен огън, докато мусаката остане на мазнина. Тогава слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с киселото мляко. Печем, докато ястието отгоре порозовее.

Мусака с праз

ПРОДУКТИ: 3 стръка праз, 1/2 кг кайма, 1 кафеена чашка ориз, 1 кафеена чашка олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица брашно, 2 яйца, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно праз заедно с ориза. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и задушаваме сместа на умерен огън четвърт час. Прибавяме каймата, черния и черния пипер, чубрицата и сол на вкус. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и добре объркваме всичко. Прехвърляме сместа в намаслена тавичка и печем в умерена фурна. Когато отгоре се появи кафява корица, слагаме заливка от брашното, разбитите яйца и 2 кафеени чашки вода. Допичаме в силна фурна, докато мусаката порозовее.

Мусака със сини домати

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 2 средни по големина сини домати, 3 – 4 червени домати, 2 глави лук, 2 кафеени чашки олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 яйца, сол

В 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на ситно лук и червените дома-

ти (обелени и настъргани на едро ренде), докато останат на мазнина. Прибавяме каймата и я пържим, докато побелее. Поръсваме черния пипер и посоляваме на вкус. Нарязваме сините домати на продълговати филии, които посоляваме и оставяме в наклонена тавичка за 1 час, за да изтече горчивият им сок. След това ги изпържваме леко в 1 кафеена чашка олио. В тавичка слагаме ред кайма, ред сини домати и т. н. Отгоре трябва да е кайма. Наливаме мазнината, в която сме пържили, и печем в умерена фурна, докато се появи кафява корица. Тогава слагаме заливка от разбитите яйца и наклоняваме тавичката на всички страни, за да се разлят равномерно яйцата. Допичаме в силна фурна десетина минути.

Градинарска мусака

ПРОДУКТИ: 4 – 5 картофа, 1/2 кг кайма (смес), 2 глави лук, 2 кафеени чашки олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 сини домати, 2 средни по големина тиквички, 2 червени домати, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 2 яйца, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязваме обелените картофи на филийки и ги изпържваме само от едната страна в 1 кафеена чашка силно загрято олио. Нареждаме ги в леко намаслена тавичка с изпържената част надолу. Отделно в 1/2 кафеена чашка олио запържваме каймата заедно с нарязания на ситно лук. Посоляваме на вкус и слагаме черния и червения пипер. Пържим, докато сместа остане на мазнина. Накрая прибавяме нарязания на ситно магданоз. Обелваме сините домати като „зебра“ – на ленти през 2 – 3 см. Посоляваме обелените части и слагаме сините домати в наклонена тавичка за 1 час да се оттече горчивият им сок. После ги нарязваме на кубчета и ги изпържваме в мазнината, в която сме пържили картофите. В тавичката върху из-

пържените картофи слагаме тънък слой от запържената кайма. Върху нея поставяме изпържените сини домати, после пак ред кайма. След това нареждаме тиквичките – обелени, нарязани на кубчета и леко запържени в 1/2 кафеена чашка олио. Пак разстиламе кайма. Най-отгоре нареждаме червените домати – нарязани на кръгчета и поръсени с нарязания на ситно джоджен. Заливаме с олиото, в което сме пържили зеленчуците, слагаме малко гореща вода и печем в предварително загрята фурна. Накрая прибавяме заливка от разбитите яйца, смесени с брашното (предварително препечено на сух тиган) и киселото мляко. Печем още няколко минути. Когато нареждаме пластове на мусаката, може да сложим един ред чушки – опечени, обелени и нарязани на малки парчета.

Гола мусака

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1 глава лук, 2 – 3 сурови чушки, 2 средни по големина картофа, 2 червени домати, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 яйца, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици настърган кашкавал, 1 кафеена чашка олио, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук заедно с каймата. Когато лукът стане златист, слагаме нарязаните на ситно сурови чушки и нарязаните на кубчета картофи. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати, посоляваме на вкус и поръсваме червения и черния пипер. Добавяме нарязания на ситно магданоз. Прехвърляме добре обърканата смес в намаслена тавичка. Наливаме топла вода, която трябва да покрива продуктите, и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с брашното (предварително препечено на сух тиган). Печем, докато заливката стане златиста. Тогава изключваме огъня и поръсваме настъргания кашкавал. Държим тавичката в затоплената фурна само няколко минути.

Кебапчета и кюфтета на скара

Каймата за кебапчета и кюфтета на скара се приготвя по един и същи начин. Названието на каймата е от месото, което преобладава – има агнешка, овча, козя, телешка, говежда или свинска кайма. Постното месо обикновено се смесва със свинско или телешко. Сполучлива комбинация е например 2/3 агнешко месо и 1/3 говеждо (телешко, овче, козе) месо. Най-често срещаната кайма е смес от 2/3 говеждо (телешко) и 1/3 свинско месо.

На 1 кг прясно смляна кайма слагаме 1 равна чаена лъжичка сол, 1 равна чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян кимион и 1/2 чаена лъжичка добре стрита суха чубрица. Омесваме добре, докато каймата престане да лепне по ръцете. Оставяме я да престои на хладно място няколко часа.

При омесването освен споменатите подправки може да сложим на 750 г кайма 1 глава лук (средно голяма), нарязан на ситно. Същото количество кайма „поема“ при омесването 1 кафеена чашка вода. Каймата с лук няма голяма трайност – трябва да бъде обработена термично до няколко часа – след 3 часа тя вече променя цвета, вкуса и аромата си.

Има и друг начин за омесване на каймата – слагаме само сол и я оставяме да престои 4 – 5 часа, след което прибавяме смления черен пипер, кимиона, лука и водата. Отново я омесваме и я оставяме да престои поне 1 час.

Сочна кайма става от месо от предната част на животното, понякога и от задните бутове.

Лукът и нарязаният на ситно магданоз могат да се добавят при самото правене на кюфтетата от омесената и престояла само с подправките кайма – потапяме ръка в разтвор от равни части вода и винен оцет, вземаме 1 шепа от каймата, слагаме по 1 щипка от ситно нарязания лук и от нарязания също на ситно магданоз, омесваме топката и оформяме кръгло или продълговато кюфте за печене на скара.

Кебапчетата се правят по същия начин, като използваме дъската за рязане на хляб, която намокряме с разтвор от оцет и вода. Разточваме 1 шепа кайма (със или без нарязан на ситно лук и магданоз и малко вода) и оформяме продълговато кебапче. Машинките за мелене на кайма имат специални приспособления (подходяща тенещиена фуния) за правене на кебапчета от омесена вече кайма – сваляме ножа и слагаме фунията. Пускаме каймата в горния отвор, въртим дръжката с едната ръка, а с другата прекъсваме тънката като карначе кайма според това, колко големи искаме да са кебапчетата. Ръката, с която правим това (и с която после на дъската дооформяме кебапчето), трябва да е натопена в разтвора от оцет и вода.

Металните пръчки на скарата (електрическа, на жар от дървени въглища, на жарава от „жив огън“) трябва да намажем с парче лой или с парцалче, потопено в олио, може и с прясна сланина (в никакъв случай със солена сланина!). Оставяме мазнината да изгори и тогава слагаме кюфтетата или кебапчетата. Върху металните пръчки може да поставим парче алуминиево (домакинско) фолио – така няма опасност кюфтетата или кебапчетата да се разкъсат. При печенето трябва да обръщаме кюфтетата (кебапчетата) с широка маша, а не с вилица, за да не изтече сокът им.

Нервозни кюфтета приготвяме, като в каймата заедно с подправките слагаме ситно нарязана лютивя чушка.

Кюфтета на скара

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 малка глава лук, 1 чаена лъжичка кимион – запечен на фурна и смлян с машинка за кафе, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 филия бял хляб (без кората), 1 кафеена чашка прясно мляко или вода, сол

Накисваме във вода хляба, после го

изстискаме през цедка, така че да остане в него влага, и го прибавяме към каймата заедно с нарязания на ситно лук, кимиона, черния пипер, прясното мляко (или водата) и сол на вкус. Месим каймата, докато тя престане да лепне по ръцете ни, навлажняваме пръстите и дланите си с равни части вода и оцет и правим кюфтета с елипсовидна форма, които леко сплескваме. Предварително загряваме скарата, намазваме металните пръчки с лой или с прясна сланина и печем кюфтетата и от двете страни. Поднасяме ги, докато са топли, с гарнитура според сезона – печени чушки, домати, лютиница, сварен зрял боб, пържени картофи.

Кюфтета с кашкавал на скара

Приготвяме кюфтетата по една от предходните рецепти, като във вътрешността на всяко слагаме по 1 чаена лъжичка нарязан на малки кубчета кашкавал.

Кебапчета на скара

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 700 г телешко месо (обезкостено), 300 г свинско месо (обезкостено), 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка смлян кимион, 1 – 2 кафеени чашки бира, 1 малка глава лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Смиламе двата вида месо и го смесваме със солта, черния пипер и кимиона. Като месим с една ръка, наливаме бира, колкото поеме. Може да прибавим натрошени люти чушлета, предварително затоплени на нагорещен котлон. Оставяме каймата да престои 1 денонощие на хладно място. На следния ден прибавяме нарязания на ситно лук (по желание). Омесваме каймата с вода, колкото поеме. Правим кебапчета, които печем на скара, предварително нагорещена и намазана с лой или парче прясна сланина.

Агнешки кебапчета на скара

ПРОДУКТИ: 1/2 кг месо от плешката, гърдите или бутчето, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 малка глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян или счукан кимион, сол

Смиламе месото, посоляваме каймата, заглаждаме я добре и я оставяме да престои на студено място 1 денонощие, покрита с влажна кърпа. После отново омесваме каймата, като прибавяме нарязания на ситно лук, черния пипер и кимиона. Така каймата трябва да престои още 2 часа на студено. Правим кебапчета, които печем на силно сгорещена скара. Кебапчетата поднасяме в затоплени чинии с нарязан на ситно лук, смесен със също нарязан на ситно магданоз.

Кръчмарско кюфте на скара

ПРОДУКТИ ЗА 5 КЮФТЕТА: 1/2 кг кайма (смес), 1 малка глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян или счукан кимион, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 2 супени лъжици краве масло, 50 г кашкавал, сол

Омесваме каймата с нарязания на ситно лук, черния пипер, кимиона и сол на вкус. Правим 5 питки с по една вдлъбнатина в средата – в нея поставяме по 1 супена лъжица от гъбите (нарязани на ситно и задушени с кравето масло) и по няколко кубчета от нарязания кашкавал. Закриваме отвора с кайма. Внимателно разплескваме кюфтетата и ги печем на силно сгорещена скара.

Вретено от кайма

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг кайма (смес), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян или счукан кимион, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 3 твърдо сварени яйца, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, сол

Задушяваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме нарязаните на дребно гъби и също ги задушяваме. Към изстиналата смес слагаме нарязаните на ситно твърдо сварени яйца и настъргания кашкавал. Отделно омесваме каймата с черния пипер, кимиона и сол на вкус. Разделяме каймата на 6 части, всяка от които омесваме и правим на питка с диаметър десетина сантиметра. В средата поставяме 1/6 част от плънката и завиваме на вретено. Печем на силно нагрятата скара.

Пълнени чушки на скара

ПРОДУКТИ: 12 бр. пресни чушки, 1/2 кг обезкостено свинско месо, 100 г солена сланина, 150 г твърдо сирене

Отрязваме чушките откъм дръжката и ги почистваме от семките. Накълцваме със сатър месото и го задушяваме двадесетина минути на умерен огън в собствената му мазнина, докато омекне. Нарязваме на ситно солената сланина. Натрошаваме или настъргваме на едро ренде твърдото сирене. Смесваме всички продукти и пълним чушките, които покриваме с отрязаните откъм дръжките „капачета“. Нанизваме ги на шиш и ги печем на скара, като ги обръщаме от всички страни. Когато се изпекат, ги обелваме, посоляваме и поднасяме.

Наденица на шиш

Може да я приготвим на скара, във фурна или на грил. На метални или дървени шишове нанизваме парче наденица, парче солена сланина, главичка лук (или парче от по-голяма глава лук). Ако използваме фурна, слагаме шишовете в тавичка с малко вода и като включим само горния нагревател на фурната, започваме да печем. От време на време обръщаме шишовете, за да се запекат от всички страни.

Пържени кюфтета от кайма с яйце

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1 малка глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян или счукан кимшон, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 2 супени лъжици нарязан магданоз, щипка настъргано индийско орехче, 1 сурово яйце, 1 филия бял хляб (без кората), 1 кафеена чашка брашно, 2 кафеени чашки олио, сол

Към каймата прибавяме нарязания на ситно лук, черния пипер, кимиона, чубрицата, нарязания на ситно магданоз, щипката индийско орехче и сол на вкус. Объркваме каймата и я държим от вечерта до сутринта в затворен съд в хладилник. Прибавяме разбитото сурово яйце и белия хляб (накиснат в прясно мляко или във вода и изстискан през цедка), объркваме добре и правим кюфтета, които овалваме в брашното и пържим в загрялото олио, като внимателно ги обръщаме с метална лопатка или с вилица, но без да ги набождаме.

Пържени кюфтета от кайма с прясно мляко

Приготвят се по предходната рецепта, като вместо сурово яйце слагаме 1 супена лъжица размекнат на стайна температура краве масло и толкова прясно мляко, колкото каймата поеме.

Пържени кюфтета с плънка от твърдо сварени яйца

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 малка глава лук, 2 супени лъжици краве масло, 2 твърдо сварени яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 2 кафеени чашки олио, 1 1/2 кафеени чашки галета, сол

Омесваме каймата с чубрицата и със сол на вкус. Отделно подготвяме плънка, като в кравето масло изпържваме нарязан

ния на ситно лук. Когато лукът изстине, смесваме го с нарязаните на малки кубчета твърдо сварени яйца, черния пипер и нарязания на ситно магданоз. Посоляваме на вкус. С палец правим вдлъбнатина в средата на всяко кюфте, поставяме от плънката и така загъваме краищата, че да се запази кръглата форма на кюфтето. Овалваме кюфтета в пресятата галета и ги пържим в загрялото олио.

Пържени кюфтета от кайма със сурови картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 1 суров картоф, 1 глава лук, 1 червен домати, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 яйце, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки олио, сол

Към каймата прибавяме настъргания на ситно ренде картоф, нарязания на ситно лук, обеления и настърган на ситно ренде червен домати, нарязания на ситно магданоз, черния пипер, стритата и леко затоплена чубрица и сол на вкус. Омесваме добре каймата и с ръка, намокрена в смес от равни части вода и оцет, правим кюфтета, които потапяме в гладка кашлица от разбитото яйце и брашното (предварително препечено на сух тиган) и пържим в загрялото олио.

Пържени кюфтенца

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 супена лъжица ситно нарязан лук, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички галета, 2 супени лъжици червено вино, щипка настъргано индийско орехче, 1 1/2 кафеени чашки олио, сол

Омесваме каймата с лука, червения и черния пипер, галетата, червеното вино, щипката индийско орехче и сол на вкус. Загряваме олиото и с чаена лъжичка пускаме в него топчета от кайма колкото

малки орехи. Изпържваме кюфтенцата до златисто. Поднасяме ги, докато са топли с горчица.

Пържените кюфтенца могат да бъдат поднесени с макарони и с доматиен сос. Сваряваме макароните (400 г) в 1 л леко солена вода за 15 – 20 минути. Отцеждаме ги и ги заливаме с 1 кафеена чашка разтопено краве масло.

Доматения сос приготвяме от 1/2 кг червени домати, които обелваме, срязваме всеки домати на две и половинките пресоваме със специална ръчна преса или изстискаме през цедка – за да се отстранят семките. В 1 супена лъжица олио запържваме 1 глава лук, нарязан на ситно. Прибавяме доматиите, 2 скилидки чесън, нарязан на ситно или счукан, 1/2 връзка магданоз, нарязан на ситно, 1 голям или 2 по-малки дафинови листа, щипка захар, сол на вкус и 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер. На слаб огън варим четвърт час. Поставяме изпържените кюфтенца и варим още само 5 минути. Ястието поднасяме, като във всяка чиния най-напред сипваме от макароните. Наливаме от доматиения сос, слагаме и кюфтенца. Разбъркваме леко и поръсваме с по 1 супена лъжица настърган кашкавал.

Кюфтета от пилешко месо и гъби

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 глава лук, 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка брашно, сол

Обезкостяваме свареното пиле, после смиламе с месомелачка пилешкото месо и го смесваме с настъргания на ситно ренде лук, разбитото яйце, черния пипер, чубрицата и сол на вкус. Задушаваме нарязаните на ситно гъби в 3 супени лъжици олио и като изстинат, ги смесваме със

смяното пилешко месо и с галетата. Правим кюфтета, които овалваме в брашното и пържим в загрятото олио.

Котлети от кайма и гъби

ПРОДУКТИ: 300 г гъби, 1/2 кг кайма (смес), 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 филия хляб (без кората), 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка галета, сол

Нарязаните на съвсем малки парченца гъби задушаваме в 3 супени лъжици олио. Когато изстинат, ги смесваме с каймата, 2 разбити жълтъка, черния пипер, нарязания на ситно магданоз, белия хляб (накиснат във вода и изстискан през цедка) и сол на вкус. Объркваме каймата и правим котлети, които потапяме в разбитите белтъци, овалваме в галетата и пържим в силно загрятото олио.

Запържена кайма

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 50 г солена сланина, 2 супени лъжици олио, 1 глава лук, 2 червени домати (пресни или от консерва), 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 1 чаена лъжичка винен оцет, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В предварително затоплен сух тиган стопяваме нарязаната на малки кубчета сланина. Добавяме олиото и нарязания на ситно лук. Когато лукът стане светложълт, слагаме и запържваме леко каймата. После поставяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Пържим сместа още 5 минути, посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и прибавяме винения оцет. Накрая слагаме нарязания на ситно магданоз.

Поднасяме запържената кайма със сварена юфка, макарони, спагети или задушан ориз.

Кюфтета от кайма и зрял боб

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 2 чаени чаши зрял боб, 1 чаена лъжичка сол (или 1 чаена лъжичка сода бикарбонат), 4 – 5 средни по големина картофа, 2 глави лук, 300 г кайма (смес), 2 яйца, 1 филия бял хляб (без кората), 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки галета, 1 1/2 кафеени чашки олио

Накисваме боба от вечерта до сутринта в студена вода със солта (или със содата бикарбонат). Слагаме боба на огъня и след като заври, хвърляме първата вода, наливаме нова и го сваряваме. Отцеждаме боба и го претриваме през цедка, като се стараем да махнем люспите. Сваряваме картофите, докато са топли, ги обелваме, а като поизстинат, ги намачкваме с вилица. Смесваме боба и картофите и прибавяме нарязания на ситно лук, каймата, разбитите яйца, филията хляб (накисната във вода и изцедена през цедка), нарязания магданоз, сол на вкус и черния пипер. Омесваме добре сместа и правим от нея продълговати или кръгли кюфтета, които овалваме в галетата и изпържваме в сгорещеното олио.

Шницели от кайма с прясно мляко

ПРОДУКТИ: 700 г кайма (смес), 2 кафеени чашки прясно мляко, 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 1 1/2 кафеени чашки разтопена свинска мас или олио, сол

Смесваме каймата с прясното мляко, разбитото яйце, черния пипер и сол на вкус. Оставаме сместа да престои на хладно място половин час, после с мокри ръце оформяме елипсовидни шницели, които потапяме в брашно, леко изтръскваме, за да падне излишното брашно, и пържим в силно загрятата мазнина, докато се зачервят леко и от двете страни. Подходя-

ща гарнитура са пържени картофи, задушени моркови, ориз или грах.

Шницели от кайма с ориз

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1/2 кг кайма (смес), 1 глава лук, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 яйца, 1 1/2 кафеени чашки галета, сол

Сваряваме ориза, отцеждаме го и го омесваме с 250 г сурова кайма. В 1/2 кафеена чашка олио изпържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме и изпържваме останалата част от каймата (250 г). Когато сместа изстине, прибавяме чубрицата, черния пипер и ориза със суровата кайма. Посоляваме на вкус и объркваме добре продуктите. С мокри ръце правим елипсовидни шницели, които овалваме в галетата, потапяме в разбитите яйца и пържим в сгорещеното олио (1 кафеена чашка), докато и от двете страни станат светлокафяви. Поднасяме гарнитура според сезона – прясна салата или туршия.

Шницели от кайма с настърган кашкавал

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 2 кафеени чашки настърган кашкавал, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 яйца, 1 1/2 кафеени чашки галета, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 1/2 кафеени чашки брашно, сол

Към каймата добавяме черния пипер и сол на вкус. Като бъркаме каймата, на тънка струйка наливаме прясното мляко. Така приготвената кайма държим в затворен съд 2 часа в общата част на хладилника. След това прибавяме настъргания кашкавал, отново омесваме и правим елипсовидни шницели, които най-напред овалваме в брашното, след това потапяме в разбитите яйца, а накрая – в галетата. Пържим шницелите в загрялото олио, докато станат златисти.

Кебап от кайма

Рецептата е записана от П. Р. Славейков: „Приготвят колкото трябва овча кайма. Като посипят каймата със сол, пипер (червен пипер – б. а.) и дарчин (канела – б. а.), кавърдисват я (запържват я – б. а.) с малко лук. Сетне вземат вътрешната мас (кърпата) на агне или овца, нарязват я колкото една длан и завиват в нея каймата, която турят в една тепсия в пешта да се опече. Ако щат, турят фъстъци или сухо грозде в каймата, още по-добре става.“

Кайма с яйца

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 1 сурово яйце, 2 сварени яйца, 2 филийки сух бял хляб (без кората), 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 кг червени домати, 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици брашно, сол

Смесваме каймата с разбитото сурово яйце, филийките бял хляб (накиснати във вода и изстискани през цедка), нарязания на ситно лук, черния пипер, стритата чубрица и сол на вкус. Омесваме добре каймата и я разделяме на 4 топки, които овалваме с ръце, натопени в разтвор от равни части оцет и вода. Във всяка топка със супена лъжица правим вдлъбнатина, в която поставяме половин твърдо сварено яйце с разреза надолу. Нареждаме топките от кайма в намаслена тавичка. Отделно приготвяме сос от обелените и настъргани на едро ренде червени домати, които сваряваме на умерен огън. В тиганче в олиото запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка топла вода). Прибавяме сварените домати и варим, докато сосът се сгъсти. С така приготвения сос заливаме четирите топки от кайма и сварени яйца. Печем в умерена фурна. Поднасяме с гарнитура пържени картофи.

Пълнени зеленчуци

За пълнене избираме здрави, средно големи чушки, тиквички, червени и сини домати, картофи и други видове зеленчуци. Обикновено за плънката запържваме нарязан на дребно лук, прибавяме доматено пюре, след това ориз. Запържката е лека. Наливаме вода при съотношение „едно към едно и половина“. Например: на 1 кафеена чашка ориз – 1 1/2 кафеени чашки вода. Варим четвърт час и прибавяме каймата заедно с подправките (смлян черен пипер, нарязан на ситно магданоз, суша или прясна чубрица, сол и пр.). Разбъркваме добре сместа и пълним зеленчуците. Ако пълним червени домати, сини домати или картофи, запържваме каймата десетина минути – докато побелее. Има и плънка без ориз – в този случай към каймата слагаме добре разбити яйца. Нареждаме напълнените зеленчуци в плитка широка тенджерата, на дъното на която сме сложили чиния, обърната с лицевата страна надолу. Върху зеленчуците обикновено нареждаме нарязани на кръгове червени домати и поставяме върху тях чиния, също обърната с лицевата страна надолу. Наливаме вода, която трябва да стигне под горната чиния (ако водата е повече, че изкипи), и варим на умерен огън. Когато печем на фурна пълнените зеленчуци, в тавичката също наливаме вода, колкото да покрие продуктите, и нареждаме отгоре червени домати, нарязани на колелца. Печем в умерена фурна.

Пълнени чушки

ПРОДУКТИ: 10 – 12 по-широки сурови чушки, 400 г кайма, 1 глава лук, 4 червени домати, 2 супени лъжици ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 3 яйца, сол

Почистваме чушките от дръжките и се-

мето и ги посоляваме отвътре. Смесваме каймата с нарязания на ситно лук, обелените и настъргани на едро ренде 2 червени домата, измития и подсушен ориз, червения и черния пипер, магданоза, пресния копър и сол на вкус. Объркваме добре сместа и пълним с нея чушките, отворите на които потапяме в брашно, и ги нареждаме в тенджерата, на дъното на която сме сложили чиния, обърната с лицевата страна надолу. Върху чушките поставяме 2 червени домата, нарязани на кръгчета, и ги затискаме с чиния, обърната с лицевата страна надолу. Наливаме гореща вода, която трябва да стигне до горната чиния, и под похлупак задушваме на тих огън. Накрая разбиваме яйцата и като ги объркваме с вилица, прибавяме няколко супени лъжици от соса, в който се задушават чушките. След това на тънка струйка бавно слагаме заливката, в която може да прибавим малко винена киселина (лимонтозу), разтворена във вода. Поднасяме чушките с кисело мляко.

Пълнени сухи червени чушки

Приготвяме ги по една от предходните рецепти, като най-напред попарваме чушките с вряла вода. Ако използваме за пълнене консервирана или замразена капия, най-подходящ е доматиен, а не млечен сос.

Пълнени зелени чушки

ПРОДУКТИ: 10 – 12 средно големи, по-дълги и широки чушки, 1/2 кг кайма (смес), 2 глави лук, 6 супени лъжици олио, 3 супени лъжици ориз, 2 червени домата, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

През есента най-подходящи за пълнене са червени чушки или камби, а през лятото – зелени.

Изрязваме дръжките на чушките заедно със семето. Запържваме нарязания на ситно лук в 5 супени лъжици олио, докато порозовее. Прибавяме ориза заедно с

1 кафеена чашка топла вода. Пържим 4 – 5 минути, като разбъркваме с дървена лъжица, и слагаме обелените и настъргани на едро ренде червени домати, които също запържваме на умерен огън десетина минути. Добавяме каймата, сол на вкус и черния пипер. Държим съда на огъня, като бъркаме с лъжицата, докато каймата побелее, без обаче да я пържим. Ако сместа стане много гъста, веднага наливаме малко топла вода. Отнемаме съда от огъня, изчакаваме сместа да се поохлади и пълним чушките, но не догоре, защото оризът ще набъбне. Нареждаме чушките прави в ниска тенджерата – в този случай не ги затискаме с чиния. Наливаме вода, която да стигне до половината от височината на чушките, и под похлупак варим на тих огън, като от време на време доливаме по малко топла вода. Когато чушките са готови (това ще познаем по ориза – той трябва да е набъбнал и мек), правим запръжка от червения пипер и 1 супена лъжица олио и я слагаме на тънка струйка, без да разбъркваме ястието, а като само разклащаме тенджерата. Поднасяме чушките с кисело мляко.

Пълнени камби на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма (смес), 10 – 12 камби, 1 голяма или 2 малки глави лук, 1 1/2 кафеени чаши разтопено краве масло или олио, 3 – 4 червени домата, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица брашно, сол

В 1 кафеена чашка от мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Щом лукът стане златист, прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, заедно с ориза. Слагаме черния пипер, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. Наливаме 2 кафеени чаши топла вода и добавяме каймата, която само леко запържваме. С тази смес пълним камбите, нареждаме ги в тавичка, наливаме вода, която да стигне до 2/3 от височината

им, сипваме 1/2 кафеена чашка от мазнината и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Допичаме само 5 – 6 минути.

Пълнени чушки и домати

ПРОДУКТИ ЗА 5 ПОРЦИИ: 5 чушки, 5 червени домати, 1 1/2 супени лъжици ориз, 1 глава лук, 4 супени лъжици олио, 1/2 кг кайма (смес), 1 яйце, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица твърдо краве масло, сол

Махаме дръжките и семето на чушките и ги попарваме с вряла вода. На всеки от червените домати отрязваме отгоре „капаче“ и с чаена лъжичка издълбаваме сърцевината им. Варим ориза във вода, докато омекне, и го отцеждаме. Нарязания на ситно лук задушаваме в 2 супени лъжици олио. Прибавяме каймата заедно с ориза, разбитото яйце, нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. С тази пълнка пълним чушките и домати и ги нареждаме в намаслена тавичка. Отделно в 2 супени лъжици олио запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Прибавяме сърцевината на домати и на умерен огън варим, докато получим сос. С него заливаме наредените в тавата чушки и домати. Върху пълнените зеленчуци слагаме парченца от твърдото краве масло и печем в умерена фурна.

Пълнени тиквички

ПРОДУКТИ: 1 кг млади тиквички, 1 глава лук, 5 супени лъжици олио, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 3 супени лъжици ориз, 1/2 кг кайма (смес), 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол

С остър нож и чаена лъжичка издълбаваме тиквичките и ги посоляваме отвътре. Запържваме в 2 супени лъжици олио нарязания на ситно лук и прибавяме ориза. Запържваме леко ориза и слагаме каймата заедно с нарязания на ситно пресен копър и магданоз, черния пипер и сол на вкус. С тази смес пълним тиквичките, потапяме отворите им в брашно и ги нареждаме в широка плитка тенджерата. Затискаме ги с чиния, обърната с отвора надолу, наливаме 3 супени лъжици олио и гореща вода, така че течността да стигне до два пръста под чинията, и под похлупак варим на тих огън. Когато тиквичките омекнат, застрояваме с разбитите яйца, смесени с киселото мляко. При поднасянето заливаме всяка порция със запърженото с червения пипер краве масло.

Пълнени тиквички на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг тиквички, 1/2 кг кайма, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло, сол

Издълбаваме тиквичките. Запържваме в олиото нарязания на дребно лук, след това прибавяме ориза, който запържваме леко, и слагаме каймата. Когато каймата побелее, отнемаме съда от огъня и добавяме копъра, магданоза, сол на вкус и черния пипер. Напълнените тиквички нареждаме в намаслена тава. Наливаме останалата от запържката мазнина и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до средата от височината на наредените тиквички. Печем в умерена фурна. Поднасяме тиквичките, полети с разтопеното краве масло.

Сос за пълнени тиквички

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица брашно

Разбиваме яйцата с киселото мляко, прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), слагаме сместа в малка тенджерка и варим на умерен огън, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, докато сосът кипне – тогава отнемаме съда от огъня.

Пълнени червени домати

ПРОДУКТИ: 1 кг здрави, средни по големина домати, 2 глави лук, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 морков, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 кг кайма (смес), 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, сол

На всеки от домати отрязваме „капаче“ откъм дръжката, после внимателно ги издълбаваме с чаена лъжичка. В 1 кафеена чашка олио запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме настъргания на ситно ренде морков и половината от вътрешността на домати. Слагаме ориза, леко го запържваме и отнемаме съда от огъня. Добавяме каймата, 1 супена лъжица от нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. Напълваме издълбаните домати със сместа, поставяме „капачетата“ и ги нареждаме в намазана с 1/2 кафеена чашка олио тавичка. Слагаме останалата вътрешност на домати, поръсваме с 2 супени лъжици нарязан магданоз, наливаме малко топла вода и печем в умерена фурна. Опечените домати заливаме с разбитите яйца, смесени с прясното мляко. Допичаме само десетина минути.

Пълнени сини домати

ПРОДУКТИ: 1 кг средни по големина сини домати, 3 кафеени чашки олио, 1/2 кг кайма (смес), 1 яйце, 1 филия бял хляб (без кората), 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 3 глави лук, 2 – 3 червени домати, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Махаме дръжките на сините домати и ги издълбаваме. Посоляваме отвътре и ги оставяме в наклонена тавичка за 1 час да се отцеди горчивият им сок. В 1 кафеена чашка олио запържваме 2 глави лук, нарязан на ситно. Прибавяме каймата, леко я запържваме и отнемаме съда от огъня. Когато сместа поизстине, слагаме разбитото яйце, филията бял хляб (накисната в прясно мляко или вода и изстискана през цедка, така че да остане малко влага в нея), стритата чубрица, червения пипер и сол на вкус. С тази смес напълваме отцедените сини домати, потапяме отворите им в брашното и ги пържим в 2 кафеени чашки силно загрятото олио, като ги обръщаме, за да се зачервят добре от всички страни. После ги нареждаме в тенджерата и поставяме върху тях чиния, обърната с лицевата страна надолу. В мазнината, в която сме ги изпържили, слагаме 1 глава лук, нарязан на ситно, след запържването на който прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. След като червените домати поврат четвърт час на умерен огън, поръсваме черния пипер и наливаме 2 кафеени чашки топла вода. Варим, докато сосът се погъсти. С този сос заливаме наредените в тенджерата сини домати и под похлупак на тих огън ги варим, докато останат почти на мазнина.

Пълнени сини домати на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг средни по големина сини домати, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг кайма (смес), 5 – 6 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 червени домати, сол

Разрязваме сините домати по дължина на половинки. С чаена лъжичка издълбаваме средата на всяка половинка. Посоляваме половинките и ги оставяме в наклонена тавичка за 1 час, за да се отцеди горчивият им сок. После ги подсушаваме с кърпа и ги изпържваме в сгореще-

ното олио. Прехвърляме ги в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината, към която прибавяме 1 кафеена чашка топла вода, задушаваме нарязания на ситно лук. После прибавяме и задушаваме 1 червен домати (обелен и настърган на едро ренде). Слагаме червения пипер, разбъркваме с дървена лъжичка и прибавяме каймата заедно със счуканите скилидки чесън, черния пипер, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. С тази смес пълним половинките от сините домати, които нареждаме в намаслена тавичка, покриваме с нарязан на кръгове червен домати и печем в умерена фурна.

Пълнени печени картофи

ПРОДУКТИ: 4 големи картофа, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1 непълна супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 200 г кайма, сол

Изпичаме картофите на фурна, като от време на време ги обръщаме, за да не изгорят. Приготвяме пълнката, като в 1/2 кафеена чашка олио запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното наливаме бялото вино, посоляваме на вкус и слагаме черния пипер. Задушаваме десетина минути. Отделно в 1/2 кафеена чашка олио запържваме каймата и я прибавяме към задушения лук и брашното. Държим на умерен огън десетина минути. Обелваме опечените картофи, отрязваме „капачета“ от едната им страна и ги издълбаваме. Пълним картофите, слагаме отрязаните „капачета“, нареждаме ги в намаслена тавичка и ги печем в умерена фурна до зачервяване. Пълнените картофи поднасяме горещи.

Пълнен лук

ПРОДУКТИ: 8 големи глави лук, 300 г кайма (смес), 2 супени лъжици олио, 3 супени лъ-

жици краве масло, 1 голяма филия бял хляб (без кората), 1 яйце, 2 супени лъжици настърган кашкавал, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Обелваме лука и го издълбаваме от горната страна така, както се издълбават червени домати. Запържваме леко в олиото каймата и когато тя изстине, смесваме я с хляба (накиснат във вода и изстискан през цедка), разбитото яйце, настъргания кашкавал, сол на вкус и черния пипер. С тази смес пълним главите лук и ги нареждаме в широка ниска тенджерата, намазана с олио. В отделен съд разтопяваме кравето масло и слагаме червения пипер. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода, държим съда на огъня само няколко минути и заливаме главите лук. На умерен огън задушаваме под похлупак около половин час.

Пълнена кисела зелка

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина кисела зелка, 300 г запържена кайма (смес) или 300 г накълцано свинско месо, запържено с 2 супени лъжици свинска мас (може и олио), 1 глава лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 супени лъжици свинска мас (или олио), 2 чаени лъжички доматино пюре (или 1 кафеена чашка доматиен сок), сол

Махаме външните листа на зелката (ако са омекнали) и с върха на остър нож очертаваме около кочана окръжност с диаметър десетина сантиметра. Издълбаваме зелката. Към каймата (или запърженото накълцано месо) прибавяме нарязания на ситно лук, който също запържваме. Слагаме червения и черния пипер и посоляваме на вкус. С тази смес пълним зелката, слагаме отгоре 2 – 3 големи зелени листа „за капак“ и я завързваме с попарени бели конци. В тенджерата стопяваме свинската мас (или затопляме олиото) и поставяме зелката. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо да стигне до 2/3 от височината на зелката, и под похлупак за-

душаваме на тих огън, като на всеки четвърт час поливаме зелката със соса, с който я задушаваме. След час и половина (от началото на варенето) слагаме в соса доматеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода (или наливаме доматения сок). Задушаваме още десетина минути. Изваждаме зелката и я поставяме в голяма чиния. Махаме конците, поливаме я със соса, в който сме я задушавали, и я нарязваме на резени.

Пълнена прясна зелка

Приготвя се както пълнена кисела зелка. Разликата е, че след като издълбаем прясната зелка (средно голяма, твърда), я пускаме в 1 л вряща солена вода, в която сме сложили 1 кафеена чашка винен оцет, и я варим, докато омекне. След това я изваждаме в гевгир, за да се отцеди.

Пълнени дюли

ПРОДУКТИ: 8 големи еднакви дюли, 1 кафеена чашка олио, 400 г кайма (смес), 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смляна канела, 2 – 3 супени лъжици захар, 2 жълтъка

На всяка от дюлите отрязваме „капаче“ откъм дръжката и я издълбаваме, така че околоръст да остане пласт, дебел 1 1/2 см. Запържваме в олиото каймата заедно с нарязания на ситно лук. Прибавяме солта, черния пипер и канелата. Разбъркваме сместа и пълним дюлите. Покриваме ги с „капачетата“ и ги нареждаме в широка плитка тенджерата. Заливаме ги до 1/3 от височината им с топла вода и ги поръсваме със захарта. Варим дюлите на тих огън, като внимаваме да не се разварят. След като отнемем съда от огъня, застриваме соса с разбитите жълтъци.

Ястия с карантия

Карантия (араб. чрез тур.) – това са вътрешните органи, главите и краката на заклания добитък. Специално вътрешните органи са познати и с българското название дреболии.

Момици наричаме булото с ядки, което обвива червата на животните. На момиците понякога казват само ядки (жлези).

Дамар (араб. чрез тур.) е дебелия част на животинския стомах.

Шерден (турс. от перс.) има няколко значения:

1. Четвъртият дял от стомаха на преживно животно; мура.

2. Дебелото черво на животно, приготвено като ястие.

Шерденче (умалително) – така обикновено се наричат агнешкият шерден. Сиреще част от стомаха на агне сукалче, която се употребява за подсирване на мляко.

Джолан (араб. чрез тур.) – това е долната част на крайника на заклано прасе или преживно животно.

Карантията се доставя по магазините охладена или замразена. Охладената карантия до момента на преработката трябва да се държи в студена вода. Замразената карантия в никакъв случай не бива да се потапя в гореща вода – размразяваме я бавно, като няколко часа я държим в помещение (или в общата част на хладилника) при температура 6 – 7°C. После температурата трябва да се повишава постепенно (в продължение на 1 денонощие) до 15 – 18°C. След това изстъргваме, измиваме и подсушаваме карантията и я окачваме на кука за 2 – 3 часа.

Добре съхраняваната карантия (особено прясната) няма лигава повърхност и неприятна миризма и се отличава с това, че е „стегната“, а не „отпусната“.

Черния дроб почистваме от ципите и от големите кръвоносни съдове. Бъбреците почистваме от лойта, каналчетата и легенчетата.

Агнешките чревца измиваме добре със студена вода, обръщаме с дълга клечка и пак ги измиваме. След това ги натъркваме със сол. Като престоят 1 час, отново ги измиваме. Варим ги в солена вода.

Задушени агнешки дреболии

ПРОДУКТИ: 1/2 кг агнешки дреболии (бъбреци, момици, черен дроб, далак, сърце, шкембе), 3 връзки пресен лук, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), 1/2 връзка магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 150 г обезсолено сирене, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, сол

Сваряваме дреболиите в толкова вода, колкото е необходима, за да ги покрие, като слагаме 1 чаена лъжичка сол. Почивстваме пресния лук, нарязваме бялата част на дребно и я задушаваме с олиото и с 1 кафеена чашка топла вода. Прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, заедно със зелените пера на лука, нарязани на дребно, нарязания на ситно магданоз и нарязаните на парчета сварени и отцедени агнешки дреболии. Наливаме толкова от бульона, в който сме сварили дреболиите, колкото е необходимо да покрие продуктите. Посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Под похлупак на умерен огън задушаваме ястието четвърт час, след това го разпределяме в 4 пръстени гювечета. Всяко от гювечетата посипваме с 1/4 от настърганото сирене и наливаме също 1/4 от разтопеното краве масло. Печем в умерена фурна двадесетина минути.

Агнешка шкембе-яхния

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко шкембе, 1 1/2 кафеени чашки олио, 4–5 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Изчистваме, измиваме, сваряваме и нарязваме на парчета шкембето. В олиото запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът омекне, прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Поръсваме червения пипер и слагаме нарязаното шкембе. Наливаме толкова от бульона, колкото е необходимо да покрие продуктите, посоляваме на вкус и под похлупак варим на тих огън. Поднасяме яхнията, поръсена с черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Агнешко шкембе на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко шкембе (или по 1/2 кг шкембе и чревца), 2 моркова, 1 малка (или половин голяма) глава лук, парче целина, 2 връзки пресен лук, 3 супени лъжици олио, 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), 3 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер, 3 яйца, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 супени лъжици настърган кашкавал, сол

В продължение на половин час сваряваме в солена вода шкембето, а обърнатите и почистени чревца попарваме с вряла вода. Отцеждаме шкембето и чревцата и ги нарязваме на дребно. Сваряваме нарязаните на кубчета моркови, нарязания също на кубчета стар лук и целината – и тя нарязана на кубчета. Отцеждаме зеленчуците и ги смесваме с нарязаното на дребно шкембе (и чревца). Запържваме в олиото нарязания на ситно пресен лук. Прибавяме и запържваме червените домати

(обелени и настъргани на едро ренде). В един съд събираме зеленчуците с шкембето и запържения с домати пресен лук. Прибавяме нарязаните на ситно скилидки чесън, магданоза и пресния джоджен. Объркваме добре и изсипваме сместа в тавичка. Слагаме дафиновия лист и зърната черен пипер, наливаме топла вода, която трябва да стигне до половината от височината на продуктите, и печем в умерена фурна в продължение на половин час. След това слагаме заливка, приготвена от разбитите яйца, брашното (предварително препечено на сух тиган) и пряското мляко. Печем десетина минути. Върху заливката посипваме настъргания кашкавал и допичаме още десетина минути – докато ястието отгоре се зачерви.

Задушен агнешки бял дроб

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешки бял дроб, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук (или 2 връзки пресен лук), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка доматино пюре, сол

Сваряваме или попарваме с вряла вода белия дроб и като изстине, го нарязваме на съвсем малки парчета. Запържваме в олиото нарязания на ситно лук (или пресния лук, също нарязан на ситно). Наливаме от водата, в която сме сварили (или попарили) дроба, прибавяме сол на вкус, червения и черния пипер, доматиното пюре (разредено с 1 кафеена чашка топла вода) и слагаме съда на умерен огън. Когато течността заври, прибавяме нарязания дроб и под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина.

Задушен агнешки черен дроб

ПРОДУКТИ: 800 г агнешки черен дроб, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 1 морков, 1 дафинов лист, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук и нарязания на малки кубчета морков. Прибавяме черния дроб, който запържваме до побеляване и от двете страни, а след това го изваждаме с решетъчна лъжица. Към запържката слагаме червения пипер, 1 чаена чаша топла вода и дафиновия лист. Когато сосът кипне, добавяме нарязания на кубчета черен дроб и под похлупак задушаваме на тих огън, докато ястието остане почти на мазнина.

Агнешки млечен кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешки дреболии (момици, бърбечета, сърца) и месо, 3 – 4 глави лук (или 2 връзки пресен лук), 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка изсушен джоджен, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 супена лъжица лимонов сок (или винена киселина – лимонтузу, разтворена в малко вода), 3 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото и дреболиите на кубчета и ги поставяме в ниско гърне, което може да се побере във фурната на печката. Прибавяме нарязания на ситно стар лук (или пресния лук, също нарязан на ситно), разтопеното краве масло (или олиото), червения и черния пипер, сухия джоджен (или 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен), посоляваме на вкус и наливаме виното и 1 кафеена чашка топла вода. Добавяме лимоновия сок (или лимонтузото), слагаме капака на пръстеното гърне и задушаваме в умерена фурна, докато дреболиите и месото омекнат. Тогава наливаме разбитите яйца, смесени с пряското мляко. Без похлупак допичаме само десетина минути.

Агнешки дреболии, задушени с пресен лук

ПРОДУКТИ: 800 г агнешки дреболии, 2 връзки пресен лук, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), 1/2 чаена лъжичка

смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици полусварен ориз, сол

Измитите дреболии варим в солена вода, докато омекнат, след това ги нарязваме на кубчета или на ивички. В сгорещената мазнина запържваме нарязаната на ситно бяла част на пресния лук. Добавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде, заедно със зелените пера на лука, нарязан на дребно, нарязаните дреболии и полусварения ориз. Посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Наливаме толкова от бульона, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и варим четвърт час на тих огън. Поръсваме готовото ястие с нарязания на ситно магданоз.

Агнешки дреболии с пресен лук на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г агнешки дреболии, 2 глави стар лук, 2 връзки пресен лук, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Сваряваме измитите дреболии в солена вода заедно със стария лук, нарязан на четвъртинки. Изваждаме сварените дреболии и ги нарязваме на кубчета или ивички. Нарязваме пресния лук на дребно и го задушаваме в кравето масло заедно с дреболиите. Прехвърляме сместа в намаслена тавичка, наливаме малко топла вода и печем в умерена фурна. Готовото ястие поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Агнешки чревца на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешки чревца, 3 моркова, 4 корена от магданоз, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 2 връзки пресен лук, 1/2 глава целина, 2 – 3 червени домати (пресни или от консерва), или 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки прясно мляко, 3 яйца, сол

Най-вкусни са т. нар. млечни чревца на агне сукалче. Обръщаме ги с помощта на клечка и ги натъркваме със сол. След това ги измиваме добре и ги сваряваме в солена вода с 2 моркова, срязани по дължина, 1/4 глава от целина и 2 корена от магданоз. Запържваме нарязания на ситно пресен лук в 1 кафеена чашка мазнина. Когато лукът омекне, прибавяме сварените и нарязани на малки парченца чревца заедно с 1 морков, нарязан на малки кубчета, 1/4 глава целина, и тя нарязана на кубчета, останалите 2 корена от магданоз (остъргани и нарязани на ситно) и червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) или доматеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Запържваме сместа и слагаме червения пипер и сол на вкус. От бульона, в който сме сварили чревцата, наливаме толкова, колкото е нужно да покрие продуктите, поръсваме магданоза и пресния джоджен и прехвърляме сместа в тавичка. Добавяме 1/2 кафеена чашка мазнина и печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от брашното (предварително препечено на сух тиган), прясното мляко и разбитите яйца. Допичаме, докато ястието отгоре се зачерви.

Агнешки шерденчета на фурна

ПРОДУКТИ: 8 агнешки шерденчета, 1/4 кг агнешко месо от бут, 1/4 кг агнешки чревца, 3 глави лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка ориз, 1 връзка магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици твърдо краве масло, сол

Обръщаме с клечка чревцата, измиваме ги и ги нарязваме на малки парченца. Също на малки парченца нарязваме месото. Задушаваме чревцата и месото с малко вода. Прибавяме нарязания на ситно лук, сол на вкус, черния пипер, нарязания на ситно магданоз и ориза. Наливаме вода, която да покрие продуктите, и на умерен огън варим, докато оризът набъбне. С тази смес пълним шерденчетата, зашиваме ги с попарен бял конец и ги на-

реждаме в тавичка. Поръсваме ги с червения пипер и върху всяко шерденче слагаме по едно парче от твърдото краве масло. Наливаме топла вода, която трябва да стигне до средата на шерденчетата, и печем в умерена фурна. От време на време обръщаме шерденчетата, за да се запекат и от двете страни.

Шерденчета, пълнени с агнешки дреболии

ПРОДУКТИ: 8 агнешки шерденчета, 1/2 кг агнешки дреболии – бърбечета, дробчета, сърца, момици, чревца, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 връзка пресен лук, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), сол

Обръщаме чревцата с клечка, измиваме ги, попарваме ги с вряла вода, а след това ги нарязваме на малки парченца. Почистяваме и измиваме шерденчетата. Нарязваме на дребно измитите дробчета, сърца, бърбечета и момици и ги смесваме с чревцата и ориза. Прибавяме черния пипер, нарязания на дребно пресен лук, нарязания на ситно пресен джоджен, сол на вкус и 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио). Разбъркваме добре и с тази смес пълним шерденчетата, като не ги препълваме, за да има място оризът да набъбва. Зашиваме ги с попарен бял конец и ги нареждаме в широка плитка тенджера. Наливаме топла вода, която трябва да стигне до 2/3 от височината им, слагаме 1/2 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио) и под похлупак на тих огън варим, докато шерденчетата напълно омекнат.

Агнешко кукуреч

ПРОДУКТИ: 1 агнешки бял дроб, 300 г агнешки чревца, 2 връзки пресен лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), сол

Обръщаме с клечка чревцата и ги измиваме добре. После ги попарваме за няколко минути с вряла вода. Нарязваме белия дроб на едри парчета – по десетина сантиметра. Около всяко парче навиваме по две-три парчета от чревцата. Нарездаме всичко в намаслена тава и поставяме отгоре нарязания на ситно пресен лук. Посипваме червения и черния пипер, посолявам, поръсваме с олиото (или разтопеното краве масло) и печем в силна фурна.

Агнешки главички в шкембе

ПРОДУКТИ: 4 агнешки главички, 4 – 5 големи глави лук, 300 г агнешки момици, 100 г солена сланина, 3 – 4 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 8 супени лъжици твърдо краве масло, 4 агнешки шкембета

Почистваме добре и попарваме с вряла вода агнешките шкембета. Измиваме главичките. После приготвяме смес от нарязания на ситно лук, нарязаните на малки парченца агнешки момици, нарязаната на малки кубчета солена сланина, накълцаните на ситно скилидки чесън, нарязания на ситно магданоз, солта, червения и черния пипер. Разтваряме челюстите и пълним устата на всяка главичка с тази сурова смес. Слагаме и по 2 супени лъжици твърдо краве масло. Така напълнената главичка завиваме в шкембе, което зашиваме с попарен бял конец. Нарездаме главичките в намаслена тава, наливаме топла вода, която трябва да стигне до 1/3 от височината им, и печем в умерена фурна, като от време на време доливаме по малко топла вода.

Агнешка дроб-сарма

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: около 800 г агнешки дреболии – момици, бял и черен дроб, чревца, 2 връзки пресен лук, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 агнешко було, 1 червен домат, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица брашно, сол

Обръщаме чревцата с клечка, измиваме ги добре и заедно с останалите дреболии ги варим в солена вода, докато омекнат. След това нарязваме дреболиите на малки парченца. Нарязваме на ситно пресния лук и го задушаваме в олиото, докато омекне. Към лука прибавяме ориза, нарязаните дреболии, черния пипер и сол на вкус. Запържваме леко и наливаме от прецедения бульон (в който сме варили дреболиите) толкова, колкото е необходимо да покрие продуктите. Варим четвърт час на умерен огън. Нарязваме агнешкото було на 4 – 5 квадрата, които измиваме добре. Във всяко парче от булото слагаме резенче домати и от плънката и го завиваме като сарма с кръгла форма. (Вместо резенче домати към плънката при задушаването може да добавим 1 чаена лъжичка доматино пюре, размито с малко топла вода.) Нарездаме сармите в тава, намазана с разтопеното краве масло, наливаме толкова от прецедения бульон, колкото да стигне до половината от височината на сармите, и печем в умерена фурна. Готовите сарми заливаме с разбитото яйце, смесено с киселото мляко. Допичаме само десетина минути. В заливката може да сложим и брашно (предварително препечено на сух тиган).

Ако нямаме на разположение агнешко було, с голяма лъжица за сервиране (или с малък черпак) гребем от плънката и слагаме купчинки в намаслена тавичка, като

притискаме силно купчинките. Заливаме сармите със сос от 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици краве масло и 1 чаена чаша прясно мляко.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г агнешки дреболии, 2 връзки пресен лук, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло, 1 кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1/2 лъжичка смлян черен пипер, 1 агнешко було, 2 яйца, сол

Сваряваме дреболиите в солена вода. Като побелеят, ги отцеждаме и ги накълцваме със сатър или с голям кухненски нож, като преди това махаме кръвоносните съдове. В 1 кафеена чашка загрятото краве масло (или олио) запържваме съвсем леко нарязания на ситно пресен лук. Прибавяме ориза и също леко го запържваме. Слагаме нарязаните дреболии, нарязания на ситно пресен джоджен, черния пипер и сол на вкус и задушаваме на умерен огън десетина минути. Измиваме добре агнешкото було и го държим 1 час в студена вода. Отцеждаме го и го разстиляме. Слагаме цялата плънка в него, така че да се получи една огромна сарма, която преместваме в намаслена тава. Наливаме в тавата толкова от бульона, в който сме варили дреболиите, колкото е необходимо да стигне до половината от височината на сармата. Печем в умерена фурна. По време на печенето поливаме сармата със соса от тавата (за да не се препече и да стане суха). След двадесетина минути слагаме заливка, приготвена от разбитите яйца и 1/2 кафеена чашка разтопено краве масло, и допичаме няколко минути. Готовата дроб-сарма поднасяме, докато е топла, като поставяме тавата върху огнеупорна подложка в средата на масата. Предлагаме кисело мляко.

Гювеч с агнешки дреболии

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг дреболии (далак, момици, черен дроб), 100 г кайма

(смес), 3 супени лъжици олио, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 3 глави лук, 7 червени домата (пресни или от консерва), 3 супени лъжици нарязан магданоз, 2 моркова, 2 сурови чушки, 1/2 глава целина, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Оставяме далака цял, а останалите дреболии нарязваме на малки парчета. С остър нож правим разрез по дължината на далака. Приготвяме плънка от каймата, която запържваме леко в олиото заедно с 1 глава лук, нарязан на ситно, 2 червени домата (обелени и настъргани на едро ренде), 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз и сол на вкус. Пълним далака и го слагаме в намаслена тава заедно с останалите нарязани на малки парчета дреболии. Може да използваме и пръстен гювеч. Далака и дреболиите засипваме със смес, приготвена от 2 глави лук, нарязан на филийки, нарязаните на колелца моркови, нарязаните на малки парчета сурови чушки, 5 червени домата, нарязани на тънки филийки, нарязаната на малки кубчета целина и 2 супени лъжици магданоз, нарязан на ситно. Поръсваме с червения пипер и сол на вкус, наливаме 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио) и добавяме толкова топла вода, колкото е нужно да стигне до 2/3 от височината на продуктите. Печем в умерена фурна.

Агнешки дреболии на шиш

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1/2 кг агнешки дреболии, 1/2 кг агнешко месо, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, сол

Дреболиите и месото нарязваме на едри хапки, които посоляваме, поръсваме с червения и черния пипер, разбъркваме добре и оставяме на хладно място 4 – 5 часа. След това нанизваме парчетата на метален или дървен шиш, като редуваме дреболиите с месото. Печем 2 часа на жар, като от време на време мажем с разтопеното краве масло.

Задушен телешки черен дроб

ПРОДУКТИ: 800 г телешки черен дроб, 6 супени лъжици олио, 4 – 5 глави лук, 1 кафеена чашка червено вино, сол

Почистваме черния дроб от ципите и от кръвоносните съдове и го нарязваме на малки хапки, които изпържваме в тенджера в 3 супени лъжици олио. В друг съд в останалото олио запържваме нарязания на филийки лук и го прибавяме към черния дроб заедно с мазнината. Наливаме виното и под похлупак варим само 2 минути, после махаме капака и варим още 2 минути. Посоляваме и поднасяме.

За задушен или пържен телешки черен дроб подходяща гарнитура е картофено пюре. Сваряваме 4 – 5 картофа, които обелваме, докато са топли, а като поизстинат, намачкваме с вилица, посоляваме на вкус, слагаме 1 разбит жълтък, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица разтопено краве масло и 1 кафеена чашка прясно мляко. Разбъркваме добре и накрая прибавяме 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз.

Пържен телешки черен дроб

ПРОДУКТИ: 800 г телешки черен дроб, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки олио, сол

Почистваме дроба от ципите и от големите кръвоносни съдове и го нарязваме на филийки, които поръсваме с черния пипер, после овалваме в брашното и изпържваме в силно загрятото олио, като ги обръщаме с метална лопатка или дървена лъжица (не набождаме с вилица, за да не изтече сокът). Посоляваме на вкус. Подходяща гарнитура са пържените картофи и лютеница.

Пържен телешки черен дроб с пушени гърди

ПРОДУКТИ: 800 г телешки черен дроб, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка брашно, 100 г свински пушени гърди, 1 кафеена чашка червено вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки олио

Подготвяме и изпържваме черния дроб по начина описан в рецептата „Пържен телешки черен дроб“. Нарязваме пушените свински гърди на тънки ленти и ги слагаме в силно затоплен сух тиган. Когато порозовеят, изваждаме ги с решетъчна лъжица, а в тигана прибавяме мазнината, в която сме изпържили черния дроб. Наливаме виното и под похлупак варим 5 – 6 минути. Махаме капака и варим още 5 – 6 минути. Поднасяме черния дроб в затоплени чинии, посипан с изпържените ленти от пушени гърди и полят с винения сос. Отгоре поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Пълнен телешки далак с кайма

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 телешки далак (около 1 1/2 кг), 4 – 5 глави лук, 2 кафеени чашки олио, 1/4 кг кайма (смес), 4 – 5 червени домата (пресни или от консерва), 150 г прясна сланина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 стрита суха люта чушка, 2 супени лъжици нарязан пресен джоджен, сол

Измиваме добре далака и го разрязваме така, че да се получи „джоб“. Приготвяме плънка, като в 1 кафеена чашка олио запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме и леко запържваме каймата, после слагаме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), нарязаната на малки кубчета прясна сланина, черния пипер, стритата люта чушка, нарязания на ситно пресен джоджен и сол на вкус. С тази смес пълним далака и затваряме разреза с метално шишче или с дебел клечки за

зъби. Слагаме го в тавичка, заливаме го с 1 кафеена чашка олио, наливаме вода, която трябва да стигне до 2/3 от височината на далака, и печем в умерена фурна.

Задушен телешки далак

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 телешки далак (около 1 1/2 кг), 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка настъргано индийско орехче, сол

Обеления от ципата далак пържим в силно загрятото олио, докато побелее. Посоляваме на вкус, прибавяме черния пипер и щипката настъргано индийско орехче. Наливаме гореща вода, така че течността да стигне до 2/3 от височината на далака, и под похлупак на умерен огън го задушаваме, докато омекне. При поднасянето нарязваме далака на филийки, които поливаме със суса от задушаването.

Паниран телешки черен дроб

ПРОДУКТИ: 800 г телешки черен дроб, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 1 яйце, 2 кафеени чашки олио, 1/2 кг отцедено кисело мляко, 3 – 4 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Отстраняваме тънката ципа на дроба и го нарязваме на филийки, които овалваме в брашно, потапяме в разбитото яйце, пак овалваме в брашно и пържим в сгорещеното олио. Трябва да внимаваме да не препържим филийките, защото препържените телешки дроб става твърд и променя вкуса си. Панирания дроб поднасяме топъл с гарнитура отцедено кисело мляко, смесено със счукан чесън и с нарязан на ситно магданоз.

Задушено говеждо сърце

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 говеждо сърце, 1/2 чаена чаша оцет, 2 глави лук, 2 дафинови листа, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/2 глава целина, 2 моркова, 2 супени лъжици доматиен сок, 1 супена лъжица брашно, сол

Отстраняваме тлъстините от сърцето, измиваме го добре и го поставяме да престои 2 часа в охладена марината, приготвена по следния начин: Загриваме 1 чаена чаша вода и оцета, докато сместа заври – тогава поставяме 1 глава лук, нарязан на тънки филийки, 1/2 чаена лъжичка сол и дафиновите листа. След като престои в охладената марината, варим сърцето в същата марината в продължение на 2 часа. Отцеждаме го и го нарязваме на филийки, които пържим в тенджерата със сгорещеното олио. Изваждаме изпържените филийки с решетъчна лъжица, а в мазнината запържваме 1 глава лук, нарязан на ситно, нарязаните на кубчета моркови и също нарязаната на кубчета целина. Връщаме изпържените филийки в тенджерата и наливаме доматиения сок и толкова от маринатата, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Под похлупак на тих огън варим, докато сърцето напълно омекне. Тогава изваждаме филийките с решетъчна лъжица и ги разпределяме в чинии. В суса слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Варим, докато сосът кипне. Поднасяме филийките от говеждо сърце, полети със суса.

Задушен телешки език

ПРОДУКТИ: 800 г телешки език, 2 моркова, 2 корена от магданоз, 2 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 2 чаени лъжички доматиено пюре (или 2 – 3 червени домати – пресни или от консерва), 1 супена лъжица нарязан пресен тарос, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка винен оцет, сол

Изстъргваме и добре измиваме езика. Сваряваме го в солена вода заедно с морковите, както са цели, корените от магданоз, също цели, и 1 глава лук, предварително препечен във фурна или на котлон. Обелваме сварения език. В тенджерата запържваме в мазнината 1 глава лук, наря-

зан на ситно, и прибавяме отцедените и нарязаните на дребно зеленчуци, с които сме сварили езика. Слагаме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме сварили езика. Прибавяме нарязания на ситно пресен тарос и пресния магданоз, също нарязан на ситно, и на тих огън задушаваме под похлупак четвърт час. Тогава слагаме обеления език и продължаваме да задушаваме, докато омекне напълно. Изваждаме езика и го нарязваме на филийки. При поднасянето заливаме филийките със соса и ги поръсваме с черния пипер и с по няколко капки винен оцет.

Сварен телешки език със сос

ПРОДУКТИ: 800 г телешки език, 2 глави лук, 3 моркова, корен от магданоз, парче целина (или пашърнак), 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 2 кафеени чашки бяло вино, сол

Изстъргваме и измиваме добре езика, отцеждаме го, втриваме в него сол и го пускаме в тенджерата с гореща вода, която трябва да го покрива. Прибавяме 1 глава лук, срязана на две, 2 цели моркова, корена от магданоз и парчето от целина (пашърнак). Обелваме сварения език и го нарязваме на филийки, които нареждаме в продълговатата чиния. Приготвяме сос, като нарязваме на ситно 1 глава лук и го запържваме в олиото. След това последователно запържваме 1 морков, нарязан на малки кубчета, и брашното – предварително прелечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното прибавяме размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматиено пюре. Наливаме виното и държим съда без капак на умерен огън, докато соът заври. Тогава добавяме 1/2 чаена чаша от бульона, в който сме сварили езика, и под похлупак варим още десетина

минути. Прецеждаме соса, посоляваме го на вкус и заливаме с него нарязания език. Подходяща гарнитура са кисели краставички и картофено пюре.

Задушени телешки бърбери

ПРОДУКТИ: 2 бърбека, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка брашно, 1 чаена чаша червено вино, 1 чаена чаша доматиен сок, сол

Почистваме и измиваме добре бърберците. Нарязваме ги на тънки ивички, които посоляваме и поръсваме с черния пипер. Оставяме ги да престоят на хладно 3 часа. В тенджерата в загрялото олио запържваме леко нарязания на ситно лук. Овалваме ивичките от бърбери в брашното и ги запържваме няколко минути заедно с лука, като ги разбъркваме с дървена лъжица. Слагаме капака на тенджерата и задушаваме десетина минути на умерен огън. Тогава наливаме виното и доматиения сок и варим на тих огън под похлупак половин час.

Яхния от телешко шкембе

ПРОДУКТИ: 1/2 кг телешко шкембе, 3–4 глави лук, 3 супени лъжици краве масло или олио, 3–4 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Почистваме и изстъргваме шкембето, заливаме го със студена вода и го варим, докато омекне, като отстраняваме пяната. С ножица или голям кухненски нож нарязваме свареното шкембе на малки парченца. С малко вода със сол сваряваме нарязания на тънки филийки лук. Щом водата се изпари, слагаме кравето масло (или олиото) и запържваме лука. После прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), позапържваме ги, поръсваме червения пипер и нали-

ваме 1 чаена чаша от бульона, в който сме сварили шкембето. Слагаме нарязаното шкембе и на тих огън под похлупак варим около половин час. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Телешко шкембе на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г телешко шкембе, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме шкембето и го нарязваме с ножица на ивички. Заливаме нарязаното шкембе с вода, колкото да го покрие, посоляваме на вкус и варим на умерен огън. Щом водата кипне, добавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и варим само 5 минути. Прехвърляме всичко в тавичка, слагаме разтопеното краве масло и зърната черен пипер и запичаме на фурна четвърт час. Поднасяме ястието топло, поръсено с червения и черния пипер.

Телешка глава в шкембе

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ: 1 телешка глава, 1 телешко или говеждо шкембе – достатъчно голямо, за да увие главата, 1 супена лъжица смлян черен пипер, 100 г солена сланина, 7 моркова, 1 глава чесън, 1 кг лук, 3 кафеени чашки олио, 1 кг кайма, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки бяло вино, сол

Изстъргваме и изчистваме шкембето, а главата измиваме добре. Посоляваме и поръсваме с черен пипер главата. В местите ѝ части с върха на остър нож правим прорези, в които слагаме парчета сланина, късчета от моркови и скилидки чесън. В 2 кафеени чашки олио запържваме нарязания на ситно лук и 4 – 5 моркова, нарязани на малки кубчета. В друг съд в 1

кафеена чашка олио запържваме каймата. Прибавяме сол на вкус, по 1/2 чаена лъжичка червен и черен пипер и нарязания на ситно магданоз. Смесваме запържената кайма и запържения лук с морковите, наливаме виното и объркваме добре всичко. С тази смес пълним телешката глава, която увиваме в шкембето (гладката му страна трябва да е отвътре). Зашиваме шкембето с попарен бял конец и поставяме главата в тава или в голям пръстен гювеч. Намазваме шкембето с олио, поръсваме с станалия червен пипер, наливаме малко топла вода и печем в умерена фурна.

Задушени говежди бъбреци

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг говежди бъбреци, 4 глави лук, 1 кафеена чашка краве масло или олио, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки бяло вино, 2 яйца, 1 супена лъжица лимонов сок (или винена киселина – лимонтузу, размита с малко вода), сол

Разцепваме по дължина, изчистваме и измиваме бъбреците (най-вече легенчетата). После ги нарязваме на тънки филийки. Задушаваме нарязания на ситно лук в мазнината. Прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), слагаме нарязаните бъбреци, сол на вкус и черния пипер, наливаме виното и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато бъбреците омекнат. Застройваме с разбитите яйца, в които слагаме лимоновия сок (лимонтузото).

Телешки бъбреци на скара

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг телешки бъбреци, 2 кафеени чашки разтопено краве масло, сол

Изрязваме бъбреците така, че по тях да остане лой. Срязваме ги през средата, почистваме ги и ги измиваме добре. Разтваряме бъбреците и ги нанизваме едновременно

менно на два шиша – за да останат отворени. Посоляваме ги, намазваме ги с краве масло и ги печем на силно загрята скара, като от време на време ги мажем с краве масло.

Задушен телешки мозък

ПРОДУКТИ: 700 – 800 г телешки мозък, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 2 картофа, 3 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 супена лъжица брашно, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка червено вино, сол

В сгорещеното олио запържваме нарязания на ситно лук. Последователно запържваме и задушаваме нарязаните на кубчета моркови, целината, и тя нарязана на кубчета, нарязаните на тънки резени картофи и нарязаните на ситно скилидки чесън. Прибавяме доматиеното пюре (разредено с 1 кафеена чашка топла вода), после слагаме и запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Отделно в малко солена вода сваряваме мозъка, отцеждаме го и го оставяме да изстине. Наливаме в тенджерата със зеленчуците 1 чаена чаша от бульона, в който сме варили мозъка, слагаме дафиновия лист, зърната черен пипер и сол на вкус и на умерен огън варим, докато зеленчуците омекнат. Тогава добавяме нарязания на филийки сварен мозък, наливаме виното и задушаваме под похлупак двадесетина минути. Пасираме соса на готовото ястие и поднасяме филийките мозък, полети с него. Подходяща гарнитурa са варени картофи.

Задушено телешко сърце

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 телешко сърце (около 1 кг), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, 1 голяма (или 2 малки) глава лук, 2 супени лъжици нарязана на малки кубчета солена сланина, 1 чаена

лъжичка доматиено пюре, 1 супена лъжица брашно, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 кафеени чашки червено вино, сол

Разрязваме сърцето по дължина на две половинки, които киснем 3 часа в студена вода. После ги измиваме и нарязваме на тънки филийки, които посоляваме, поръсваме със смления черен пипер и изпържваме в силно сгорещеното олио. Изваждаме филийките с решетъчна лъжица, а в мазнината последователно запържваме нарязания на ситно лук и кубчетата солена сланина (или свински гърди). Прибавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и когато то стане сипкаво (на зрънца), слагаме и запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и виното, слагаме дафиновия лист и зърната черен пипер и варим на умерен огън, докато сосът кипне. Тогава връщаме нарязаното на филийки сърце, наливаме топла вода – толкова, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и прехвърляме всичко в тавичка. Печем в умерена фурна половин час.

Задушен телешки джолан

ПРОДУКТИ: 800 г телешки джолан, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 3 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), 1 дафинов лист, шипка ким, 10 – 12 зърна черен пипер, 4 кафеени чашки вино, сол

Измиваме джолана със студена вода, нарязваме го на порции, които изпържваме в сгорещеното олио. Изваждаме ги, а в мазнината последователно запържваме нарязания на ситно лук, морковите и целината – нарязани на малки кубчета, и нарязаните на ситно скилидки чесън. Прибавяме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена

чашка хладка вода) и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Слагаме дафиновия лист, щипката ким, зърната черен пипер и сол на вкус. Наливаме 2 кафеени чашки вино и 2 кафеени чашки топла вода и на умерен огън под похлупак задушаваме, докато сосът кипне. Връщаме джолана и наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Продължаваме да задушаваме, докато месото на джолана омекне. Тогава го изваждаме, а към соса наливаме още 2 кафеени чашки вино. Варим няколко минути, после пасираме соса. Поднасяме задушения джолан с така приготвения сос.

Пържен свински черен дроб с домати и лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кг свински черен дроб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 1 кафеена чашка олио, 4 червени домати, 4 – 5 глави лук, сол

Измиваме и почистваме дроба от ципата и от големите кръвоносни съдове и го нарязваме на кубчета със страна 1 1/2 см, които посипваме с черния пипер, след това овалваме в брашното и изпържваме в 1 кафеена чашка сгорещено олио. Обелваме и настъргваме на едро ренде червените домати (пресни или от консерва). Прибавяме ги към черния дроб. Запържваме и задушаваме доматиите и ги прехвърляме заедно с дроба в затоплени чинии. В 1/2 кафеена чашка олио запържваме леко нарязания на тънки филийки и посолена на вкус лук, който поставяме върху сместа от дроб и домати.

Пържен свински черен дроб с лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кг свински черен дроб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, сол

Измиваме и почистваме черния дроб. Нарязваме го на филийки, дебели 1 см, които начукваме леко с дръжката на голям кухненски нож. Поръсваме парчетата с черния пипер, овалваме ги в галетата и ги пържим в загрялото олио. Разпределяме дроба в затоплени чинии, а в мазнината запържваме леко нарязания на тънки филийки и посолена на вкус лук, който слагаме върху дроба.

Задушен свински черен дроб по градинарски

ПРОДУКТИ: 1/2 кг свински черен дроб, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 2 моркова, парче целина, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена чаша доматен сок, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Почистваме дроба от ципите и от големите кръвоносни съдове и го нарязваме на хапки, които овалваме в брашното и изпържваме в сгорещеното олио. С решетъчна лъжица изваждаме дроба, а в мазнината последователно запържваме нарязания на ситно лук, морковите и целината, нарязани на малки кубчета. Поръсваме червения пипер, наливаме 2 кафеени чашки топла вода, посоляваме на вкус и на умерен огън варим, докато сосът кипне. Тогава връщаме изпържения дроб, наливаме доматиения сок и под похлупак на тих огън варим половин час. Поднасяме ястието, поръсено с черния пипер и с нарязания на ситно магданоз. Подходяща гарнитурата са варени или пържени картофи.

Кавърма от свински черен дроб

ПРОДУКТИ: 600 г свински черен дроб, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша зелен сок, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистваме дроба от ципите и големите кръвоносни съдове и го нарязваме на хапки, които овалваме в брашното и из-

пържваме в загрятото олио. Наливаме зеленяв сок и 1 чаена чаша топла вода, поръсваме черния пипер, посоляваме на вкус и под похлупак на тих огън задушаваме 40 минути.

Задушени свински далаци

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свински далаци, 1/2 кафеена чашка винен оцет, 3 супени лъжици стрита чубрица, 1 кг лук, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка червено вино, сол

Държим половин час далаците в 1 л студена вода, смесена с оцета. После ги отцеждаме и нарязваме на парчета по 2 см. В плитка широка тенджерка, която може да влезе във фурната, слагаме посолените и оваляни в стритата чубрица парчета от далак. Върху тях сипваме нарязания на ситно лук. Наливаме олиото, виното и 1 кафеена чашка вода. Слагаме капачка, замазваме го с тесто и печем в предварително затоплена фурна в продължение на 1 час на умерен огън. Ястието е готово, когато остане само на мазнина.

Задушени свински сърца

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг свински сърца, 1/4 л оцет, 3 глави лук, 3 моркова, 1/2 глава целина, 1 карамфил, 1 дафинов лист, 10–12 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 2 супени лъжици свинска мас или олио, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица краве масло, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Измиваме добре сърцата и ги разрязваме на половинки. Приготвяме марината по следния начин: Смесваме 1/2 л вода с оцета, възваряваме сместа и поставяме 1 глава лук, нарязан на филийки, 1 морков (цял), парче целина, нарязано на едро, 1 карамфил, забоден в парче от лука, дафиновия лист, зърната черен пипер и сол. Варим десетина минути. Когато марината

изстине, прецеждаме я и заливаме с нея срязаните на половинки сърца. С тази марината варим сърцата заедно с 2 глави лук, нарязан на ситно, и нарязаните на малки кубчета 2 моркова и парче целина. Когато зеленчуците омекнат, прибавяме доматеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода) и разтопената свинска мас (или олиото). Варим, докато сърцата напълно омекнат. Тогава ги изваждаме и нарязваме на филийки, а в прецедения сос слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), запърженото краве масло и смления черен пипер. Възваряваме соса и отнемаме съда от огъня. Сърцата поднасяме в затоплени чинии, полети със соса и поръсени с нарязания на ситно магданоз.

Бумбар

В „Речник на българския език“ от Найден Геров има обяснение, че в Търновско наричат „бумбар“ сляпото черво, шердена, а в Пиротско – „ястие от печено дебело овче черво“.

Предлаганата рецепта е от Пловдив, където имаше заведение, повече известно с названието „Бумбарника“ заради специалитета, който приготвяха, отколкото с официалното си название.

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 200 г свински бял дроб, 200 г свинско шкембе, 100 г кравешко виме, 1/2 кг сурови обрезки (диафрагми, месо от свинска глава), 15 зърна черен пипер, счукан на едро в хаванче, 1 супена лъжица суха стрита чубрица, 1 чаена лъжичка червен пипер (по желание и 1 чаена лъжичка лют червен пипер), 1 супена лъжица ориз, 200 г свински черва, 2 глави лук, 3 моркова, 2 дафинови листа, сол

Почистваме белия дроб, шкембето и вимето, измиваме ги добре и ги сваряваме в леко солена вода. Отцеждаме ги и ги измиваме обилно със студена вода. След това ги нарязваме на едри парчета. Също

на едри парчета нарязваме обрезките. Смесваме всичко и прибавяме счукания черен пипер, чубрицата, червения пипер (по желание – и лют червен пипер). Смиламе общата смес с месомелачка, на която сме сложили решетката за едро смиламе. Към смлените продукти прибавяме ориза (изчистен, измит и подсушен). В солена вода измиваме свинските черва, с помощта на клечка ги обръщаме и добре ги измиваме с течаща студена вода отвътре и отвън. Отцеждаме ги и ги пълним с приготвената смес. После набождаме напълнените черва с игла. В средата на тава слагаме голяма чиния, обърната с лицевата страна надолу. Около нея поставяме нарязаните на едро глави лук и морковите. Върху чинията нареждаме напълнените черва и наливаме студена вода, която трябва да стигне до 2/3 от височината на бумбара. Прибавяме дафиновите листа и посоляваме. Слагаме тавата на голям котлон на силен огън, докато течността заври. След това на умерен огън варим 2 часа. Без да изваждаме бумбара, изливаме водата и преместваме тавата в предварително сгорещената силна фурна, в която я държим само десетина минути. Бумбарът се поднася с туршия.

Покрекло

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ: 1 кг безкостено свинско месо, 1 кг свинска карантия, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка джоджен, 1 супена лъжица червен пипер, сол

Нарязваме месото на малки хапки и го варим в солена вода, докато омекне. Вътрешностите на прасето – добре измити, варим отделно също в солена вода. После ги нарязваме на ситно и ги смесваме с месото заедно с нарязания на ситно магданоз и също нарязания на ситно джоджен. Посоляваме на вкус, поръсваме червения пипер, разбъркваме добре и из-

сипваме сместа в тава. Печем в умерена фурна.

Варени свински езици със сос

ПРОДУКТИ: 700 – 800 г свински езици, 3 супени лъжици краве масло, 1 глава лук, парче целина, 1 морков, 1/2 чаена лъжичка доматино пюре, 1 супена лъжица брашно, щипка смлян черен пипер, сол

Сваряваме езиците в солена вода, обелваме ги и ги нарязваме на филийки. Отделно приготвяме сос, като в кравето масло запържваме нарязания на ситно лук, моркова и целината, също нарязани на ситно. Наливаме 2 кафеени чашки от прецедения бульон, в който сме сварили езиците. Варим, докато сосът остане на мазнина. Тогава прибавяме доматино пюре, размито с 1/2 кафеена чашка топла вода, и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Посоляваме на вкус и поръсваме с черния пипер. Пасираме соса и заливаме с него сварените и нарязани на филийки езици.

Свински дреболии – кавърма

ПРОДУКТИ: 200 г черен дроб, 100 г бял дроб, 100 г сърце, 100 г бъбреци, около 200 г черва, 1 кафеена чашка свинска мас, 5 – 6 глави лук, 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), 10 – 12 зърна черен пипер, 1 чаена чаша червено вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Почистваме и измиваме черния и белия дроб, сърцето и бъбреците. Червата обръщаме с клечка и измиваме обилно със студена вода. Всичките дреболии сваряваме в солена вода, после ги отцеждаме и нарязваме на малки парчета. В тенджерата в маста задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме дреболиите и червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Слагаме зърната черен пипер и сол на вкус, наливаме виното и под похлупак

на тих огън задушаваме около половин час. После махаме капака и продължаваме да варим двадесетина минути. Поднасяме ястието, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Задушени свински крачета

Свински крачета, джоланчета, уши, опашки и глави най-добре се сваряват, ако сложим във водата морска сол – 1 супена лъжица сол на 1 кг. След като водата кипне, хвърляме първия бульон и наливаме нова вода, в която на 1 кг продукти поставяме 2 моркова, 3 – 4 глави лук и 1 глава целина, нарязани на едри парчета.

ПРОДУКТИ: 2 свински крачета, 2 – 3 глави лук, 10 – 12 малки лукчета, 1 глава чесън, 10 – 12 малки обелени картофа, 2 сухи червени чушки, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), 2 чаени лъжици сух тарос, 2 чаени лъжички сух магданоз (или по 2 супени лъжици пресен тарос и пресен магданоз, нарязан на ситно), 1 чаена чаша вино, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица винен оцет, сол

Кипваме крачетата във вода с морска сол, изливаме я, наливаме нова вода, колкото да покрие крачетата, и слагаме нарязания на филийки лук, малките лукчета (цели), скилидките чесън (цели, само обелени), обелените малки картофи (цели), сухите червени чушки (предварително накиснати за 1 час в студена вода и накъсани на парчета), сол на вкус, червения пипер, червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), тароса и магданоза. Наливаме виното и замазваме капака на тенджерата с тесто. Варим на тих огън 3 – 4 часа. Може да използваме пръстено гърне, което се побира във фурната на печката – и на него замазваме капачето с тесто. При поднасянето поръсваме смления черен пипер и винения оцет. Ястието може да приготвим и без картофи.

Варени свински крачета с хрян

ПРОДУКТИ: 4 свински крачета, 1 малък корен хрян, 1 кафеена чашка винен оцет, сол, щипка захар

Кипваме крачетата във вода с морска сол, после я изливаме и наливаме нова вода, която да ги покрие. Варим на умерен огън, докато крачетата омекнат напълно. Настъргваме хряна и го смесваме с винения оцет, 1 кафеена чашка вода, сол на вкус и щипката захар. Поднасяме крачетата, поръсени с хрянския сос. Вместо с хрян сварените свински крачета може да подправим със счукан чесън, смесен с оцет, вода и сол на вкус.

Варени свински крачета с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 4 свински крачета, 1 глава лук, 1 дафинов лист, 1 кг кисело зеле

Кипваме крачетата във вода с морска сол, изливаме я и наливаме нова вода, която трябва да ги покрива. Прибавяме нарязания на ситно лук и дафиновия лист и варим крачетата, докато омекнат. Слагаме киселото зеле, нарязано на тънки лентички, изваждаме крачетата отгоре и варим на умерен огън, докато зелето омекне. Поднасяме ястието с варени картофи.

Панирани свински крачета

ПРОДУКТИ: 4 свински крачета, 2 яйца, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки разтопена свинска мас (или олио), сол

Сваряваме крачетата в две води, после с кухненски трион ги нарязваме на равни парчета. Разбиваме яйцата с брашното и щипка сол. Потопяваме крачетата в тази смес и ги пържим в силно сгорещената мазнина. Подходяща гарнитурата са пържените картофи.

Рульца от свински джоланчета

ПРОДУКТИ: 4 добре сварени свински джоланчета, 2 чаени лъжички червен пипер, 2 глави чесън, 1 супена лъжица стрита чубрица, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 супена лъжица свинска мас, сол

Отделяме месестата част на сварените джоланчета и докато месото е още топло, го начукваме с плоската страна на голям кухненски нож. Поръсваме парчетата със сол и червен пипер. С малко сол счукваме чесъна. Приготвяме рульца от месото на джоланчетата, като във всяко рулце слагаме от счукания чесън и чубрицата. Внимателно ги навиваме и забождаме всяко от двете страни с дебели клечки за зъби или с клечки от дрян (може от дюля или от лоза). Нарездаме рулцата в тавичка, намазана със свинската мас (или с олио), поръсваме ги с черния пипер и наливаме топла вода (или бира), която да стигне до средата на височината им. Завиваме тавичката с алуминиево (домакинско) фолио или с намаслена дебела („бакалска“) хартия и печем в предварително загрята фурна в продължение на четвърт час.

Задушени свински джоланчета

ПРОДУКТИ: 4 свински джоланчета, 200 г солена сланина, 4 глави лук, 10 – 12 малки обелени картофа, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 супени лъжици суха чубрица, 1 стрък праз, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Варим джоланчетата във вода, в която сме сложили 1 супена лъжица морска сол. Хвърляме първата вода, наливаме нова, която трябва да ги покрие, и прибавяме сланината (нарязана на малки кубчета), нарязания на дребно лук, обелените картофи (цели), зърната черен пипер, сухата чубрица, нарязания на тънки колелца праз и нарязания на ситно магданоз. Наливаме още вода, която трябва да покрие продуктите, замазваме капака на тенджерата и на тих огън варим 3 – 4 часа.

Яхния от свински крачета

ПРОДУКТИ: 4 свински крачета, 1 кафеена чашка свинска мас, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена чаша червено вино, сол

Сваряваме крачетата в две води, като в първата слагаме 1 супена лъжица морска сол. После ги отцеждаме и всяко краче разцепваме по дължина. Изпържваме ги в силно загрятата мазнина равномерно от всички страни. Изваждаме ги, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. После запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Поръсваме червения пипер, наливаме виното и връщаме крачетата. Добавяме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Посоляваме на вкус и на умерен огън под похлупак варим до пълно омекване на месестата част на крачетата.

Свински крачета, уши и опашки

ПРОДУКТИ: 4 свински крачета, 2 – 3 уши, 2 – 3 опашки, 1 супена лъжица брашно, 3 – 4 чаени лъжички червен пипер, 1 глава чесън, 2 – 3 супени лъжици винен оцет, сол

Сваряваме продуктите в две води, като в първата слагаме 1 супена лъжица морска сол. Във втората вода ги варим, докато месестата част на крачетата напълно омекне. Със супена лъжица обираме мазнината, която изплува на повърхността, и в отделен съд в нея запържваме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Слагаме запържката в съда с крачетата, ушите и опашките и посоляваме на вкус. Прибавяме толкова червен пипер, колкото е необходимо ястието да стане наситеночервено. Преди да го отнемем от

огъня, слагаме смесения с оцета и малко вода счукан чесън – с него ястието не бива да се вари повече от десетина минути, защото ще придобие друг вкус.

Топла свинска пача

ПРОДУКТИ: 700 – 800 г месо от свинска глава, свински крачета, уши и опашки, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 л бяло вино, 3 глави лук, 2 моркова, 1 глава целина, 2 корена от магданоз, 2 карамфилчета, 1 глава чесън, 1 кафеена чашка оцет, сол

Ако използваме само свинска глава, най-напред я почистваме добре, като махаме костите и сланината. Всичко (заедно с ушите и езика) нарязваме на малки ивици. Посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Завиваме продуктите в стегнато платно. Варим 6 – 7 часа заедно с костите във вода с виното, в която сме поставили лука, нарязан на четвъртинки, морковите, целината и корените от магданоз, нарязани на едро (карамфилчетата забождаме в парче от лук). Изваждаме свареното месо и го отцеждаме. В тенджерата нареждаме парченца сланина, върху нея редове от езика, ушите и останалото месо. Заливаме с precedentния бульон, в който слагаме счукания чесън и оцета. Тази пача може да се поднесе топла, но може да се остави да изстине. На следния ден потапяме тенджерата във вряла вода, за да се затопли пачата, и тогава я поднасяме. Ка-

то добавка предлагаме счукан чесън, разреден с оцет и вода, или настърган хрян с оцет и вода (може и горчица).

Студена свинска пача

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кг свинска глава и свински крачета, 3 моркова, парче целина, 10 – 12 малки лукчета, 2 твърдо сварени яйца, клонки от магданоз, листа от целина, сол, оцет, чесън

Сваряваме свинската глава и крачетата в две води по предходната рецепта. Отцеждаме ги и ги обезкостяваме, а месото нарязваме на малки хапки. Прецеждаме бульона, отново го възваряваме и слагаме в него нарязаното на хапки месо заедно с морковите и целината, нарязани на малки кубчета, и малките лукчета. Нарязваме на кубчета твърдо сварените яйца. Със студена вода обливаме дъното и стените на съдовете, в които ще налеем пачата, и слагаме нарязаните яйца. После с решетъчна лъжица изваждаме от бульона парчетата месо и зеленчуците и ги разпределяме в съдовете. Поставяме в бульона клонки от магданоз и нарязани на ситно листа от целина и го наливаме в съдовете. Във всеки съд слагаме сол и оцет на вкус. Може да добавим и счукан чесън, разреден с оцет. Изстиналата и желирана пача може да се прехвърли в чинии – за да стане това, потапяме съда, в който сме я налили, в топла вода и го обръщаме върху чинията

Ястия с риба

Прясната риба се познава по това, че очите ѝ са бистри и лъскави, хрилете ѝ са червени, месото е бяло, а като я натиснем с пръст и след това го повдигнем, вдлъбнатината веднага се запълва. Коремчето на прясната риба не е издуто, люспите ѝ са лъскави и се чистят трудно. За да почистим люспите, хващаме с лявата ръка рибата за опашката, а с дясната движим под тъгъл острието на ножа срещу люспите от опашката към главата, като внимаваме да не срежем кожата. Люспите се чистят лесно, ако потопим рибата за няколко секунди във вряща вода. Перките отрязваме с ножица. На големите риби отрязваме главите и опашките, а на малките оставяме главите. Изчистената от люспите риба изкормваме, като разрязваме корема по дължина до хрилете. Отстраняваме вътрешностите – внимаваме да не разкъсваме жлъчния мехур и червата. При чистене на шаран трябва да махнем т. нар. седефено копче (наричат го още „горчиво кокалче“). То се намира на главата при връзката ѝ с тялото. Ако остане, ястието, което ще приготвим, ще има горчив вкус. Може да почистим рибата и без да разрязваме корема – през хрилните отвори, после махаме самите хриле. Така например се подготвя скумрията от пролетния улов за чирози. Почистената риба не бива да се накисва във вода – трябва само да я измием на водна струя, след това я подсушаваме с чиста кърпа и я напръскваме отвътре и отвън с разтворена в малко вода винена киселина (лимонтузу), а още по-добре – с лимонен сок. Така рибата трябва да престои поне един час, преди да я сготвим. Вместо това може да сложим почистената, измита и подсушена риба за половин час в разреден с вода оцет. В традиционната българска кухня вместо оцет се използва разтворена във вода тригия –

втвърдената утайка от вино по стените на бъчвите, която се изсушава и се съхранява в платнени торбички. Рибата посоляваме непосредствено преди готвенето.

Прясната, току-що уловена риба може да се запази 2 – 3 дни, без да се слага в хладилник. В червата на рибата има много микроби, затова тя трябва да се изчисти така, че месото да не се замърси от съдържанието на червата. Не измиваме изчистената риба, а я избърсваме до сухо с кърпа. После отвън и отвътре я натриваме със сол и я завиваме в парче плат, намокрено с оцет, в който сме разтворили захар (на 1/2 л оцет – 2 чаени лъжички захар).

Вкусът на ястието много зависи от правилното размразяване на рибата (ако използваме дълбоко замразена риба). Най-добре е да оставим рибата да престои в прохладно помещение, докато се размрази наполовина – тогава я обработваме и готвим (по този начин месото ще се запази сочно). Дълбоко замразената риба може да размразим по-бързо, ако я държим – пак до полуразмразяване, в солена вода. По този начин обаче не бива да се размразява рибно филе – то направо се нарязва на порции, осолява се и се готви. В този случай винената киселина или лимоненият сок се слага едва когато рибата е сготвена. Блатният дъх, който имат някои риби, се отстранява, като след почистването и измиването ги държим 5 – 6 часа в разреден с вода оцет, в който сме сложили дафинов лист, черен пипер на зърна и мащерка. Тежката миризма на морската риба ще изчезне, ако държим рибата в затворен съд 2 – 3 часа, покрита с нарязан на филийки лук или натрита с лимонен сок.

Съдовете, които сме използвали за подготовка и за готвене на риба, трябва да измием обилно с вода, а още по-добре е да ги почистим с кухненска гъба, напо-

ена с оцет. В противен случай тези съдове могат да дадат тежък дъх на ястия или десерти, които ще правим в тях.

Сухата риба е за пържене, тлъстата – за печене на скара или във фурна.

Яхнии от риба

Яхния от дребна сладководна риба

ПРОДУКТИ: 800 г риба, 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан на ситно джоджен, сол

Нарязания на ситно лук задушаваме в олиото. Поставяме леко осолената риба и я запържваме в продължение на 5 – 6 минути, след което наливаме топла вода, която трябва само да покрие продуктите. Поръсваме червения пипер и под похлупак задушаваме на тих огън двадесетина минути. Накрая слагаме сол на вкус и нарязания на ситно джоджен.

Яхния от шаран

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 2 кафеени чашки олио, 2 кафеени чашки брашно, 1/2 кг лук, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 8 – 10 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 дафинов лист, 1 лимон, 5 червени домата, сол

В 1 кафеена чашка олио запържваме 1 глава лук, нарязан на ситно, после слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и го запържваме, докато стане сипкаво (на зрънца) – тогава прибавяме 1 супена лъжица брашно (пред-

варително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). В друг съд в 1 кафеена чашка олио задушаваме останалия лук, нарязан на тънки филийки, и го прибавяме заедно с мазнината към запържката от лук, доматиено пюре и брашно. Слагаме черния и червения пипер и дафиновия лист, наливаме топла вода (или топъл рибен бульон) – толкова, колкото е необходимо да покрие продуктите, и варим до пълно омекване на лука. Добавяме оваляните в брашно парчета риба заедно с обелените и настъргани на едроренде червени домати и нарязания на филийки лимон. Посоляваме на вкус. На умерен огън под похлупак задушаваме десетина минути, след това прехвърляме ястието в тавичка и в умерена фурна го запичаваме само десетина минути. Яхнията се поднася студена.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г шаран, 4 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 4 червени домата, по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и червен пипер, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

Нарязваме на филийки лука и го запържваме в олиото. Прибавяме и запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Поставяме червените домати – обелени и настъргани на едроренде, посоляваме на вкус и под похлупак на умерен огън варим четвърт час, след което наливаме 1 1/2 чаени чаши гореща вода. Продължаваме да варим на умерен огън, докато се получи рядък сос. Поръсваме червения пипер и слагаме натрошения на парчета дафинов лист и нарязания на ситно магданоз. Нарязваме рибата на порции, които посоляваме, поръсваме с черния пипер и нареждаме в тенджерата с широко дъно. Заливаме ги със сместа от първата тенджерата и под похлупак на тих огън варим половин час.

Яхния от риба (сладководна, морска, океанска)

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 2 – 3 глави лук, 3 – 4 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматино пюре (или 2 – 3 червени домати), по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и стрита суха мащерка, 1 морков, 2 – 3 дафинови листа, по 1 супена лъжица нарязани на ситно листа от целина и магданоз, сол

Подбираме риба с едри кости, която, след като почистим, поръсваме с черния пипер, посоляваме и оставяме да престои 2 – 3 часа. В малко подсолена вода варим нарязания на филийки лук, като бъркаме от време на време с дървена лъжица. Когато течността се изпари и лукът вече се е задушил, слагаме олиото и леко запържваме. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка вода, слагаме и доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка вода (или домати – обелени и настъргани на едро ренде). Добавяме нарязания на тънки кръгчета морков, дафиновите листа, сухата мащерка, листата от целина и магданоза. Наливаме топла вода и на умерен огън под похлупак варим, докато се получи гъст сос – тогава слагаме нарязаната на парчета риба (по-малките риби поставяме цели), посоляваме на вкус и на тих огън под похлупак варим двадесетина минути.

Яхния от морска или океанска риба

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 3 – 4 червени домати, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 лимон, 1 кафеена чашка брашно, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Обелените и настъргани на едро ренде домати задушаваме в олиото и в 2 кафеени чашки вода. В друг съд кипваме 3 чаени чаши вода и пускаме в нея нарязаната на парчета риба, която варим само десетина минути. Изваждаме, подсушаваме с чиста кърпа и овалваме в брашното пар-

четата риба. Слагаме ги в тенджерата със задушени домати. Поръсваме червения пипер, посоляваме, добавяме нарязания на малки парченца лимон и държим съда на огъня само 5 – 6 минути. Прехвърляме всичко в тавичка, поръсваме нарязания на ситно магданоз и запичаме във фурна на умерен огън четвърт час. Яхнията се поднася студена.

Яхния от Маринована риба

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба или рибно филе, 1 кафеена чашка оцет и 1 чаена лъжичка сол (за маринатата), 3 супени лъжици олио, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, щипка настъргана кора от лимон, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1 дафинов лист, 1 чаена лъжичка доматино пюре или 4 – 5 червени домати, сол

Почистената риба (или филето) нарязваме на порции, които поставяме в маринатата от оцета и солта. След 1 час изваждаме рибата и я варим на умерен огън десетина минути. Отцеждаме я и я подсушаваме с чиста кърпа. Отделно в олиото задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка вода, след запържването на което слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме варили рибата, слагаме настърганата кора от лимон, черния и червения пипер, дафиновия лист и сол на вкус. Поставяме подсушената риба и я варим десетина минути. Вместо доматино пюре може да сложим 4 – 5 червени домати – обелени и настъргани на едро ренде.

Яхния от риба с домати

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба (или рибно филе), 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 700 – 800 г червени домати, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша бяло вино, сол, 1 супена лъжица нарязан магданоз, лимонов сок

Почистената риба (или рибното филе) нарязваме на парчета, които натриваме с лимонов сок (или лимонтузу, разтворено в малко вода). Нарязания на ситно лук задушаваме в олиото, докато омекне – тогава прибавяме червените домати (пресни или от консерва), обелени и настъргани на едро ренде. Задушаваме, докато сместа остане почти на мазнина. Слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След няколко минути наливаме бялото вино и посоляваме на вкус. Държим съда на умерен огън. Когато сосът кипне, поставяме рибата. Варим на тих огън. Преди поднасянето поръсваме яхнията с нарязания на ситно магданоз.

Попска яхния с риба

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг прясно осолена риба, 300 г обелени малки лукчета, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена чаша червено вино, 10–12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица лимонов сок (или лимонтузу, разрежено с малко вода), 1 супена лъжица брашно, сол

Лукчетата (цели, само обелени) задушаваме в олиото и в 3 кафеени чашки вода в продължение на четвърт час на умерен огън. Прибавяме доматиеното пюре – размито с 1 кафеена чашка вода, и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Наливаме червеното вино и на умерен огън варим, докато лукчетата омекнат – тогава слагаме черния пипер, дафиновия лист и лимония сок, посоляваме на вкус и прибавяме нарязаната на порции риба. Освен прясно осолена може да сложим и съвсем прясна риба или дълбоко замразено рибно филе, което не се размразява, а направо се поставя в яхнията (за разлика от дълбоко замразената риба, която предварително трябва да бъде размразена на стайна температура). Отначало десетина минути варим на силен огън, след това доваряваме на тих огън.

Яхния от риба с картофи

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 2 чаени лъжички доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 кг обелени картофи, сол

Нарязваме рибата на порции, които поръсваме с лимонов сок или с оцет. Нарязания на ситно лук задушаваме в олиото и в 1 кафеена чашка вода. Прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки вода. Когато пюрето стане сипкаво (на зрънца), слагаме червения пипер и постепенно наливаме 1 чаена чаша топла вода. Щом сосът кипне, поставяме нарязаните на филии картофи и посоляваме. Варим десетина минути на умерен огън, слагаме порциите риба и варим четвърт час на тих огън. Яхнията поднасяме, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Яхния от солена риба

ПРОДУКТИ: 800 г солена риба, 4 глави лук, 1/4 кг моркови, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица доматиено пюре (или 5–6 червени домати), 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Най-напред обезсоляваме рибата, като я държим 2 часа в студена вода. Нарязания на ситно лук и нарязаните на тънки колелца моркови задушаваме в олиото и 1 кафеена чашка топла вода. Прибавяме доматиеното пюре, размито в 1 1/2 кафеени чашки топла вода (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Наливаме 1 чаена чаша топла вода и варим двадесетина минути – докато се получи гъст сос. Слагаме нарязаната на парчета обезсолена риба заедно с брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). На тих огън варим в продължение на половин час. Яхнията поднасяме студена, поръсена с черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Плакии от риба

Риба плакия се приготвя от сладководна, морска и океанска риба. Ароматните и вкусовите качества се допълват от чесън, лимон, домати и други прибавки. За приготвяне на плакия рибата (цяла или на порции) предварително се накисва във вода за половин час, след това се отцежда, подсушава се, поръсва се със сол и смлян черен пипер, посипва се с нарязани на тънки колелца моркови, нарязана на кубчета целина и нарязани на ситно листа от целина и магданоз. Така рибата, поставена в затворен съд, трябва да престои поне 2 часа. Нарязваме 3 – 4 глави лук (за 1 кг почистена риба) на дребно или на филийки и го варим в подсолена вода, докато течността се изпари и лукът омекне – тогава наливаме олио и го запържваме. Прибавяме няколко скилидки чесън, нарязан на ситно, 2 – 3 червени домата (обелени и настъргани на едро ренде), моркови и целина – нарязани на малки кубчета, черен пипер на зърна, дафинов лист и 1 чаена лъжичка червен пипер. След като сместа се запържи, наливаме топла вода и варим на умерен огън десетина минути. Нарездаме рибата в тавичка. Зеленчуците, с които сме я държали, прибавяме към задушната зеленчукова смес, задушаваме леко и изсипваме всичко в тавичката върху рибата. Добавяме мащерка, нарязан на филийки лимон и резенчета червени домати. Печем в умерена фурна. Плакията се поднася студена.

Освен тази най-обща рецепта има различни други, които се отличават по техниката на готвенето и по използването на някои допълнителни продукти.

Риба плакия по моряшки

ПРОДУКТИ: 800 г почистена, измита и нарязана на порции риба, 5 – 6 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 6 – 7 скилидки чесън, 1

чаена лъжичка доматиено пюре, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 дафинови листа, 1 червен домат, 1/2 лимон, сол

Нарязваме лука на тънки филийки, които посоляваме и запържваме в олиото заедно с нарязаните на ситно скилидки чесън. Прибавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода), а когато то се запържи и стане сипкаво (на зрънца), поставяме черния пипер и дафиновите листа, посоляваме и наливаме 2 чаени чаши гореща вода. На умерен огън варим десетина минути. Почистената, измита и нарязана на порции риба нареждаме в тавичка и изсипваме около нея задушната смес. Върху рибата нареждаме резенчетата от лимон и нарязания на филийки червен домат. Печем в умерена фурна половин час. Плакията се поднася студена.

Риба плакия с вино

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 4 глави лук, 2 – 3 средни по големина моркова, 1 глава целина, 2 кафеени чашки олио, 2 червени домата, 6 – 7 скилидки чесън, 10 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, щипка мащерка, 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 лимон, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме лука на дребно, а морковите и целината – на малки кубчета. Задушаваме сместа в 1 кафеена чашка олио. Прибавяме 1 домат (пресен или от консерва), обелен и настърган на едро ренде, нарязаните на ситно скилидки чесън, черния пипер, дафиновия лист и мащерката. Посоляваме на вкус. Наливаме бялото вино и 1 чаена чаша топла вода или рибен бульон, изсипваме всичко в тавичка и нареждаме отгоре парчетата риба, оваляни в брашно. Разклащаме тавичката и върху всяко парче риба поставяме по едно резенче от лимон и по една филийка червен домат. Поръсваме нарязания на ситно магданоз, наливаме 1 кафеена чашка олио и печем в умерена фурна.

Риба плакия с орехи

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 4 червени домата, 6 – 7 скилидки чесън, 1 кафеена чашка счукани или смлени орехови ядки, 1/2 лимон, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистената риба нарязваме на порции, които посоляваме и поръсваме с черния пипер. Отделно нарязваме лука на филийки и го задушаваме в олиото заедно с 3 червени домата – обелени и настъргани на едро ренде. Доматите може да са пресни или от консерва. Прибавяме нарязаните на ситно скилидки чесън. Щом лукът омекне, наливаме 1 чаена чаша топла вода или рибен бульон и на умерен огън варим само десетина минути. Нарездаме порциите риба в тавичка и ги заливаме със задушаната смес, към която прибавяме смлените или счукани орехови ядки. Върху рибата нареждаме резенчета от лимон (махаме семките) и филийки от червен домати. Поръсваме нарязания на ситно магданоз и печем в умерена фурна около половин час. Вместо магданоз може да сложим нарязан на ситно пресен джоджен.

Кебапи от риба

Кебап от риба с гъби

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 3 супени лъжици краве масло, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 2 супени лъжици олио, 4 супени лъжици нарязан магданоз, 1 лимон, сол, смлян черен пипер

Почистваме, измиваме, подсушаваме и посоляваме рибата. Намазваме я с 1 супена лъжица краве масло. Приготвяме пълнка, като нарязваме на дребно гъбите и ги задушаваме в олиото. Прибавяме сол и смлян черен пипер на вкус и 2 супени

лъжици нарязан на ситно магданоз. С тази пълнка пълним рибата и всяка поотделно завиваме в намаслена дебела („бакалска“) хартия. Може да използваме и пергаментова хартия. Рибите нареждаме в тавичка, в която има един пръст вода, и печем на умерен огън. При поднасянето заливаме рибата със сос, приготвен от сока на лимона, към който прибавяме 2 супени лъжици разтопено краве масло. Сместа държим само 5 – 6 минути на умерен огън, като разбъркваме непрекъснато с дървена лъжица. Накрая посоляваме на вкус и добавяме останалия нарязан на ситно магданоз.

Кебап от мерлуза

ПРОДУКТИ: 1 кг филе от мерлуза, 2 глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или консервирани), 3 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици краве масло, 1 кафеена чашка олио, 2 – 3 червени домата, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 лимон, 2 кафеени чашки бяло вино, сол

Почистваме филетата от кожата, посоляваме ги, поръсваме ги със смлян черен пипер и ги нарязваме на едри парчета. Нарязваме на дребно гъбите и лука и заедно с нарязания на ситно магданоз ги задушаваме в кравето масло. Към задушаната смес прибавяме олиото, бялото вино, обелените и настъргани на едро ренде червени домати, смления черен пипер и сол на вкус. Слагаме парчетата риба, внимателно разбъркваме всичко и държим съда на умерен огън десетина минути, след това така приготвената смес слагаме върху намазана с олио дебела („бакалска“) хартия или в пергаментова хартия, която завиваме на пакет и поставяме в тавичка. Наливаме 1 пръст вода и малко олио и печем в умерена фурна половин час. Кебапа поднасяме с хартията, която разтваряме в чиния, поставена в средата на масата. Разпределяме ястието в чинии, като към всяка порция предлагаме парче лимон.

Кебап от риба със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка брашно, 2 – 3 чушки от сурова туршия, 2 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена чаша бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 яйца, 1/2 чаена чаша кисело мляко, 2 кафеени чашки настърган кашкавал, 3 стръка праз, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

За този вид кебап подходяща е есенната черноморска скумрия или океански риби – скумрия без глави, хек, мерлуза. Почистваме рибата от кожата и костите и я нарязваме на едри кубчета, които овалваме в брашното и изпържваме в силно загрятото олио. Изваждаме ги и ги разпределяме в 4 пръстени гювечета. В мазнината запържваме нарязания на колелца праз заедно с нарязаните на тънки пръстени чушки, обелените и настъргани на едро ренде червени домати и нарязания на ситно магданоз. Наливаме виното, посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер, объркваме добре сместа и я разпределяме в гювечетата. Правим заливка от разбитите яйца, смесени с киселото мляко, а отгоре посипваме настъргания кашкавал. Печем в умерена фурна, докато кебапът се зачерви отгоре и остане почти на мазнина.

Задушени ястия с риба

Задушена риба с домати

ПРОДУКТИ: 1 кг риба (речна, морска, океанска), 2 – 3 глави лук, 4 – 5 скилидки чесън, 1 1/2 кафеени чашки олио, 6 – 7 червени домати, сол, лимонов сок

Почистената риба поръсваме с лимонов сок или с размита с малко вода винена киселина (лимонтузу) и я посоляваме. Така тя трябва да престои 2 – 3 часа. Нарязания на ситно лук и нарязаните на малки парченца скилидки чесън задушаваме

с 1 кафеена чашка олио. Прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и задушаваме на умерен огън. В отделен съд сгорещяваме останалото олио и наливаме 1/2 л топла вода. Прибавяме задушената зеленчукова смес, слагаме рибата и задушаваме под похлупак отначало на умерен огън (четвърт час), а след това на тих огън.

Задушена риба с гъби

ПРОДУКТИ: 800 г по-едра риба, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша бяло вино, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 3 – 4 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Запържваме в олиото нарязания на колелца лук, после слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), след запържването на което наливаме виното и прибавяме нарязаните на дребно гъби, нарязаните по на четири парченца скилидки чесън, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. Задушаваме 5 – 6 минути на умерен огън, после поставяме нарязаната на парчета риба и на тих огън под похлупак задушаваме, докато рибата омекне. Ако е необходимо, наливаме малко топла вода. Сосът трябва да е гъст, затова махаме капака и държим съда на огъня, докато течността в ястието се поизпари.

Риба, задушена в глина

ПРОДУКТИ: 1 кг почистена по-едра риба, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица трохи от стар хляб, 1 глава лук, ядките на 5 – 6 ореха, 1 чаена лъжичка стрита суха мащерка, 1 супена лъжица краве масло, сол

Изчистената, измита и подсушена риба поръсваме със сол и със смления черен пипер и я напълваме със смес от трохите стар хляб, счуканите (или смлени) орехови ядки, нарязания на ситно лук и

стритата машерка. Намазваме рибата с краве масло, увиваме я в намазана с краве масло пергаментова хартия, а след това я обвиваме с орехови листа. Така приготвения пакет замазваме с глина и го слагаме върху предварително нагорещена каменна плоча. Затрупваме го с жарава и пепел. Рибата държим 3 часа, после внимателно отстраняваме изсъхналата глина, махаме ореховите листа, разгъваме хартията и поднасяме рибата, докато е топла.

Задушена риба с лук

ПРОДУКТИ: 1 кг почистена по-едра риба, 3 – 4 големи глави лук, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/2 лимон, сол

Нарязваме рибата на порции, които поръсваме с лимонов сок или с оцет и посоляваме. Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук. Когато лукът омекне, с решетъчна лъжица прехвърляме половината от него в друг съд, а в тенджерата нареждаме рибата върху останалия лук и под похлупак задушаваме десетина минути. Обръщаме рибата от другата страна, изсипваме върху нея отделения лук и на тих огън задушаваме още десетина минути. Задушената риба поднасяме с лука и с парчета лимон.

Задушена риба с копър

ПРОДУКТИ: 1 кг по-едра риба, 3 глави лук, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, щипка настъргано индийско орехче, 3 супени лъжици нарязан пресен копър, 2 жълтъка, сол

Почистената риба нарязваме на парчета, които заливаме с вода, колкото да ги покрие. Прибавяме нарязаните по на четири парчета глави лук и задушаваме, докато рибата омекне. После отцеждаме парчетата риба и ги разпределяме в чинии. В кравето масло запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Като разбъркваме с дървена лъжица, на-

ливаме толкова от бульона, в който сме задушили рибата, колкото е необходимо, за да се получи средно гъст сос. Слагаме настърганото индийско орехче, сол на вкус и нарязания на ситно пресен копър. Задушаваме десетина минути, отнемаме съда от огъня и застройваме с разбитите жълтъци. С този сос заливаме рибата.

Задушена риба с магданоз

ПРОДУКТИ: 800 г нарязана на порции риба, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 4 супени лъжици нарязан магданоз, сол, лимонов сок

Поръсваме парчетата риба с лимонов сок или оцет, посоляваме ги и ги държим така 2 – 3 часа. После ги задушаваме 5 – 6 минути само в олиото, наливаме 3 кафеени чашки топла вода и на тих огън задушаваме четвърт час, като обръщаме парчетата от двете страни. Разпределяме рибата в затоплени във фурната чинии и я заливаме с разтопеното краве масло. Всяка порция поръсваме с по 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз. Подходяща гарнитура са варени картофи, полети с разтопено краве масло и поръсени с магданоз. Предлагаме и парчета от лимон.

Задушена риба с ябълки и моркови

ПРОДУКТИ: 1 кг по-тлъста риба, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 1 кисела ябълка, 1 малък дафинов лист, 3 кафеени чашки бяло вино, 2 моркова, сол, лимонов сок

Нарязаната на парчета риба поръсваме с лимонов сок (или оцет), сол и черния пипер. Така я оставяме 2 – 3 часа. В 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на ситно лук и настърганите на ситно ренде моркови и ябълка. В друг съд в останалото олио задушаваме рибата само 5 – 6 минути, обръщаме я и изсипваме върху нея задушената смес заедно с мазнината. Прибавяме дафиновия лист, наливаме виното

и на тих огън под похлупак задушаваме четвърт час. Задушената риба поднасяме с парчета лимон.

Задушена риба със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 3 моркова, 1/2 глава целина, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 супена лъжица оцет, 2 червени домати, сол

В 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на ситно лук, настърганите на ситно ренде моркови и нарязаната на малки кубчета целина. С решетъчна лъжица прехвърляме зеленчуците в друг съд, а в мазнината слагаме парчетата риба. Върху рибата след 5 – 6 минути сипваме зеленчуците, поръсваме нарязания на ситно магданоз и нареждаме нарязаните на кръгчета домати. Добавяме черния пипер, оцета и останалото олио. Посоляваме на вкус и на тих огън задушаваме половин час. Поднасяме с гарнитура варени картофи.

Задушена риба със застройка

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 2 моркова, парче целина, 1 супена лъжица брашно, 3 жълтъка, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, по 2 супени лъжици нарязан магданоз и копър, сол, лимонов сок

В тенджера с широко дъно загриваме олиото и поставяме нарязания на ситно лук, настърганите на ситно ренде моркови и нарязаната на малки кубчета целина. Задушаваме зеленчуците на умерен огън, докато омекнат – тогава прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След няколко минути наливаме 2 кафеени чашки топла вода (или топъл рибен бульон) и засилваме огъня. Щом ястието заври, поставяме нарязаната на парчета риба, намаляваме силата на огъня и под похлупак на тих огън задушаваме двадесетина минути. Отнемаме тенджерата от огъня

и слагаме застройка, приготвена от разбитите жълтъци, киселото мляко, сол на вкус, черния пипер и лимонов сок (или размито с малко вода лимонтузу). При поднасянето поръсваме нарязания на ситно магданоз и копър.

Задушена риба с праз и ябълки

ПРОДУКТИ: 800 г риба, 3 стръка праз, 2 кисели ябълки, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша доматиен сок, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, оцет

Почистената риба нарязваме на тънки парчета, които поръсваме със сол и оцет и оставяме така да престоят 2 – 3 часа. На средно ренде настъргваме ябълките и ги смесваме с нарязания на тънки колелца праз. Слагаме сол на вкус, объркваме добре и половината от тази смес изсипваме в тенджера с широко дъно. Отгоре нареждаме парчетата риба, посоляваме и изсипваме втората половина от сместа. Наливаме олиото и задушаваме под похлупак на умерен огън. След десетина минути наливаме доматиения сок и вече на тих огън задушаваме двадесетина минути. Преди да поднесем задушената риба, поръсваме я с черния пипер. Подходяща гарнитура са варени картофи.

Задушена риба с варени зеленчуци

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 двойна шепка гъби (пресни или стерилизирани), 6 – 7 картофа, 1 малка глава карфиол, 1 чаена лъжичка счукан ким, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 кафеена чашка олио, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, лимонов сок

Нарязваме рибата на малки парчета, които поръсваме с лимонов сок или оцет, сол и черния пипер. Така трябва да престоят 1 час. В 1/2 л кипяща подсолена вода пускаме нарязаните на парченца гъби, нарязаните на кубчета картофи, накъсаня на

клончета карфиол и счукания в хаванче ким. На умерен огън варим двадесетина минути. Отцеждаме зеленчуците и ги смесваме с разтопеното краве масло. Задушаваме рибата в олиото и я разпределяме в чинии, леко затоплени във фурната. Поръсваме я с нарязания на ситно магданоз. Във всяка чиния слагаме от сварените зеленчуци.

Задушена риба с вино

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 1 глава лук, 2 моркова, 3 супени лъжици олио, 4 корена от магданоз, 1/2 малка (или 1 голяма) глава целина, 1 чаена чаша бяло вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, лимонов сок

Нарязваме рибата на порции, които поръсваме с лимонов сок или оцет, сол и черния пипер. Така трябва да престои 1 – 2 часа. В олиото задушаваме, докато омекнат, нарязания на ситно лук, настърганите на ситно ренде моркови, остърганите и нарязани на ситно магданозени корени и нарязаната на малки кубчета целина. Когато зеленчуците омекнат, нареждаме рибата върху тях и я задушаваме само няколко минути. Наливаме бялото вино и варим на умерен огън без капак, докато сосът се сгъсти. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Задушена риба с доматиен сос

ПРОДУКТИ: 800 г риба, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 6 супени лъжици олио, 1 глава лук, 2 – 3 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка доматиен сок, 1 кафеена чашка червено вино, щипка захар, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол, лимонов сок

Нарязваме рибата на парчета, които поръсваме с лимонов сок или оцет, сол и 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер. Така трябва да престои 1 – 2 часа. В половината от олиото задушаваме нарязания на ситно лук и нарязаните също наситно ски-

лидки чесън. Добавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След няколко минути наливаме доматиения сок и виното, слагаме захарта, останалия черен пипер и сол на вкус. Държим съда на силен огън, като от време на време разбъркваме с дървена лъжица. Щом сосът кипне, наливаме останалото олио, поставяме рибата и нарязания на ситно магданоз и задушаваме под похлупак на тих огън двадесетина минути.

Кавърма от риба

ПРОДУКТИ: 1 кг по-едра риба, 1 кафеена чашка олио, 2 стръка праз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица доматиено пюре, 2 кафеени чашки червено вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Обезкостяваме рибата и я нарязваме на парчета, които подсушаваме с кърпа, изпържваме в сгорещеното олио и нареждаме в тенджерата с широко дъно. В мазнината изпържваме нарязания на тънки колелца праз, посипваме червения пипер, веднага наливаме 2 кафеени чашки топла вода с размитото в нея доматиено пюре, посоляваме и наливаме виното. Тази смес изсипваме в тенджерата с изпържената риба. (Преди това върху рибата може да сложим клончета сушена чубрица.) Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрива продуктите, и на тих огън под похлупак задушаваме двадесетина минути. Кавърмата поднасяме, поръсена с нарязания на ситно магданоз и с гарнитурата варени картофи.

Задушена риба с маслини

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 3 моркова, 4 червени домата, 1 супена лъжица брашно, 12 – 15 маслини, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 лимон, 2 кафеени чашки бяло вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, оцет

Почистената риба нарязваме на порции, които поръсваме със сол и оцет и държим така поне 1 час. После ги пускаме в 2 чаени чаши кипяща вода, в която сме сложили 1/2 чаена лъжичка сол. Варим на умерен огън десетина минути, след което отцеждаме рибата. В тенджерата с широко дъно в олиото последователно слагаме и задушаваме нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета моркови и домати – обелени и настъргани на едро ренде. Накрая прибавяме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размели в 1 кафеена чашка хладка вода. Слагаме маслините, на които сме махнали костилките и сме нарязали на ситно, дафиновия лист и черния пипер и под похлупак задушаваме 5 – 6 минути. Прибавяме рибата заедно с лимона (обелен от кората и нарязан на малки парченца), наливаме виното и под похлупак на тих огън задушаваме десетина минути. Ястието поднасяме, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Задушена риба с лимонов сос

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 2 кафеени чашки олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша бяло вино, щипка настъргана лимонова кора, 2 супени лъжици краве масло, лимонов сок на вкус, 1 яйце, щипка сода бикарбонат, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистената риба нарязваме на порции, които напръсваме с лимонов сок или оцет, поръсваме със сол и смления черен пипер и държим така 1 час. В сгорещеното олио изпържваме рибата и с решетъчна лъжица я прехвърляме в тенджерата с широко дъно. В мазнината запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода), наливаме виното и поставяме настърганата лимонова кора. Щом сосът кипне, наливаме го в тенджерата с изпържената риба, където добавяме кравето мас-

ло и лимонов сок на вкус. На тих огън под похлупак задушаваме четвърт час. Отнемаме тенджерата от огъня и слагаме застрейка от яйцето, разбито със содата бикарбонат. Рибата поднасяме студена с гарнитурата кисели краставички, резенчета твърдо сварени яйца и маслини.

Задушена риба с грах

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 3 – 4 червени домати, 1 буркан стерилизиран грах, по 2 супени лъжици нарязан магданоз и пресен копър, сол, оцет

Нарязваме рибата на порции, които поръсваме с оцет и сол и държим така поне 1 час. В тенджерата с широко дъно в олиото последователно слагаме и задушаваме нарязания на ситно лук, домати (пресни или от консерва), обелени и настъргани на едро ренде, и стерилизиран грах. Ако използваме пресен грах, трябва предварително да го сварим. Слагаме рибата и под похлупак на тих огън задушаваме двадесетина минути. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз и копър.

Задушена риба с картофи

ПРОДУКТИ: 800 г почистена риба, 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг картофи, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, лимонов сок

Нарязваме рибата на порции, които напръсваме с лимонов сок или оцет, посолваме и държим така 1 час. В олиото задушаваме нарязания на ситно лук, прибавяме доматиеното пюре (размито с 1 кафеена чашка топла вода), след запържването на което поръсваме червения пипер. Веднага наливаме 1 чаена чаша топла вода и засилваме огъня. Когато сосът кипне, поставяме нарязаните на филийки картофи и на умерен огън варим десетина ми-

нути. Добавяме рибата и доваряваме на тих огън още четвърт час. Ястието поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Задушена риба в гърне

ПРОДУКТИ: 1 кг речна риба, 5 – 6 червени домата, 2 връзки магданоз, 20 зърна черен пипер, 2 кафеени чашки олио, сол

Почистваме и измиваме рибата. Нарязваме на парчета по-големите риби, а по-малките оставяме цели. Обелваме домати, настъргваме ги на едро ренде и ги смесваме с нарязания на ситно магданоз. Посоляваме на вкус. В гърнето най-отдолу слагаме риба, после от настърганите домати, след това пак риба. Между редовете пръскаме черния пипер. Най-отгоре трябва да са домати. Наливаме олиото, замазваме капака с тесто и слагаме гърнето в топлата пепел на зидано открито огнище или на огън, стъкмен на открито. Може да поставим гърнето върху електрически котлон и бавно да засилим огъня. След час и половина ястието е готово.

Задушена пържена риба

ПРОДУКТИ: 1 кг изпържена риба, 1/2 кг кисело мляко, 3 – 4 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка олио, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Счукваме чесъна с малко сол и го разбиваме с олиото, после го смесваме с киселото мляко, нарязания на ситно магданоз и черния пипер. Изпържената и още топла риба нареждаме на дъното на тенджера и веднага я заливаме с киселото мляко. Според количеството изпържена риба слагаме втори и трети ред, които също заливаме с кисело мляко, смесено с чесън и подправки. Поставяме капака и завиваме цялата тенджера с прегънатата на две голяма хавлиена кърпа. Така рибата трябва да престои 1 час и тогава да се под-

несе. Особено вкусна става изпържената речна риба.

Задушен шаран с маслини

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 червени домата, 7 – 8 скилидки чесън, 1 супена лъжица стрита сушена или нарязана прясна мащерка, 15 маслини, сол

Отрязваме главата и опашката на шарана (от тях ще приготвим чорба), а самия шаран нарязваме на големи парчета, които нареждаме в тенджера с широко дъно. Наливаме олиото и толкова топла вода, колкото е нужно течността да покрие рибата. Прибавяме домати (пресни или от консерва), обелени и настъргани на едро ренде, счуканите с малко сол скилидки чесън, мащерката и сол на вкус. Под похлупак на тих огън задушяваме двадесетина минути – тогава слагаме маслините, на които сме махнали костилките и сме нарязали на ситно. Пак на тих огън задушяваме още двадесетина минути.

Задушен шаран с бяло вино

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран (без главата и опашката), 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша бяло вино, 1 връзка магданоз, 1 глава лук, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, сол, оцет

Нарязваме шарана на големи парчета, които посоляваме, напръскваме с оцет и оставяме да престоят на хладно място 1 час. В тенджера сгорещяваме олиото и поставяме подсушената риба да се задуши под похлупак само няколко минути, като обръщаме парчетата и от двете страни. След това поръсваме парчетата с брашното и наливаме бялото вино и 1 чаена чаша вода. Слагаме нарязания на ситно магданоз, нарязания на едри парчета лук, черния пипер, дафиновия лист и сол на вкус. На тих огън под похлупак задушяваме 40 минути. Преди поднасяне прецеждаме соса и заливаме с него парчетата шаран.

Задушен шаран с червено вино

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 1 чаена чаша бира, 1 чаена чаша червено вино, 3 глави лук, 1 лимон, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 3 супени лъжици счукан сухар, 1 супена лъжица мед, сол, оцет

Изчистения шаран нарязваме на порции, които посоляваме и напръскваме с оцет. Така трябва да престоят 1 час. Смесваме бирата, виното, нарязания на едро лук, нарязания на филийки лимон, зърната черен пипер, разтопеното краве масло и сол на вкус и половин час варим на умерен огън. После прецеждаме соса, смесваме го със счукания сухар и меда и го слагаме на огъня. Когато сосът заври, поставяме в него парчетата шаран. На тих огън под похлупак задушаваме 30 – 40 минути. Поднасяме шарана с гарнитура кисели краставички.

Задушен шаран с яйчен сос

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 3 глави лук, 2 моркова, 10 зърна черен пипер, 5 – 6 клончета магданоз, 1/2 чаена чаша червено вино, 3 супени лъжици разтопено краве масло, сока от 1 лимон (или лимонтузу, разтворено в малко вода), 1 супена лъжица брашно, 2 жълтъка, сол

Поставяме в широка тенджерка нарязания на колелца лук заедно с клончетата магданоз, нарязаните на колелца моркови и черния пипер. Слагаме нарязаната на порции риба и я посоляваме. Наливаме 1 чаена чаша вода и виното и прибавяме 1 1/2 супени лъжици разтопено краве масло и лимоновия сок (или размитото с вода лимонтузу). Под похлупак на тих огън задушаваме 30 – 40 минути. Изваждаме рибата в голяма чиния, която слагаме в леко затоплена фурна, а в тенджерата прибавяме останалото краве масло (предварително размесено с брашното) и варим само 6 – 7 минути. Отнемаме тенджерата от огъ-

ня, прецеждаме соса и го подправяме с разбитите жълтъци, които предварително сме разреждали с няколко супени лъжици от самия сос. Отново прецеждаме соса и поднасяме шарана, полят с него.

Задушени рибни филета

ПРОДУКТИ: 1 кг рибно филе от нетлъсти морска или океанска риба, 1 кафеена чашка брашно, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица доматино пюре, 1 супена лъжица стрита сушена или нарязана прясна чубрица, 2 кафеени чашки червено вино, сол

Изчистваме филетата от кожата и ги нарязваме на кубчета по 2 – 3 см, които посоляваме, овалваме в брашното и изпържваме в силно загрятото олио. Изваждаме рибата, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки парченца гъби. Прибавяме доматино пюре (разрито с 1 1/2 кафеени чаши топла вода) и подправките – червения и черния пипер и чубрицата. Наливаме виното и задушаваме на умерен огън. Когато сосът кипне, поставяме в него изпържените филета и на тих огън задушаваме десетина минути.

Задушена риба с кисели краставички

ПРОДУКТИ: 1 кг почистена риба, 3 глави лук, 3 – 4 кисели краставички, 4 – 5 червени домати (пресни или от консерва), 1 лимон, 1 връзка магданоз, 2 дафинови листа, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

В тенджерка слагаме нарязания на колелца лук, нарязаните на кубчета краставички, нарязаната на порции риба (осолена), обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязания на филийки лимон, нарязания на ситно магданоз, дафиновите листа и черния пипер. Наливаме олиото и

1 кафеена чашка топла вода и посоляваме. Под похлупак задушаваме на умерен огън четвърт час, после на тих огън – докато рибата омекне.

Задушена риба с ароматен сос

ПРОДУКТИ: 1 кг морска или океанска риба, 1 малка глава целина, 1 кафеена чашка олио, 2 – 3 скилидки чесън, 4 – 5 червени домата (пресни или от консерва), 10 – 12 маслини, 8 – 10 зърна черен пипер, 1 чаена чаша бяло вино, 1 глава лук, сол

Нарязваме рибата на парчета, които задушаваме в малко подсолена вода заедно с целината. Отделно в загрятото олио запържваме лука и скилидките чесън – нарязани на ситно. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, отцедената и нарязана на кубчета целина, маслините (без костилките, нарязани на ситно) и черния пипер, наливаме виното и засилваме огъня. Щом сосът кипне, отнемаме съда от огъня и прецеждаме соса. Отцедената риба поднасяме с така приготвения сос.

Риба на фурна

За печене на фурна отначало огънят трябва да е силен, за да се изпари бързо влагата по повърхността на рибата и да се образува кафява коричка, която има приятен вкус. След десетина минути намаляваме силата на огъня. Една от най-вкусните риби на фурна е скумрията. Най-лесният начин да се изчисти скумрията е да хванем хрилете ѝ с палец и показалец и с рязко движение да ги отскубнем – заедно с хрилето излиза и част от вътрешността. След това разрязваме корема по дължината и изчистваме рибата отвътре. Измиваме я на течаща вода и я оставяме за четвърт час в съд със студена вода. Главата

не се отрязва – печена или изпържена, тя става мека и вкусна.

Риба на фурна с бяло вино

ПРОДУКТИ: 1 голяма риба около 1 кг (например шаран), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица олио, 2 супени лъжици твърдо краве масло, 1 чаена чаша бяло вино, сол, лимонов сок

Измиваме, почистваме, отново измиваме и подсушаваме рибата с кърпа. Посоляваме я отвътре и отвън и също отвътре и отвън я поръсваме със смлян черен пипер и с лимонов сок или оцет. Така я оставяме 1 час, след което наливаме в нея олиото и я слагаме в тавичка. Върху рибата нареждаме 1 супена лъжица твърдо краве масло, нарязано на парченца, наливаме вода, която да стигне до 2/3 от височината на рибата, и печем отначало (десетина минути) в силна, а после в умерена фурна. След четвърт час наливаме виното. Продължаваме да печем в умерена фурна, като от време на време поливаме рибата със собствения ѝ сос. Слагаме останалото твърдо краве масло в корема на опечената риба и я поднасяме, поръсена с лимонов сок. Вместо да го сложим в корема на рибата, може да разтопим кравето масло и с него да намажем рибата.

Риба на фурна с домати

ПРОДУКТИ: 1 риба около 1 кг, 3 – 4 глави лук, 3 – 4 червени домата, 2 дафинови листа, щипка чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена чаша бяло вино, сол

Почистената риба поставяме в тавичка и нареждаме около нея нарязания на тънки кръгчета лук и нарязаните на филийки домати. Поставяме дафиновите листа, чубрицата, черния пипер и разтопеното краве масло. Наливаме виното, посоляваме и печем в умерена фурна.

Риба на фурна с гъби

ПРОДУКТИ: 1 кг филе от постна морска или океанска риба, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 3 глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 връзка магданоз, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша бяло вино, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), сол

Посоляваме филетата, посипваме ги с 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и ги нарязваме на едри кубчета (по 2 – 3 см). В кравето масло задушаваме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки парченца гъби. Добавяме нарязания на ситно магданоз и разбъркваме. Поставяме рибата в намаслена тавичка и я покриваме със задушената смес. Наливаме олиото и бялото вино и слагаме отгоре червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Посоляваме на вкус и поръсваме останалия черен пипер. Печем в умерена фурна.

Сафрид на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг сафрид (или попчета, или друга черноморска риба), 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 2 моркова, 1 глава чесън, 5 червени домата, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 кафеена чашка галета, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, оцет

Махаме главите и перките на рибата. Посоляваме и поръсваме с оцет. В олиото последователно слагаме и запържваме нарязания на ситно лук, нарязаните на тънки колелца моркови и нарязаните скилидки чесън. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и слагаме 4 червени домата – обелени и настъргани на едро ренде. На тих огън варим, докато сосът се сгъсти – тогава слагаме рибата заедно с черния пипер и дафиновия лист. Посипваме галетата и нарязания на ситно магданоз и нареждаме върху рибата 1 червен домати, нарязан на филийки. Печем в умерена фурна. Ястието поднасяме, когато изстине.

Шаран на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран (или друга тлъста риба – толстолоб и др.), 5 – 6 филии сух бял хляб, 1/2 л сухо бяло вино, 2 – 3 червени домата, сол

В тавичка нареждаме филиите бял хляб и ги заливаме с виното. Върху хляба поставяме нарязаната на парчета риба, посолена на вкус. Поставяме тавичката в предварително загряла силна фурна. След десетина минути обръщаме рибата и от другата страна и нареждаме отгоре нарязаните на колелца домати. Вече печем в умерена фурна двадесетина минути. Хлябът не се консумира.

Шаран на фурна с кисело зеле

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 1 1/2 кафеени чашки олио, 3 – 4 глави лук, 1 средна по големина кисела зелка, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол, лимонов сок

Изчистения шаран посоляваме и поръсваме с лимонов сок или с лимонтузу. Размито с малко вода. В тенджерата в 1 кафеена чашка силно загрятото олио запържваме нарязания на ситно лук. После прибавяме нарязаната на тънки лентички зелка и ориза – изчистен, измит и подсушен. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато зелето омекне, а оризът набъбне. Посоляваме на вкус, слагаме черния пипер и прехвърляме сместа в тавичка. Поставяме отгоре шарана, поръсваме го с червения пипер и го поливаме с останалото олио. Печем в умерена фурна.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 средна по големина кисела зелка, 1 чаена лъжичка смлян черен и червен пипер, сол

Добре почистения и измит шаран посоляваме и оставяме да престои 2 – 3 часа. В тенджера в 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязаната на тънки ивици зелка. Наливаме 1 чаена чаша вода и когато зелето започне да поомеква, разбъркваме го с дървена лъжица и го поръсваме с червения и с част от черния пипер. Две трети от задушеното зеле изсипваме в тавичка и слагаме отгоре шарана (отвътре и отвън поръсен с останалия черен пипер и с останалото олио). Покриваме шарана с останалото зеле. Печем в умерена фурна, като от време на време внимателно разбъркваме зелето около шарана.

Шаран на фурна със заливка

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран (без главата), 2 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици олио, 4 глави лук, 2 моркова, 1/2 глава целина, 4 – 5 червени домата, 2 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 лимон, 2 – 3 разбити яйца, 1 глава чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Поставяме шарана в тава, а в тенджера в смесената мазнина (краве масло и олио) задушаваме последователно нарязания на ситно лук, нарязаните на кубчета моркови и целина и червените домати (пресни или от консерва), обелени и настъргани на едро ренде. Накрая прибавяме 1 супена лъжица брашно (предварително препечено на сух тиган и разрито с 1 кафеена чашка хладка вода), след запържването на което слагаме доматиеното пюре (разрито с 1 кафеена чашка топла вода). Изсипваме задушените зеленчуци в тавичката върху шарана и нареждаме отгоре нарязания на тънки резенчета лимон. Посоляваме и печем в умерена фурна. След двадесетина минути слагаме заливка от яйцата, смесени със счуканите скилидки чесън и 1 супена лъжица брашно. Допичаме само десетина минути. Ястието поднасяме топло, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Дребна риба на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг дребна черноморска риба, 2 връзки пресен лук, 1 връзка пресен чесън, 1 връзка магданоз, 1 чаена чаша доматиен сок (или 2 – 3 червени домата – пресни или от консерва), 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, лимонов сок

Измиваме почистената риба, подсушаваме я и я поръсваме обилно с лимонов сок (или с разрито с малко вода лимонтузу). Така я държим двадесетина минути, след това я посоляваме леко и я слагаме в тавичка. Засипваме я с нарязания на дребно пресен лук, смесен със също нарязания на дребно пресен чесън. Слагаме нарязания на ситно магданоз и доматиен сок (или червените домати – обелени и настъргани на едро ренде). Наливаме олиото, поръсваме черния пипер и печем в умерена фурна, докато ястиято остане на мазнина. Така приготвената риба може да се поднесе и студена, гарнирана със зелена салата.

Риба на керемида

ПРОДУКТИ ЗА 1 КЕРЕМИДА: 1/2 кг риба (сладководна, морска, океанска), 1 глава лук, 3 – 4 скилидки чесън, 1 сурова чушка (или чушка от сурова туршия), 1 супена лъжица нарязан магданоз, по 1/2 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 1 малък морков, 1 кафеена чашка олио, сол, лимонов сок

Използваме специално направени керемиди с прегради от двете страни. В олиото слагаме последователно и задушаваме нарязания на филийки лук, нарязаните на ситно скилидки чесън, нарязаната на тънки ивички чушка, нарязания на кубчета морков и магданоза. Посипваме червения и черния пипер. Осолената и напръскана с лимонов сок или оцет риба държим поне половин час, после я поставяме в керемидата и я покриваме със задушените зеленчуци. За да не се пукне керемидата, слагаме я в студена фурна, ко-

ято бавно затопляме. Печем в умерена фурна около половин час.

Риба фламбе

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1 средна по големина риба (600–700 г), 1 връзка магданоз, по 100 г коняк (или ром) и чист спирт, сол и оцет

Почистената, поръсена с оцет и сол и държана така половин час риба опичаваме на скара, изпържваме или изпичаваме във фурна с малко мазнина. След това я слагаме в огнеупорна чиния, дъното на която сме покрили с нарязания на ситно магданоз. Преди поднасянето заливаме рибата със сместа от коняк (или ром) и чист спирт (в никакъв случай не бива да се използва спирт за горене!). Запалваме алкохола и слагаме чинията върху масата при загасено осветление в помещението.

Риба в хартия

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг скумрия или лефер, 3–4 червени домата, 1 лимон, сол

Изчистваме, измиваме, подсушаваме и посоляваме рибата. Слагаме в коремната кухина кръгчета червени домати и тънки резенчета от лимона, на който сме обелили кората. Всяка риба поставяме в средата на парче намаслена дебела („бакалка“) хартия. Върху рибата слагаме късчета от лимона и я завиваме в отделен пакет. В тавичката, в която нареждаме пакетите, наливаме 2 см вода. Печем в умерена фурна половин час.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг по-тъста риба, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица краве масло (или олио), сол

Махаме главите на почистените риби. Поръсваме ги със сол на вкус и с черния пипер, намазваме ги с кравето масло (или

олиото) и всяка риба завиваме отделно в намаслена дебела хартия или алуминиево фолио. Пакетираните риби нареждаме в тавичка, наливаме 1 пръст вода и печем в слаба фурна. Подходяща гарнитура са задушени картофи.

Пълнен шаран с орехи

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 шаран около 1 кг, 5–6 глави лук, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка счукани или смлени орехови ядки, 1 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол; за заливката – 1 чаена чаша кисело мляко, 2 яйца, 1 чаена лъжичка брашно

Почистваме шарана от люспите, изкормваме го и го измиваме. Леко го посоляваме отвътре и отвън, намазваме го с олио и го оставяме така да престои половин час. Нарязания на ситно лук задушаваме с 1 кафеена чашка олио и малко вода, докато омекне. Прибавяме ореховите ядки, нарязания на ситно магданоз. извадените от шарана ядки и хайвер (нарязани на дребно), черния и червения пипер и сол на вкус. Добре разбъркваме сместа и пълним с нея коремната кухина на шарана. Зашиваме отвора с бял конец. поставяме шарана в намазана с олио тавичка, поливаме го с 2–3 супени лъжици олио и го печем в умерена фурна. По желание може да сложим заливка от киселото мляко, яйцата и брашното – в този случай допичаваме още десетина минути.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 шаран около 1 кг, 1 кафеена чашка олио, 3–4 глави лук, 1 глава целина, 2 моркова, 5–6 скилидки чесън, 1 дафинов лист, 2–3 червени домата (пресни или от консерва), 2 кафеени чашки смлени или счукани орехови ядки, 1 лимон, 2 кафеени чашки настърган кашкавал, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Посоляваме почистения, измит и подсушен шаран и го оставяме да престои така половин час. В това време в сгорещеното олио последователно слагаме и запържваме нарязания на ситно лук, морковите и целината (нарязани на кубчета) и нарязаните на ситно скилидки чесън. Посоляваме на вкус, слагаме дафиновия лист и прибавяме обслените и настъргани на едро ренде червени домати. След задушаването на домоатите поставяме смлените (или счукани) орехови ядки, магданоза и черния пипер. С две трети от тази смес пълним шарана, който зашиваме с бял конец и слагаме в намаслена тавичка. Останалата смес изсипваме върху шарана и нареждаме отгоре резенчета от лимона, на който сме обелили кората. Печем 40 минути в умерена фурна. Поръсваме опечения шаран с настъргания кашкавал и допичаме само 3 – 4 минути.

Пълнен шаран с ориз

ПРОДУКТИ: 1 шаран около 1 кг, 1 кафеена чашка ориз, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 кафеена чашка брашно, сол

Почистения, измит и подсушен шаран посоляваме леко отвътре и отвън и го оставяме да престои така половин час. В това време варим ориза в подсолена вода, докато омекне, след това го отцеждаме. В 1/2 кафеена чашка олио задушяваме нарязания на ситно лук. Прибавяме и изпържваме ориза. Посоляваме на вкус и добавяме червения и черния пипер и нарязания на ситно магданоз. Объркваме добре и с тази смес пълним шарана, който зашиваме с бял конец, овалваме го в брашното, слагаме го в намаслена тавичка, поливаме го с останалото олио и печем в силна фурна. По време на печенето обръщаме шарана и от другата страна.

Риба на фурна с орехи

ПРОДУКТИ: 1 кг черноморски сафрид, скумрия или кефал, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 глави лук, 4 червени домати, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша смлени или счукани орехови ядки, 1 лимон, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 5 – 6 скилидки чесън, сол

Почистената и добре измита риба нарязваме на порции, които посоляваме, поръсваме с черния пипер и оставяме да престоят половин час. В загрялото олио последователно слагаме и задушяваме нарязания на тънки филийки лук, 3 червени домати (пресни или от консерва), обелени и настъргани на едро ренде, и нарязаните на ситно скилидки чесън. Когато лукът омекне, наливаме 1 чаена чаша топла вода и варим само няколко минути. Прибавяме ореховите ядки, обръкваме добре и с тази смес заливаме наредената в намаслена тавичка риба. Отгоре поставяме 1 червен домати, нарязан на филийки, и обеления и нарязан също на филийки лимон. Поръсваме нарязания на ситно магданоз и печем в умерена фурна около 40 минути.

Рибно руло

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 400 г рибна кайма, 1 кафеена чашка олио, 1 двойна шлепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 глава лук, 1/2 връзка магданоз, 1 яйце, 1 супена лъжица галета, 1 супена лъжица разтопено краве масло, сол

В олиото запържваме нарязаните съвсем на дребно гъби заедно с нарязания на ситно лук и нарязания на ситно магданоз. Посоляваме на вкус и оставяме сместа да се охлади. Върху влажна кърпа разстиламе рибната кайма на пласт, дебел 1 1/2 см. Върху нея разстиламе сместа от гъби и лук. С помощта на кърпата навиваме камата на руло руло, което поставяме в намазана с олио тавичка. Намазваме ру-

лото с разбитото яйце, посипваме с галетата, напръскваме с разтопеното краве масло и печем в умерена фурна. Рулото поднасяме с варени картофи.

Рибник

Никулден (6 декември по новия църковен календар) е един от големите църковни и народни празници. Смята се, че св. Никола е властител на реките, моретата и на морските ветрове. На Никулден се правят жертви и жертвоприношения, паят се песни в чест на водната стихия, на моретата, реките и езерата. Всяка къща принася жертвена риба – обикновено това е шаран. Ако няма пресен, използва се солен шаран, който се накисва във вода, за да се извлече солта. По традиция шаранът се пълни с булгур или ориз, със стафиди (сушено грозде) и орехи и се пече на фурна. Обикновено шаранът се обвива в тесто и така приготвен, се нарича рибник. Погледнат отгоре, рибникът прилича на обредните хлябове – с шарки от тестени ивици и просфорник.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 шаран над 3 кг; *за пълнката* – 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 3 глави лук, 1 суха червена чушка, 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), по 1 супена лъжица суха чубрица и изсушен (или пресен) магданоз, 1 чаена чаша смлени орехови ядки; *за тестото* – 600 – 700 г брашно, по 1 супена лъжица оцет и олио, по 1 щипка сол и смлян черен пипер

Почистваме и измиваме шарана, после го подсушаваме с чиста кърпа, посоляваме го отвътре и отвън и го оставяме да престои 3 – 4 часа. Плънката приготвяме, като в загрялото краве масло задушаваме нарязания на ситно лук. Наливаме малко вода и прибавяме червената чушка (предварително държана в гореща вода, после обелена и накъсана на малки парченца). Слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати и подправките. От-

немаме съда от огъня и когато сместа изстине, добавяме смлените орехови ядки. Два пъти пресятото брашно поставяме в тава. Правим в средата „кладенче“, в което слагаме оцета, олиото, солта и черния пипер. Наливаме вода и отначало разбъркваме с лъжица, а после с набрашнени ръце омесваме умерено твърдо тесто, което оставяме да престои на топло половин час. Разточваме дебела кора, която поставяме в намазана с олио тавичка. В средата на кората слагаме напълнения с пълнката шаран и прегъваме краищата така, че да се получи плик, който отгоре намазваме с олио. Наливаме 1 пръст вода и печем в умерена фурна, като обливаме отгоре тестото със соса от тавичката. Рибникът се поднася, когато изстине.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 голям или 2 по-малки шарана (с общо тегло около 1 кг); *за тестото* – 600 – 700 г брашно, мая за хляб, колкото кибритена кутийка; *за пълнката* – 2 кафеени чашки олио, 7 – 8 глави лук, 1 чаена чаша смлени или счукани орехови ядки, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Приготвяме тестото от брашното, маята и водата, което оставяме да втаса. След това го разделяме на 7 топки. Всяка топка разточваме на кора, голяма колкото тавичката, която ще използваме. Намазваме тавичката с олио и слагаме първата кора. Приготвяме смес, като в 1 кафеена чашка олио запържваме нарязания на ситно лук, който трябва само да омекне. Сваляме съда от огъня, посоляваме, чакаме малко да поизстине и прибавяме счуканите (или смлени) орехови ядки, нарязания на ситно магданоз и черния пипер. Разделяме пълнката на шест части и слагаме първата част върху първата кора. Поръсваме с олио и поставяме втората кора, която също посипваме с олио и с орехова смес. Така нареждаме третата и четвъртата кора и едва тогава слагаме двата шарана (или единия шаран, ако е достатъчно голям), ко-

ито поливаме с олио и покриваме с орехова смес. Отгоре нареждаме останалите три кори, като върху петата и шестата слагаме от ореховата смес, а най-горната (седмата) кора поливаме само с олио. Печем в умерена фурна. Когато рибникът изстине, го нарязваме на порции.

Гювечи от риба

Гювеч от дребна риба

ПРОДУКТИ: 1 кг прясна дребна риба, 2 глави лук, 3 червени домати (пресни или от консерва), по 1 супена лъжица нарязани листа от целина, магданоз и мащерка (може и суша), 7 – 8 скилидки чесън, 2 дафинови листа, 10 – 12 зърна черен пипер, 3 супени лъжици олио, сол

В пръстен съд слагаме изчистената и измита риба, която леко посоляваме. Прибавяме нарязания на тънки филийки лук, обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязаните на ситно листа от целина, магданоза и мащерката, нарязаните на дребно скилидки чесън, дафиновите листа и черния пипер. Наливаме олиото и толкова вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Печем на умерена фурна, докато ястието остане на мазнина и костите на рибата омекнат. Гювечът се поднася, когато изстине.

Гювеч от дребна риба с пресен лук

ПРОДУКТИ: 1 кг прясна дребна риба, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша бяло вино, 1 връзка пресен лук, 2 моркова, 1/2 глава целина, 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 лимон, 2 супени лъжици счукал сухар, сол

В пръстен гювеч поставяме нарязания на ситно пресен лук, нарязаните на кубчета моркови и целина, обелените и настър-

гани на едро ренде домати, дафиновия лист, черния пипер и изчистената и измита дребна прясна риба. Посоляваме на вкус и разбъркваме. Наливаме олиото, бялото вино и толкова вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Добавяме счукалия сухар и нареждаме отгоре обеления и нарязания на тънки парчета лимон. Печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина.

Гювеч от дребна риба с магданоз

ПРОДУКТИ: 1 кг дребна прясна риба, 3 глави лук, 1 връзка магданоз, 2 дафинови листа, 6 – 7 скилидки чесън, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена чаша бяло вино (или 2 – 3 супени лъжици винен оцет), сол

В пръстен съд поставяме изчистената и измита дребна риба, която посоляваме, нарязания на тънки филийки лук, нарязания на ситно магданоз, нарязаните на ситно скилидки чесън, дафиновите листа и черния пипер. Наливаме олиото, виното (или оцета) и 1/2 чаена чаша топла вода. Печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина. Гювечът се поднася студен.

Гювеч от шаран

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 2 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 морков, парче целина, 1 корен от магданоз, 1 чаена лъжичка доматено пюре (или 3 червени домати, пресни или от консерва), 1 кафеена чашка стерилизиран грах, 1/2 чаена чаша стерилизиран зелен боб, 5 – 6 зърна черен пипер, сол

Почистения, измит и подсушен шаран нарязваме на парчета, посоляваме и оставяме да престои половин час. В олиото последователно запържваме и изсипваме в пръстен гювеч (или в тавичка) нарязания на тънки филийки лук, моркова и парчето целина, нарязани на дребно, доматеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топ-

ла вода (или обелените и настъргани на едро ренде червени домати), стерилизирания грах и стерилизирания зелен боб (ако са пресни, трябва предварително да ги сварим поотделно). Пръсваме зърната черен пипер, поставяме парчетата шаран, наливаме малко вода и печем в умерена фурна.

Гювеч с филе от скумрия

ПРОДУКТИ: 800 г филе от скумрия, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 2 моркова, парче целина, 3 червени домати (пресни или от консерва), 3 чушки (пресни или стерилизирани), 1 кафеена чашка ориз, 4 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме филетата на парчета, които посоляваме. В тенджерата с олиото последователно слагаме и задушаваме нарязания на филийки лук, нарязаните на кубчета моркови и целина, 2 червени домати, обелени и настъргани на едро ренде, нарязаните на тесни ивички чушки, ориза (изчистен, измит и подсушен), 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз и сол на вкус. Задушаваме на умерен огън, докато оризът набъбне, след това изсипваме сместа в тавичка. Отгоре нареждаме рибата, като върху всяко парче поставяме кръгче от червен домат. Заливаме с 1 1/2 чаени чаши гореща вода и печем в умерена фурна. Готовото ястие поръсваме с останалия нарязан на ситно магданоз и с черния пипер. Гювеча поднасяме с резенчета от лимон.

Гювеч с пъстърва

ПРОДУКТИ: 800 г пъстърва (или мряна), 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка ориз, сол

Почистваме и измиваме рибата. Помалките рибки оставяме цели, а по-голе-

мите нарязваме на порции. Посоляваме рибата и я оставяме да престои половин час. В загрятото олио запържваме нарязания на тънки филийки лук. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати. Като разбъркваме с дървена лъжица, слагаме червения пипер. После добавяме ориза – изчистен, измит и подсушен. Посоляваме на вкус. Задушаваме десетина минути. В намаслена тава нареждаме рибата и я засипваме със сместа. Наливаме толкова вода, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на продуктите. Печем в умерена фурна.

Риба на шиш

Скумрия на шиш

ПРОДУКТИ: 1 кг прясна скумрия, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 6 – 7 дафинови листа, сол

Нарязваме скумрията на парчета, които посоляваме, поръсваме с черния пипер и оставяме да престоят поне 1 час. След това нареждаме парчетата на метални шишове, като между тях набождаме късчета от дафинов лист. Печем ги на електрическа скара или на въглените на „жив огън“, като отначало огънят трябва да е по-слаб, а след това – по-силен. Може да ги опечем и във фурна в тавичка с малко вода. Поднасяме ги, поръсени с лимонов сок.

Мерлуза на шиш

ПРОДУКТИ: 1 кг мерлуза (херинга, треска и др.), 3 – 4 сурови чушки, 8 – 10 малки лукчета (или 4 – 5 големи глави лук), листа от босилек, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица лимонов сок (или лимонтузу, размито с малко вода), 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, сол

Нарязваме рибата на големи кубчета.

които посоляваме и нанизваме на метални шишове, като между тях слагаме парчета от сурова чушка, малки лукчета (или филийки от голяма глава лук), листа от босилек. Намазваме рибата с кравето масло, в което сме сложили лимоновия сок (или размитото с вода лимонтузу) и смления черен пипер. Печем шишовете десетина минути на скара или на въглените на „жив огън“ (може и във фурна, наредени в тавичка, в която сме налели 1 пръст вода). Шишовете са готови, когато рибата стане крехка. Вместо с краве масло може да намажем шишовете със смес от 2 супени лъжици олио, 3 счукани скилидки чесън и 1 чаена лъжичка червен пипер.

Филе от мерлуза на шиш

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг филе от мерлуза, 5–6 глави лук, 3–4 червени домата, 1 кафеена чашка оцет, 1 кафеена чашка олио, 3 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Филето, както е с кожата, нарязваме на парченца, които посоляваме и нанизваме на метални шишове, като между тях слагаме кръгчета от обеления лук и от доматиите. По желание може да сложим и лютивичушлета. Приготвяме смес от оцета и олиото и потапяме в нея шишовете, които печем на предварително загрята електрическа скара (или на въглените на „жив огън“). Изпечените шишове поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг филе от мерлуза, 4–5 чушки (пресни или от сурова туршия), 1 лимон, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме филето на едри кубчета, които нанизваме на метални шишове, като между тях слагаме парчета от чушки и тънки резенчета от лимон. Посоляваме шишовете и ги поръсваме с черния пипер. Нарездаме ги в тавичка, на дъното на ко-

ято има 1 пръст вода. Печем в силна фурна десетина минути, като на петата минута ги обръщаме и от другата страна.

Риба на скара

Филе от скумрия на скара

ПРОДУКТИ: 1 кг филе от скумрия, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 1/2 кафени чашки олио, сол; *за соса* – 1 глава чесън, счуканите ядки на 2 ореха, трохите от 1 филия сух бял хляб, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Извиваме филето и го нарязваме на порции, които посоляваме и поръсваме с черния пипер. След това потапяме порциите в олиото и ги изпичаме върху предварително загрята скара. Соса приготвяме, като счукваме с малко сол чесъна и прибавяме счуканите орехови ядки. На части слагаме трохите от белия хляб и като наливаме по малко вода, разбъркваме, както се разбива хайвер. Накрая добавяме нарязания на ситно магданоз. Изпечената риба заливаме със соса и поднасяме с гарнитурата варени картофи, полети с разтопено краве масло и посипани с магданоз.

Дребен лефер, скумрия или сафрид на скара

ПРОДУКТИ: 1 кг риба, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 1/2 кафени чашки олио, сол

Изчистената и измита риба нарязваме на парчета, които подсушаваме с кърпа, посоляваме и поръсваме с черния пипер. Оставаме рибата да престои половин час. Върху скарата слагаме намаслено алуминиево фолио, потапяме рибата в олиото и я нареждаме върху фолиото. Изпечената риба поднасяме с орехов сос, приготвен по описания в предходната рецепта начин.

Пъстърва на скара

ПРОДУКТИ: 4 пъстърви, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 чаена лъжичка суха мащерка, 1/2 лимон, сол

Почистваме, измиваме и подсушаваме пъстървите, после ги посоляваме и поръсваме с черен пипер отвътре и отвън. Нарязаните на малки парченца гъби задушаваме в кравето масло, след това ги посоляваме на вкус и ги посипваме със смлян черен пипер и с мащерката. Оставаме сместа да изстине и тогава с нея пълним пъстървите, които след това нареждаме върху намаслено фолио, поставено върху нагорещена електрическа скара. Върху всяка риба слагаме по 1 резен от обеления от кората лимон. Печем двадесетина минути.

Рибни кебапчета

ПРОДУКТИ: 800 г мерлуза без глави, 80 г прясна сланина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Почистваме мерлузата от костите и кожата (може да използваме бяла риба, сом, налим или друг вид риба), отделяме филетата, нарязваме ги на парчета, посоляваме ги на вкус и ги смиламе заедно с прясната сланина. Омесваме каймата и я оставяме да престои няколко часа на студено място или в затворен съд в общата част на хладилника. След това прибавяме черния пипер, отново омесваме каймата и с ръце, намокрени в смес от равни части вода и оцет, правим кебапчета, които печем на скара.

Пържена риба

Рибата, която ще пържим, след като я почистим и измием, подсушаваме с чиста кърпа. Ако е необходимо да бъде на пар-

чета, то трябва да знаем, че рибата се реже под наклон четиридесет и пет градуса. Дълбоко замразено рибно филе не се размразява, а се нарязва, осолява се и се пържи. Рибата се посолява десетина минути преди да я сложим в загрялата мазнина – така тя не се разпада по време на пърженето. Най-подходящи за пържене са съдове с дебели дъна – в тях рибата се пържи равномерно. Ако използваме тиган, за да не ни пръска мазнината, отгоре слагаме гевгира (затова най-добре е за пържене да използваме тенджерата). След като сме изпържили няколко парчета риба, има опасност следващите да загорят, затова още в началото на пърженето поставяме 1 чаена лъжичка сол на купчинка в средата на съда. Както винаги, когато пържим, най-напред загряваме силно мазнината, а след това слагаме продуктите, в противен случай те няма да се пържат, а ще се варят. След това вече може да намалим силата на огъня. Рибата е вкусна, когато е изпържена непосредствено преди поднасянето.

Добре е поне 1 час преди да започнем да пържим рибата, да я поставим в смес от олио, лимонов сок (или оцет), нарязан на дребно лук, нарязани корени от магданоз и също нарязан на ситно магданоз и чесън. Ако искаме рибата да има приятен вкус, трябва да я държим половин час в прясно мляко, след което я отцеждаме, подсушаваме с кърпа, овалваме в брашно и я поставяме да се пържи в силно загрялата мазнина. Изпържената риба изваждаме с решетъчна лъжица и я оставяме да се отцеди, след което я поднасяме.

Пържена прясна речна риба

ПРОДУКТИ: 1 кг риба (кефал, скубар, мряна и др.), 3 кафеени чашки брашно, 3 кафеени чашки олио, сол

Почистваме рибата от люспите, хрилете и вътрешностите. Измиваме я в няколко води. Опашките и перките не се изрязват. Когато рибата е ловена със стръв червеи, махаме главите. Отцедената риба под-

сушаваме с чиста кърпа, посоляваме и оставяме така десетина минута, за да поеме солта. Риба, която не е добре осолена, при пърженето се разкъсва. Овалваме рибата в брашното и я поставяме в сгорещеното олио. Наведнъж пържим само по няколко рибки – ако сложим повече, мазнината се охлажда и по-трудно се образува златиста кора по рибите, а това означава, че рибите поглъщат повече мазнина, което променя вкуса и вида им. Всяка риба обръщаме само веднъж, за да се изпържи и от другата страна. Огънят отначало трябва да е силен, а след това умерен и равномерен. На мястото на изпържената риба не се слага нова, а се премества съседната до нея, като новата се поставя на мястото на преместената – това се прави, защото мазнината се охлажда бързо, когато е оставена на открито. При едновременно изваждане на няколко риби, трябва да изваждаме мазнината наново да се сгорещи. Извадената риба оставяме в чиния, за да се отцеди мазнината. Добре изпържената риба не е напоена с мазнина, а е крехка и хрупкава.

Пържена прясна речна риба със сос

Разликата от предходната рецепта е, че изчистената и измитата риба държим десетина минути в смес от 100 мл оцет, 15 г сол и 1/2 л вода. След това я подсушаваме, овалваме в брашно и изпържваме. Приготвяме сос от мазнината, която сме използвали, като слагаме в нея 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз, 2 супени лъжици нарязан на ситно тарос (естрагон) и 1 кафеена чашка оцет. Изпържената риба поръсваме със смлян черен пипер и я поливаме със соса.

Пържен шаран с чеснов сос

ПРОДУКТИ: 1 кг шаран, 3 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка краве масло, 1/2 връзка магданоз, 4 – 5 скилидки чесън, сол, олио, лимонов сок

Нарязания на парчета шаран овалваме в смес от брашното и сол и го пържим в силно загрято олио. Изпържената риба заливаме със сгорещеното краве масло и я поръсваме с лимонов сок и с нарязания на ситно магданоз. В мазнината, в която сме пържили, слагаме счуканите скилидки чесън, поизпържваме ги и след това заливаме рибата.

Пържен шаран с винен сос

ПРОДУКТИ: 800 г шаран, 2 кафеени чашки брашно, 1 1/2 кафеени чашки олио, 3 глави лук, 1 чаена чаша бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица разтопено краве масло, сол, лимонов сок

Почистената риба нарязваме на порции, които поръсваме с лимонов сок (или с размито с малко вода лимонтузу) и оставяме така да престоят половин час. След това подсушаваме парчетата риба, посоляваме ги и след десетина минути ги овалваме в брашното и ги изпържваме и от двете страни в силно загрято олио. Изпържените парчета слагаме в затоплени във фурната чинии, а в мазнината прибавяме нарязания на тънки филийки лук, който изпържваме до пожълтяване. Наливаме бялото вино, посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и засилваме огъня. Когато сосът заври, прибавяме кравето масло и заливаме изпържените парчета шаран. За гарнитура са подходящи варени или пържени картофи.

Пържен шаран в сос с маслини

Разлика от предходната рецепта е, че като извадим изпържената риба, поставяме я в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината наливаме 1 чаена чаша червено вино и слагаме 4 – 5 скилидки счукан чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер и десетина маслини без костилките, нарязани на ситно. Щом сосът кипне, заливаме с него изпържените парчета риба.

Пържоли от риба с гъби

ПРОДУКТИ: 1 кг едра риба (шаран, толстолоб, лефер), 3 супени лъжици лимонов сок (или размито в малко вода лимонтузу), 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 кафеени чашки галета, 1 голяма (или 2 по-малки) глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 20 маслини, сол, олио

Нарязваме рибата на филии, които поръсваме с лимоновия сок (размитото с вода лимонтузу). След четвърт час ги посолваме, поръсваме с черния пипер, овалваме в галетата и пържим в силно загрята мазнина, докато станат светлокафяви. Изваждаме ги в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината запържваме нарязания на тънки филийки лук. След 5 – 6 минути прибавяме нарязаните на малки парченца гъби. Задушаваме сместа четвърт час под похлупак. Накрая слагаме маслините – изчистени от костилките и нарязани на дребно. С тази смес поднасяме изпържената риба.

Пържоли от риба с бадемов сос

ПРОДУКТИ: 1 кг едра риба (шаран, толстолоб, лефер), 3 супени лъжици лимонов сок (или размито с малко вода лимонтузу), 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 кафеени чашки галета, 1 глава лук, 2 чаени лъжички брашно, 2 моркова, 1 корен от магданоз, 1/2 глава целина, 1 супена лъжица оцет, 10 – 12 бадемови ядки, сол, олио

Разликата от предходната рецепта е само в соса, който се приготвя, след като извадим изпържените пържоли от риба. В мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното, нарязаните на колелца моркови и корена от магданоз и целината, нарязани на малки кубчета. Наливаме малко вода и на умерен огън варим двадесетина минути. Прецеждаме соса и прибавяме оцета и счуканите бадемови ядки. Сосът варим само десетина минути.

Сосове за пържена риба

Орехов сос

ПРОДУКТИ: 4 – 5 скилидки чесън, ядките на 20 ореха, 4 – 5 супени лъжици олио, 2 – 3 твърдо сварени яйца, оцет, сол

Счукваме скилидките чесън и прибавяме отделно счуканите (или смлени) орехови ядки. Като бъркаме, както се разбива хайвер, на тънка струйка наливаме олиото. Подправяме с оцет и сол на вкус и наливаме толкова вода, колкото е необходимо да се получи гъст сос. Накрая прибавяме нарязаните на малки кубчета твърдо сварени яйца.

Чеснов сос

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 2 моркова, 1 глава чесън, 2 дафинови листа, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 супена лъжица лимонов сок, сол

В загрялото олио запържваме нарязаните на кубчета моркови. Когато те помекнат, прибавяме отделно счукания с малко сол чесън. Наливаме 1 кафеена чашка вода, слагаме дафиновите листа и черния пипер и варим, докато сосът се стъсти. Накрая подправяме с лимоновия сок (или с лимонтузу, размито с малко вода) и слагаме нарязания на ситно магданоз.

Скумрия с пълнка

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1 голяма скумрия, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 сварени яйца, 1 малка глава лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 кафеена чашка брашно, 1 белтък, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица разтопено краве масло, сол

Разрязваме по дължина скумрията. Получените две филета посолваме и поръсваме с 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер. Оставяме ги да престоят половин час,

после върху всяко филе слагаме пълнка от нарязаните на малки кубчета сварени яйца, нарязания на ситно и задушен с малко мазнина лук, нарязания на ситно магданоз и останалия черен пипер. Навиваме всяко филе на руло, което забождаме с малко метално шишче, потапяме в брашното, после в разбития белтък и изпържваме в силно загрялото олио. При поднасянето поливаме рибата с разтопеното краве масло.

Панирана бяла риба

ПРОДУКТИ: 800 г риба, 2 яйца, 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки олио, сол

Почистваме рибата, измиваме я и я варим в подсолена вода четвърт час. След това я обезкостяваме, обелваме кожата и накъсваме филетата на средно големи парчета. Разбиваме яйцата и прибавяме щипка сол. Правим т. нар. двойна панировка – отначало всяко парче потапяме в брашно, след това в разбитите яйца, после пак в брашно и отново в яйца. Пържим в силно загрялото олио до зачервяване на рибата, която поднасяме топла, с парче лимон.

Паниран толстолоб

ПРОДУКТИ: 800 г риба, 3 яйца, 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки бира, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме рибата на продълговати филии, дебели 1 см, които посоляваме, поръсваме с черния пипер и оставяме така да престоят 1 час. Приготвяме паста (кашица), като разбиваме добре яйцата, прибавяме 1 супена лъжица брашно и разбъркваме така, че да не се получат гранули. Наливаме на части бирата и бъркаме, докато се получи гладка кашица. Всяко парче риба овалваме в брашно, потапяме в пастата и поставяме в силно загрялото олио. Пържим, докато се зачерви равномерно от всички страни. Панираната риба

поднасяме, докато е топла – тогава корицата ѝ е хрупкава. Студената панирана риба омеква и променя вкуса си. Подходяща гарнитура са кисели краставички и картофена салата, а така също и туршия.

Със споменатата „паста“ се панира сурова риба. Сварената и отцедена риба се панира с обикновена панировка – овалва се в брашно, потапя се в разбити яйца и се пържи в силно загрята мазнина. Отцеждането на изпържената риба става, като я слагаме върху металното сито (за пресяване на брашно), обърнато с дъното нагоре.

Панирани филета от мерлуза

ПРОДУКТИ: 800 г филе от мерлуза, 2 кафеени чашки брашно, 2 яйца, 2 кафеени чашки олио, 2 супени лъжици нарязан пресен копър, сол, лимонов сок

Нарязваме филетата на парчета, широки 2 – 3 см и дълги 5 – 6 см, които посоляваме и оставяме да престоят половин час. После всяко парче овалваме в брашно, потапяме в разбитите яйца и отново овалваме в брашно. Пържим ги в силно загрялото олио, докато се зачервят и от двете страни. Рибата поднасяме, поръсена с лимонов сок (или размито с малко вода лимонтузу) и посипана с нарязания на ситно копър.

Панирани чирози

ПРОДУКТИ: 1/4 кг чирози, 3 – 4 яйца, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 л прясно мляко

Позапичаме чирозите на котлон или на скара (или ги държим двадесетина минути в топла пепел), поставяме ги за 12 часа в прясно мляко, след това ги обелваме, потапяме ги в разбитите яйца, овалваме ги в брашното, пак ги потапяме в яйцата, отново ги овалваме в брашното и ги изпържваме в силно загрялото олио. Поднасяме ги с парчета лимон.

Шницели от рибно филе

ПРОДУКТИ: 800 г филе от хек, карас и др., 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица лимонов сок (или разреден оцет), 3 яйца, 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки олио, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 кафеена чашка галета, сол

Начукваме леко (с дръжката на голям кухненски нож) рибното филе, поръсваме го с лимоновия сок (или разредения оцет), черния пипер и сол на вкус и го оставяме така половин час. Всяко парче овалваме в брашното, потапяме в разбитите яйца, после овалваме в галетата и пържим в силно загрятото олио. Отцедените готови шницели слагаме в чинии и ги поливаме с разтопеното краве масло.

Кълцани шницели от риба

ПРОДУКТИ: 1 кг филе от риба (хек, мерлуза и др.), 100 г краве масло, 4 яйца, 3 филии сух бял хляб, 1 супена лъжица доматино пюре, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки галета, 1/2 чаена чаша олио, 1 супена лъжица лимонов сок, сол

Накълцваме на ситно филетата със сатър или с голям кухненски нож (може да ги смелим на кайма с месомелачка). Поръсваме с лимоновия сок (или с разреден оцет) и посоляваме. Оставяме рибната кайма да престои половин час. После я омесваме и я оставяме да отлежи още четвърт час. Прибавяме отпуснатото на стайна температура краве масло, 2 разбити яйца, доматино пюре и хляба – накиснат в прясно мляко или вода и изстискан през цедка, така че в него да остане малко влага. Слагаме нарязания на ситно магданоз и като омесим каймата, оформяме шницели, които овалваме в брашното, потапяме в 2 разбити яйца, после овалваме в галетата и пържим в силно загрятото олио, докато станат тъмнозлатисти и от двете страни. Вместо накиснат хляб може да сложим 2 – 3 сварени и смачкани с вилица картофа.

Кюфтета от риба

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г филе от мерлуза, бяла риба, налим и др., 2 филии бял хляб (или 2 картофа – сварени и намачкани с вилица), 4 – 5 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 глави лук, 2 супени лъжици твърдо краве масло, 3 яйца, 2 кафеени чашки галета, 2 кафеени чашки олио, сол

Накълцваме филетата на ситно със сатър или голям кухненски нож (може да ги смелим с месомелачка). Прибавяме филиите бял хляб (с орязани кори), държани десетина минути в прясно мляко или вода и изстискани през цедка, така че в тях да остане малко влага. Слагаме счукания чесън, сол на вкус, черния пипер и нарязания на ситно лук и прекарваме сместа през месомелачка. С мокри ръце правим кюфтета, в средата на всяко от които поставяме по парченце от твърдото краве масло. Използваме т. нар. двойна панировка – два пъти подред потапяме кюфтетата в разбитите яйца и ги овалваме в галетата. Пържим ги в силно сгорещеното олио. Готовите кюфтета поставяме в тавичка и ги държим само няколко минути в предварително загрята фурна. Поднасяме ги с туршия и кисели краставички.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г рибно филе, 1 супена лъжица лимонов сок (или лимонтузу, размит с малко вода), 3 глави лук, 2 филии стар бял хляб, 2 яйца, 2 чаени лъжички доматино пюре, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки олио, 1 супена лъжица твърдо краве масло, сол

Накълцваме със сатър или смиламе с месомелачка рибното филе. Посоляваме го, поръсваме го с лимоновия сок (или разтвореното с малко вода лимонтузу) и го оставяме така десетина минути. Смесваме го с нарязания на ситно лук, накиснатия в прясно мляко или вода и изстискан през цедка хляб, разбитите яйца, дс-

матеното пюре и черния пипер. Омесваме сместа, правим кюфтета, овалваме ги в брашното и ги пържим в загрялото олио. Докато кюфтетата са още топли, върху всяко слагаме парченце краве масло.

Пържени филета от херинга

Оформяме филетата, посоляваме ги, напръскваме с оцет, намазваме ги и от двете страни с горчица и ги овалваме най-напред в брашно, а след това в галета. За половин килограм филета разтопяваме стотина грама прясна сланина, нарязана на парчета, и в получената мазнина пържим филетата. Поднасяме ги с картофено пюре.

Рибни топчета

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г смялно рибно филе, 2 филии сух бял хляб, 1 глава лук, 2 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 2 супени лъжици твърдо краве масло, 2 кафеени чашки галета, 2 яйца, 2 кафеени чашки олио, сол

Смялното рибно филе смесваме с филиите бял хляб (с орязани кори), накиснат в прясно мляко или вода и изстискан през цедка. Тази смес прекарваме през месомелачката заедно с нарязания на ситно лук и скилидки чесън. Прибавяме сол на вкус и черния пипер, объркваме добре и с мокри ръце правим топчета колкото големи орехи, в средата на всяко от които слагаме парченце краве масло. По два пъти овалваме топчетата в галетата и потапяме в разбитите яйца, после ги пържим в загрялото олио. Рибните топчета поднасяме горещи с доматен сос.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г рибно филе, 600 г сварени и пасирани картофи, 2 яйца, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, сол

Смиламе филето с месомелачка и го смесваме с пасираните картофи. Прибавяме разбитите яйца, разтопеното краве масло, черния пипер и посоляваме на вкус. Омесваме добре и приготвяме кюфтета колкото големи орехи, които пържим в загрялото олио, докато станат златисти. Поднасяме ги с доматен сос.

Рибна наденица

ПРОДУКТИ: 1 кг обезкостена риба (мерлуза, бяла риба, налим, сом и др.), 100 г прясна сланина, 1 чаена лъжичка смян черен пипер, 2 чаени лъжички стрита суха чубрица, 2 супени лъжици нарязан магданоз, тънки свински черва, сол

Махаме кожата и главите на рибата и я обезкостяваме. Полученото филе нарязваме на парчета, които смесваме с нарязаната на парчета прясна сланина, посоляваме и смиламе. Към каймата прибавяме подправките и сол на вкус. Омесваме добре и с помощта на специална фуния към месомелачката пълним тънките свински черва. На всеки 15 см превиваме червото, за да се оформят наденички. Рибната наденица се пържи в загрято олио или се пече (на фурна, на скара).

Риба, пържена в тесто

ПРОДУКТИ: 800 г риба (бяла риба, мерлуза, хек, налим, сом и др.), 5 чаени лъжички брашно, 1/2 връзка магданоз, 1 чаена лъжичка смян черен пипер, 1/2 лимон, 2 кафеени чашки олио, 2 белтъка, сол

Най-напред приготвяме тестото за паниране от брашното, щипка сол, 2 чаени лъжички олио (или разтопено краве масло) и толкова хладка вода, колкото е необходимо, за да се получи гладка кашица, която покриваме с кърпа и оставяме така да престои на стайна температура около 1 час. В това време изчистваме рибата, на която махаме главите, обезкостяваме я и получените филета нарязваме на късчета, дълги 5 – 6 см и широки 2 см. Посо-

ляваме рибата, поръсваме я със ситно нарязания магданоз и черния пипер, поливаме я с 1 чаена лъжичка олио и сока от лимона (или малко лимонтузу, размито с вода), разбъркваме и я оставяме така двадесетина минути. Към тестото прибавяме разбитите белтъци. В тази смес топим рибните късчета и ги пържим в силно загрятото олио, като ги поливаме непрекъснато с врящата мазнина. Пържената в тесто риба поднасяме с майонеза или с горещ доматиен сос, а така също с варени картофи, полети с разтопено краве масло.

Рибни палачинки

ПРОДУКТИ: 1/4 кг рибно филе, 1 глава лук, 1 морков; *за палачинковото тесто* – 4 яйца, 1 чаена чаша брашно, 2 чаени чаши прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер; 1 кафеена чашка олио, сол

Запичаваме на котлон или в електрическа фурна лука и моркова и заедно с рибното филе ги варим двадесетина минути на умерен огън в подсолена вода. След това отцеждаме филето и го нарязваме на малки късчета. Отделно приготвяме рядко палачинково тесто от разбитите яйца, брашното и прясното мляко, към което прибавяме нарязаната риба. Слагаме черния пипер, посоляваме на вкус, загряваме олиото и като гребем с лъжицата от сместа, пържим палачинки, които поднасяме с кисели краставички и резенчета лимон.

Ястия с раци

Варени раци

ПРОДУКТИ: 12 рака, 2 чаени чаши бяло вино, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 4 – 5 скилидки чесън, 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер, 1/2 чаена лъжичка сол

Изчистваме раците и ги измиваме добре. Кипваме 3 чаени чаши вода, смесена

с виното, и пускаме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки кубчета моркови и целина. Добавяме нарязаните на ситно скилидки чесън, дафиновия лист, зърната черен пипер и солта. След десетина минути слагаме раците. Варим ги четвърт час. Отнемаме тенджерата от огъня и оставяме раците да престоят в бульона десетина минути. Поднасяме ги, докато са топли.

Варени раци с лимонов сок

ПРОДУКТИ: 15 рака, 2 моркова, парче целина, 2 корена от магданоз, 1 корен пашърнак, 1 дафинов лист, по 1 супена лъжица лимонов сок и олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В 1 л вода слагаме нарязаните на малки кубчета моркови и целина заедно с нарязаните на ситно корени от магданоз и пашърнак, дафиновия лист и сол. Когато водата кипне, пускаме добре изчистените и измити раци и ги варим двадесетина минути. Отнемаме съда от огъня и оставяме раците в бульона десетина минути, после ги отцеждаме и отделяме месото от опашките и щипците, което нареждаме в чинии и поливаме с лимоновия сок и олиото. Поръсваме с черния пипер.

Варени раци с майонеза

ПРОДУКТИ: 15 рака, 1 глава лук, 5 моркова, парче целина, 1 дафинов лист, 2 жълтъка, 2 кафеени чашки олио, 50 г солена риба, 5 – 6 зърна черен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, оцет, сол, 1 супена лъжица лимонов сок

В 1 л вода сваряваме раците заедно с нарязания на ситно лук и 3 моркова, нарязани на малки кубчета. После отделяме месото от опашките и щипците. С миксер или на ръка разбиваме жълтъците. Прибавяме 4 – 5 капки оцет, щипка сол и олиото, което наливаме на тънка струйка, като продължаваме да разбиваме. Отделно сваряваме солената риба заедно с остана-

лите моркови, нарязани на малки кубчета, парчето целина, дафиновия лист и зърната черен пипер. Отцеждаме рибата и я слагаме в майонезата, в която прибавяме и нарязаното на дребно месо от сварените раци. Поръсваме смления черен пипер и лимоновия сок и посоляваме на вкус.

Яхния от раци

ПРОДУКТИ: 15 – 20 рака, 1 глава лук, 3 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена чаша булгур, 2 супени лъжици нарязан пресен джоджен, сол

Сваряваме раците по един от начините, описани в предходните рецепти. Изваждаме месото от опашките и щипците и го нарязваме на дребно. В олиото задушаваме нарязания на ситно лук, прибавяме месото от раците, червения пипер, булгура, наливаме 1 чаена чаша топла вода и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато булгурът се сvari. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме нарязания на ситно пресен джоджен (или претрит сух джоджен).

Ракник

ПРОДУКТИ: 15 – 20 сварени рака, 600 – 700 г брашно, по 1 супена лъжица оцет и олио, по 1 щипка сол и смлян черен пипер, 2 глави лук, 1 яйце

Нарязваме на дребно месото на сварените раци. Правим умерено твърдо тесто, като пресяваме два пъти брашното, слагаме го в тава и в „кладенче“ в средата поставяме оцета, олиото, солта и черния пипер. Като бъркаме отначало с лъжица, а после с ръка, наливаме толкова хладка вода, колкото е необходимо да замесим тестото, което след това с набрашнени ръце омесваме добре, завиваме го с кърпа и го оставяме на топло да престои половин час. Отново го омесваме и разточваме две дебели кори – едната слагаме в намаслена тавичка и нареждаме върху нея месото от раците, поръсено със сол и с нарязан

ния на ситно лук. Втората кора поставяме отгоре и я намазваме с разбитото яйце. Печем в умерена фурна, докато ракникът отгоре порозовее.

Салата от раци

ПРОДУКТИ: 15 – 20 рака, майонеза от 1 яйце (или 1/2 опаковка готова майонеза), 1/2 кг отцедено кисело мляко, 1 чаена лъжичка доматено пюре, сока от 1/2 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), по 1/2 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, сол

Сваряваме раците по един от начините, описани в предходните рецепти. Изваждаме месото от опашките и от щипците и го нарязваме на дребно. Отделно смесваме майонезата с отцеденото кисело мляко, доматеното пюре, лимоновия сок, червения и черния пипер и посоляваме на вкус. В тази смес поставяме месото от раците.

Ястия с миди

Подготовката на мидите за готвене става, като ги поставим в съд със студена вода. Вместо с капак покриваме съда с влажна кърпа, която поръсваме с морска сол. След 5 – 6 часа изливаме водата и отстраняваме отворените и спуканите миди. Здравите миди измиваме на течаша вода, като с нож остъргваме всяка мида и махаме „мустаците“. Прехвърляме мидите в друга тенджерка със студена вода, след четвърт час ги изсипваме в гевгир или в голяма цедка и отново ги измиваме с течаша вода. Слагаме ги в съд със студена вода, където те трябва да престоят четвърт час. След тази процедура вече може да бъдем сигурни, че пясъкът и всякакви други замърсители са отстранени. Така почистените миди могат да бъдат приготвени по различни начини.

Печени миди

ПРОДУКТИ: 1 кг миди

Върху въглените на „жив огън“ слагаме тенекия, а на нея нареждаме мидите (добре почистени и измити). След като черупките се разтворят, продължаваме да ги печем още няколко минути.

Миди с булгур

ПРОДУКТИ: 1 кг изчистени и измити миди, 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 1 часна чаша булгур, 1 часна лъжичка смлян черен пипер, 1/2 връзка магданоз, сол

Почистените и измити миди попарваме с вряла вода, изваждаме ядките от черупките и ги прибавяме към нарязания на ситно лук, задушен в олиото. Продължаваме да задушаваме. След десетина минути добавяме булгура и го заливаме с част от бульона, получен от попарването на мидите с вряла вода. Поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз, посоляваме на вкус и на тих огън варим ястието двадесетина минути.

Миди на фурна със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 2 кг черни миди, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 3 моркова, 5 – 6 червени домати (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 кафеена чашка оцет, 1 дафинов лист, сол

Почистваме и измиваме мидите по начина, описан в уводната рецепта. След това ги пускаме в кипяща вода, за да се разтворят. Изваждаме ядките и ги заливаме с вода, колкото да ги покрие. Посоляваме, наливаме оцета и слагаме дафиновия лист. Отделно в олиото последователно задушаваме нарязания на дребно лук, нарязаните на малки кубчета моркови и обелените и настъргани на едро ренде домати. Накрая прибавяме предварително препеченото на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода брашно. Държим съ-

да на огъня десетина минути. Отцедените мидени ядки нареждаме в намаслена тавичка и ги покриваме със задушената зеленчукова смес. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и нареждаме отгоре 1 домати, нарязан на тънки филийки. Наливаме толкова от бульона, колкото е необходимо общата течност да стигне до две трети от височината на наредените в тавичката продукти, и печем в умерена фурна около половин час.

Миди на фурна със сирене

ПРОДУКТИ: 2 кг черни миди, 2 глави лук, 4 – 5 скилидки чесън, 1 кафеена чашка краве масло, 1 връзка магданоз, 1 кафеена чашка бяло вино, 100 г настъргано сухо сирене, сол

Измиваме и почистваме мидите, както е описано в уводната рецепта, след това ги пускаме във вряща вода и ги варим, докато започнат да се разтварят – тогава ги отцеждаме и оставяме да изстинат. В кравето масло задушаваме нарязаните на ситно скилидки чесън и лук. Прибавяме нарязания на ситно магданоз, наливаме виното, посоляваме и задушаваме десетина минути. На всяка мида махаме едната черупка. В другата поставяме ядката на мидата и я покриваме със задушената смес. Нареждаме мидите в намаслена тавичка, поръсваме ги с настърганото сухо сирене и ги печем в умерена фурна двадесетина минути.

Миди яхния

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 30 бр. миди, 1 глава лук, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 4 – 5 скилидки чесън, 7 – 8 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Варим на силен огън измитите и почистени миди, докато започнат да се разтварят. В олиото задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Ко-

гато брашното стане златисто, слагаме извадените от черупките мидени ядки, нарязаните на дребно скилидки чесън и зърната черен пипер. Наливаме виното и 1 чаена чаша от бульона, в който сме сварили мидите. Посоляваме и на тих огън под похлупак задушаваме половин час. Яхнията се поднася, когато изстине, поръсена с нарязания на ситно магданоз.

Миди плакия

ПРОДУКТИ: 1 кг миди, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица доматино пюре, 1/2 лимон, 3 – 4 скилидки чесън, сол

Сваряваме мидите и изваждаме ядките. В 1 кафеена чашка олио задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме последователно и задушаваме нарязаните на кубчета моркови и целина и нарязаните на ситно скилидки чесън. Наливаме 1/2 л от бульона, в който са варени мидите, слагаме мидените ядки, посоляваме и добавяме черния пипер, дафиновия лист, размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре и обеления и нарязан на малки филийки лимон. Добавяме останалото олио и на умерен огън задушаваме ястието четвърт час, след това го прехвърляме в тавичка и го печем двадесетина минути в умерена фурна. Плакията е готова, когато остане само на мазнина. Чакаме да изстине и тогава я поднасяме.

Миди плакия с домати

ПРОДУКТИ: 1 кг миди, 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 4 – 5 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 10 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 червени домати, 1/2 обелен лимон, сол

Сваряваме мидите и изваждаме ядките от черупките. В половината олио последователно задушаваме нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета моркови и целина и нарязаните на ситно ски-

лидки чесън. Добавяме останалото олио и продължаваме да задушаваме на умерен огън, докато зеленчукът омекне (може да налеем малко от бульона, в който сме сварили мидите). Слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито в 1 кафеена чашка хладка вода. Прибавяме ядките на мидите, черния пипер, дафиновия лист и след като държим съда на огъня десетина минути, прехвърляме сместа в тавичка. Отгоре нареждаме нарязаните на филийки червени домати и резенчета от лимона. Печем в умерена фурна, докато ястието остане на мазнина. Плакията се поднася студена.

Панирани миди

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 30 бр. черни миди, *за маринатата* – 1 кафеена чашка бяло вино, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, разтворено с малко вода), 2 супени лъжици олио, 1/3 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 дафинов лист; *за палачинковото тесто* – 5 супени лъжици брашно, 1 яйце, прясно мляко – колкото сместа поеме; 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/2 лимон, 1 кафеена чашка галета

Сваряваме мидите, изваждаме ядките от черупките и ги поставяме в маринатата, в която те трябва да престоят половин час. В това време приготвяме рядко палачинково тесто. Потапяме мидените ядки една по една в тестото, след това ги овалваме в галетата и ги пържим в силно загрялото олио. После ги нареждаме върху обърнато с дъното нагоре метално сито, за да се отцедят от мазнината, и ги поднасяме с резенчета от лимона.

Миди с ориз

ПРОДУКТИ: 1 кг почистени и измити миди, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 червени домати, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол, 1 супена лъжица лимонов сок

В суха метална тенджерата нагриваваме мидите. Черупките се отварят и тогава изваждаме ядките, които измиваме добре. В олиото запържваме нарязания на ситно лук. Посоляваме на вкус и слагаме червения и 1/2 чаена лъжичка черен пипер. Наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода и прибавяме мидените ядки. На умерен огън варим десетина минути и поставяме ориза – изчистен, измит и подсушен. След четвърт час слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати (пресни или от консерва). На тих огън варим, докато оризът се свари, като внимаваме да не се развари. Ястието поднасяме с нарязания на ситно магданоз, лимоновия сок и останалия смлян черен пипер.

Миди с винен сос

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг черни миди, 1 глава лук, 1 чаена чаша бяло вино, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица брашно, сол

Сваряваме мидите, изваждаме ядките от черупките, а част от бульона варим заедно с нарязания на ситно лук, виното, дафиновия лист и сол на вкус. Когато една трета от соса се изпари, прибавяме за сгъстяване предварително препеченото на сух тиган брашно, слагаме добре измитите ядки и под похлупак на тих огън варим още десетина минути.

Миди с пикантен сос

ПРОДУКТИ: 1 кг черни миди, 1/2 връзка магданоз, 1 дафинов лист; *за соса* – 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 2 глави лук, 2 кафеени чашки вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица стрита суха мащерка, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В 1 л връзка вода слагаме почистените и добре измити миди, нарязания на ситно магданоз и дафиновия лист. Варим на си-

лен огън, като от време на време разклащаме тенджерата. Когато всички миди се разтворят, прецеждаме бульона, а мидите поставяме в метален съд, който държим на топло място на печката. В кравето масло запържваме нарязания на ситно лук. Наливаме виното и 1 чаена чаша от бульона и варим, докато сосът започне да се сгъстява, тогава поставяме ядките на мидите заедно с черния пипер, мащерката, лимоновия сок, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. Варим на тих огън под похлупак четвърт час.

Миди с доматиен сос

ПРОДУКТИ: 2 кг черни миди, 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 дафинов лист, 5 – 6 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена чаша сухо бяло вино, 1/2 връзка магданоз, сол

Сваряваме почистените и добре измити миди и изваждаме ядките от черупките. В загрятото олио последователно слагаме и задушяваме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки кубчета моркови и целина. Когато зеленчукът омекне, прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме варили мидите, слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, и поръсваме червения пипер. Когато сосът започне да завира, добавяме черния пипер, дафиновия лист и доматиите – обелени и настъргани на едро ренде. Посоляваме на вкус, наливаме виното и на тих огън варим двадесетина минути. С решетъчна лъжица изваждаме зеленчука, пасираме го и го връщаме в соса. Сега вече поставяме извадените от черупките мидени ядки. На тих огън задушяваме ястието четвърт час. Поднасяме с нарязания на ситно магданоз.

Миди със сос винегрет

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 300 г мидени ядки (извадени след сваряването на мидите); *за соса* – жълтъка на 1 твърдо сварено яйце, олио, колкото жълтъкът поеме, 1 глава лук, 3 кисели краставички, сол, смлян черен пипер, горчица, лимонов сок, 1/2 връзка магданоз

Варим мидените ядки, докато напълно омекнат. Соса приготвяме, като с вилица намачкваме жълтъка и започваме да наливаме олиото на тънка струйка. Разбъркваме, докато се получи рядка каша, и прибавяме настъргания на ситно ренде лук, нарязаните на малки кубчета и отцедени кисели краставички, сол, черен пипер, горчица и лимонов сок (или лимонгузу, размито с малко вода) на вкус. Слагаме охладените и отцедени мидени ядки и ги поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Задушени миди

ПРОДУКТИ: 1 кг миди, 1 кафеена чашка разтопено краве масло или олио, 3 глави лук, 3 моркова, 1/2 глава целина, сол; *за застрояката* – 2 кафеени чашки кисело мляко, 2 яйца, 1 супена лъжица оцет или 10 – 12 зърна ягорида (недозряло грозде)

Изстъргваме мидите, измиваме ги, като използваме четка, и ги пускаме в гореща вода. Варим ги, докато се разтворят, после изваждаме мидените ядки, изплакваме ги добре и ги варим, докато напълно омекнат, в 1 чаена чаша от precedentия бульон, в който сме варили мидите. Отделно в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук, после слагаме и задушаваме нарязаните на малки кубчета моркови и целина. Прехвърляме сместа в съда, в който варим мидите, посоляваме и под похлупак задушаваме на умерен огън половин час. Правим застрояка от киселото мляко, разбитите яйца и оцета (или ягоридата). Ястието поднасяме с лимонови резенчета.

Задушени пълнени миди

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг миди, 1 1/2 кафеени чашки олио, 3 – 4 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Добре остърганите и измити миди пускаме в съд с вряща вода и ги варим, докато се отворят. После изваждаме ядките и ги измиваме добре. Отделно в 1 кафеена чашка олио запържваме последователно нарязания на ситно лук и ориза. Слагаме черния пипер, посоляваме на вкус, наливаме 1 кафеена чашка топла вода и виното и на умерен огън задушаваме, докато оризът набъбне. В средата на всяка мидена черупка слагаме по 1 мидена ядка и част от задушената смес. Затваряме черупките и ги нареждаме в тенджерата с широко дъно. Наливаме толкова вода, колкото е необходима, за да ги покрие, прибавяме останалото олио и половин час задушаваме под похлупак на тих огън. Така приготвените миди се поднасят студени, с резенчета лимон.

Ястия с калмари

Калмарите са главоноги морски мекотели (подобни на сепиите) от разреда десетокраки. Тялото е удължено, торпедовидно, с два плавника на гръбната страна. Главата е с десет пипала, две от които с по-дълги. Има над 300 вида калмари, разпространени главно в топли морета. Калмарите са обект на лов. Продават се сушени и дълбоко замразени.

За да стотвим калмари, най-напред трябва да махнем главестата част с пипалата и вътрешностите. След това обелваме ципата. Почистените и измити калмари трябва да престоят най-малко четири часа в марината, приготвена от 4 супени лъжици лимонов сок и 1 чаена лъжичка сол (за 1 калмар). После пускаме калмарите

в подсолена вряща вода. Варим ги, докато станат леко розови. Отцеждаме ги и приготвяме от тях различни ястия.

Панирани калмари

ПРОДУКТИ: 800 г калмари, 1 чаена чаша бира, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 кафеени чашки олио; *за панировката* – 1 яйце, 2 кафеени чашки брашно, щипка сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Почистените и обелени калмари варим десетина минути на силен огън в смес от бирата и прясното мляко. След това ги отцеждаме и нарязваме на ивици, дебели 2 см. Правим паста за паниране от разбитото яйце, брашното, щипката сол, черния пипер и толкова от сместа от мляко и бира, използвани за сваряването на калмарите, колкото е необходимо да се получи рядко палачинково тесто. (Преди да прибавим сместа от мляко и бира към останалите продукти, трябва да я оставим да се охлади.) Овалваме калмарите в пастата и ги пържим в силно загрялото олио.

Калмари с майонеза

ПРОДУКТИ: 4 сварени калмара, 4 кисели краставички, 2 твърдо сварени яйца, 1 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 1 яйце), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици лимонов сок, сол

Нарязваме на малки кубчета сварените калмари, киселите краставички и твърдо сварените яйца. Заливаме сместа с майонезата и посоляваме на вкус. Слагаме черния пипер и лимоновия сок и внимателно разбъркваме.

Салата от калмари

ПРОДУКТИ: 300 г сварени калмари, 1/4 кг стерилизиран грах, 1 малка прясна краставица, 1 сурова червена чушка, 3 – 4 листа от

целина заедно с дръжките, 1 чаена чаша мариновани или стерилизирани гъби, оцет, олио, сол

Ако използваме пресен грах, трябва да го сварим и охладим. Смесваме граха със сварените и нарязани на малки късчета калмари, нарязаната на кубчета и отцедена краставица, нарязаната на парченца чушка и нарязаните на ситно листа (заедно с дръжките) от целина. Прибавяме нарязаните на дребни парченца гъби и подправяме с оцет, сол и олио на вкус.

Палачинки с калмари

ПРОДУКТИ: 1/4 кг калмари, 4 супени лъжици краве масло (или олио), 2 глави лук, 1 резен прясно или кисело зеле, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кисели краставички, 4 палачинки

Най-напред приготвяме пълнежа за палачинките, като сварените и нарязани на малки парченца калмари запържваме в мазнината заедно с нарязания на ситно лук, нарязаното на тесни ивички зеле и нарязания на ситно магданоз. Когато тази смес изстине, прибавяме нарязаните на малки кубчета (и отцедени) краставички. Върху всяка готова палачинка разстиламе пълнежа и я навиваме на руло.

Коктейл от калмари

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 100 г сварено месо от калмари, 2 ябълки, 1 дръжка от целина с листото, 4 супени лъжици майонеза, 1/2 чаена чаша сметана, смлян черен пипер, сол

Приготвяме смес от нарязаните на съсем малки парченца сварени калмари, настърганите ябълки, нарязаната на ситно целина, майонезата, сметаната, сол и черен пипер на вкус. Внимателно объркваме сместа. Коктейлът се поднася в широки чаши с високи столчета.

Ястия с охлюви

Трябва да имаме на разположение поне тридесетина охлюва, за да си струва трудът да ги готвим. Държим ги поне 1 денонощие в тенджерата, върху капака на която слагаме тежест, защото особено на втория ден охлювите (те имат силни мускули) могат да отместят капака и да плъзнат из къщата. След това няколко пъти ги измиваме със студена вода и един по един ги проверяваме дали са изпъзтели малко от черупките (онези охлюви, които не са изпъзтели, отстраняваме, защото те са мъртви). Посипваме охлювите със сол и ги заливаме с вряща вода (може да ги пуснем изведнъж в солена кипяща вода). Варим ги половин час. Охлаждаме ги на течаша вода и веднага с помощта на вилица, остър нож, метално шишче или дълга игла изваждаме месото. Откъсваме и хвърляме задната част на „опашката“. Варим месото четвърт час във вода, в която сме сложили сода бикарбонат (1 чаена лъжичка на 1 л вода). След това изливаме водата, измиваме месото от охлювите и го нарязваме на малки парченца, които също измиваме със студена вода.

Когато пускаме измитите охлюви с черупките във врящата вода, заедно с тях може да сложим някоя ароматна трева – коприва, чубрица.

Има и други начини за подготовка на охлювите за готвене. Вместо в тенджерата с тежест върху капака може да ги държим в плътен найлонов плик, който добре завързваме. След 1 денонощие ги измиваме обилно с вода и ги поръсваме със сол. Разбъркваме ги в продължение на 2–3 минути, после ги измиваме и ги пускаме във вряща вода.

Охлюви разсол

ПРОДУКТИ: 30 бр. охлюви, сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица настърган хрян, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Измиваме охлювите в 5–6 води, като във всяка вода слагаме все повече сол. Варим ги в солена вода. Сварените охлюви изваждаме от черупките. Поднасяме ги студени, посипани със сол и смления черен пипер, полети с лимонов сок и олиото и гарнирани с настъргания хрян.

Мариновани охлюви

ПРОДУКТИ: 30 бр. охлюви; за *маринатата* – 3 часни чаши вода, 1 кафеена чашка оцет, 2 супени лъжици олио, 5–6 счукани скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Обработваме охлювите по един от начините, описани в уводната рецепта, изваждаме месото и го поставяме в студена марината, която посоляваме на вкус. Държим месото от охлювите в затворен съд 1 час в хладилник, после то е готово за консумация.

Задушени охлюви

ПРОДУКТИ: 30 бр. охлюви, 1 1/2 кафеени чаши олио, 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или 2 червени домати, пресни или от консерва), 1 супена лъжица винен оцет, 1 дафинов лист, 15 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1/2 връзка магданоз, сол

Сваряваме охлювите и изваждаме месото от черупките. В олиото запържваме нарязания на ситно лук. Отнемаме тенджерата от огъня, прибавяме червения пипер, размит с 1 кафеена чашка хладка вода, после връщаме съда на огъня и слагаме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода (или обелените и настъргани на едро ренде домати). Наливаме оцета и 2 часни чаши гореща вода, поставяме месото от охлювите заедно с дафиновия лист и черния пипер и посоляваме на вкус. Под похлупак задушяваме десетина минути на умерен огън. Прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка вода.

На тих огън под похлупак задушаваме двадесетина минути. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Задушени охлюви с ориз

ПРОДУКТИ: месото на 30 сварени охлюва, 1 кафеена чашка краве масло, 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В кравето масло задушаваме нарязания на ситно лук и прибавяме месото на охлювите, нарязано на малки късчета. Слагаме почистения, измит и подсушен ориз. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходима да покрие продуктите, и на тих огън варим, докато оризът се сvari. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер.

Пържени охлюви

ПРОДУКТИ: месото на 30 сварени охлюва, 1 кафеена чашка краве масло, 1/2 връзка магданоз, 1/2 връзка пресен джоджен, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, разтворено с малко вода), сол

Измиваме месото от охлювите и го нарязваме на филийки по дължината на тялото, които изпържваме в кравето масло. Прибавяме нарязания на ситно магданоз и също нарязания на ситно пресен джоджен. Поръсваме черния пипер и лимоновия сок и посоляваме на вкус.

Кебап от охлюви

ПРОДУКТИ: месото на 30 сварени охлюва, 1 двойна шепа сухи гъби, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 1 глава лук, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 10 зърна черен пипер, по 1 супена лъжица нарязан пресен девесил, магданоз и листа от целина, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Накисваме в гореща вода изсушените гъби и ги държим, докато омекнат, след

което ги нарязваме на дребно. В мазнината задушаваме гъбите заедно с нарязания на ситно лук. Прибавяме нарязаното на малки късчета месо от охлювите и посоляваме. Задушаваме на умерен огън. След десетина минути слагаме размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре. Поставяме черния пипер и наливаме толкова от бульона, в който сме варили охлювите, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина. Отнемамe съда от огъня и поръсваме нарязаните на ситно подправки – девесила, магданоза и листата от целина. Слагаме и смления черен пипер.

Охлюви с пикантен сос

ПРОДУКТИ: месото на 30 сварени охлюва, 4 супени лъжици олио, 2 чаени лъжички горчица, 2 чаени лъжички оцет, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, 2 супени лъжици брашно, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В загрялото олио слагаме горчицата, оцета и брашното, което предварително е препечено на сух тиган и разрито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържането на брашното отнемамe съда от огъня, посоляваме на вкус, слагаме черния пипер, разбиваме сместа с тел и прибавяме нарязания на ситно магданоз. С този сос заливаме нарязаното на малки късчета месо от охлюви.

Яхния от охлюви

ПРОДУКТИ: месото на 30 сварени охлюва, 3 супени лъжици краве масло, 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматино пюре, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, по 1 супена лъжица нарязан пресен девесил, магданоз и листа от целина, сол

Нарязваме месото на малки късчета. В мазнината задушаваме нарязания на сит-

но лук и посоляваме на вкус. Слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното добавяме размитото с 1 кафеена чашка топла вода до матено пюре. Държим съда на огъня, докато пюрето стане сипкаво (т. е. на малки зрънца), поръсваме червения и черния пипер, наливаме топла вода и под похлупак на умерен огън задушаваме десетина минути. Слагаме нарязаното на малки късчета месо от охлювите. Задушаваме още десетина минути. Накрая прибавяме нарязаните на ситно подправки – пресния девесил, магданоза и листата от целина. Може да прехвърлим ястието в тавичка и да го запечем в умерена фурна десетина минути.

Охлюви плакия

ПРОДУКТИ: 30 охлюва, 1 глава лук, 2 моркова, 1/2 глава целина, 3 супени лъжици олио, 4 – 5 скилидки чесън, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица брашно, 1 лимон, сол

Сваряваме охлювите, изваждаме месото им, махаме краищата на „опашките“ и го нарязваме на малки парченца. Отделно в олиото задушаваме нарязания на ситно лук, нарязаните на малки кубчета моркови и целина и нарязаните на съвсем малки парченца скилидки чесън. Когато зеленчуците омекнат, наливаме 2 кафеени чашки топла вода и слагаме месото от охлювите, черния пипер, дафиновия лист и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Под похлупак задушаваме четвърт час, след това прехвърляме ястието в тавичка. Печем в умерена фурна, докато плакията остане на мазнина. Поднася се, когато изстине, с нарязания на филийки лимон.

Охлюви плакия с домати

ПРОДУКТИ: 30 охлюва, 1 кафеена чашка олио, 2 моркова, парче целина, 1 супена лъжица брашно, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 3 червени домати (пресни или от консерва), по 1 супена лъжица нарязан пресен девесил, магданоз и листа от целина, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 лимон, сол

Сваряваме охлювите, изваждаме месото, махаме краищата на „опашките“ и го нарязваме на малки късчета. В олиото последователно запържваме и задушаваме нарязаните на малки кубчета моркови и целина. Когато зеленчуците омекнат, прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След няколко минути слагаме черния пипер, дафиновия лист, сол на вкус и обелените и настъргани на едро ренде домати. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и поставяме месото от охлювите. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина – тогава слагаме нарязаните на ситно девесил, магданоз и листа от целина. Поръсваме смления черен пипер. Плакията се поднася студена с резенчета от лимона.

Охлюви на фурна с гъби

ПРОДУКТИ: 30 сварени охлюва, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 1 глава лук, 1 шепа гъби – пресни или стерилизирани, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 разбити жълтъка, 3 супени лъжици галета, 1 супена лъжица кисело мляко, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

Изваждаме месото на сварените охлюви, махаме краищата на „опашките“ (храносмилателните органи) и като го измием добре, го варим четвърт час във вода със содата бикарбонат. Добре измиваме черупи-

ките и ги пълним със смес, приготвена по следния начин: В кравето масло (олиото) запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме отцеденото и нарязано на малки късчета месо на охлювите, нарязаните на малки парчета гъби и нарязания на ситно магданоз. Към запържената смес прибавяме разбитите жълтъци, галетата, киселото мляко, черния пипер и сол на вкус. Напълнените охлюви нареждаме в тавичка, заливаме ги с олиото, посоляваме и печем в умерена фурна двадесетина минути – докато плънката потъмнее и по нея се появи корица. Охлювите поднасяме топли.

Охлюви на фурна с мастика

ПРОДУКТИ: 30 сварени охлюва, 1 кафеена чашка червено вино, 1 супена лъжица лимонен сок (или лимонтузу, размито с малко вода), 5 – 6 зърна черен пипер, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 5 – 6 скилидки чесън, 1/2 кафеена чашка мастика, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло, сол

Изваждаме месото на сварените охлюви, махаме краищата на „опашките“ и го нарязваме на малки късчета. Двадесетина минути го варим в 1 чаена чаша от precedentния бульон, в който сме варили охлювите и в който прибавяме виното, лимонения сок, зърната черен пипер и сол. Отцеждаме свареното месо и го смесваме с нарязания на ситно магданоз, счуканите скилидки чесън, мастиката, смления черен пипер и размекнатото на стайна температура краве масло. Измиваме черупките на охлювите, пълним ги с така приготвената смес и ги нареждаме в тавичка, в която наливаме 1 пръст вода. Печем ги в предварително затоплена фурна, докато

плънката потъмнее и по нея се появи корица. Охлювите поднасяме топли.

Охлюви на фурна с ориз

ПРОДУКТИ: 30 сварени охлюва, 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 глава лук, 2 кафеени чашки доматиен сок, 1 супена лъжица нарязана прясна или стрита суха чубрица, 1 кафеена чашка олио, сол

Изваждаме месото на сварените охлюви, махаме краищата на „опашките“, измиваме го добре и четвърт час го варим в подсолена вода. Отделно в олиото запържваме ориза, докато стане стъклен. Наливам е 1 чаена чаша от водата, в която сме варили охлювите и която сме прецедили. Поставяме отцеденото сварено месо на охлювите, добавяме нарязания на ситно лук и чубрицата, наливаме доматиения сок и задушаваме на умерен огън само десетина минути. След това прехвърляме сместа в намаслена тавичка и печем в умерена фурна около половин час.

Охлюви с чесън на фурна

ПРОДУКТИ: месото на 30 сварени охлюва, 1 глава чесън, 2 супени лъжици краве масло, 1/2 връзка магданоз, 1 чаена лъжичка черен пипер, сол

Приготвяме плънка от размекнатото на стайна температура краве масло, счукания с малко сол чесън, нарязаното на малки късчета месо от охлюви, нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. С тази смес пълним добре измитите черупки на сварените охлюви и ги нареждаме в тавичка. Наливаме 1 пръст вода и печем двадесетина минути в умерена фурна.

Ястия с птици

По-вкусно е месото на угоените, младите и женските птици. Птичето месо е с по-нежни, по-крехки и по-тънки мускули от месото на бозайниците. Когато подготвяме птиците за готвене, най-напред трябва да ги почистим от перушината. Това може да стане по-бързо, ако не мокрим птицата, а с ръка оскубем перата. После цялата я натриваме с трици – така неоскубаните дребни перца ще се изправят и по-лесно ще ги отстраним. След това трябва да опърлим птицата на пламъка на хартия, запалена в голяма тенджера или в поцинкована кофа, на пламъка на запалена свещ или на спирт за горене, който сме налели и запалили на дъното на тенджера. След това почистваме птицата. Изваждаме гушата и я хвърляме. През разрез на коремната кухина (надлъжен или напречен) изваждаме вътрешностите. Трябва да внимаваме да не спускаме жлъчния мехур, който е до черния дроб. Воденичката разрязваме на две и отстраняваме вътрешната дебела ципа, а с нея и остатъците от храната. Отрязваме и изхвърляме опасните жлези и връхчетата на крилцата. Отрязваме краката в колянната става, а крилцата – в първата става. Главата отрязваме по първия шиен прешлен и правим надлъжен разрез по кожата на шията. Одираме кожата от шията по направление на тялото, но не я отрязваме и не я махаме. Измиваме птицата обилно със студена вода и я разрязваме наполовина по дължината на гръбначните прешлени и гръдната кост. По-големите птици нарязваме на 8 парчета.

Когато режем гъска на порции, трябва да отстраним мазнината, която се вижда. А за да се премахне специфичният мирис на маста, гъската се готви заедно с 1 гла-

ва лук и 1 ябълка, нарязани на малки кубчета. Почистените блатни птици се поставят за 3 – 4 часа в слаб разтвор от 3 – 4 кристалчета калиев хиперманганат и 1 л вода. Така се премахва лошият им дъх. След това ги измиваме обилно със студена вода и ги поставяме в марината.

За да получат добър вкус, преди да готвим старите птици, ги натриваме отвън и отвътре със захар и ги оставяме да престоят от вечерта до сутринта.

От птиците става вкусно ястие, ако при готвенето използваме смес от краве и растително масло. Свинската мас и овчата лой влошават вкуса на птичето месо.

Когато печем цяла кокошка, пуйка, патица или гъска, поставяме птицата в тавата с гръдната кост надолу – така бялото месо няма да остане сурово, а освен това ще поеме соса в тавата. След известно време (това зависи от големината и от възрастта на птицата, а така също и от силата на огъня) обръщаме птицата и от другата страна.

Ако искаме опечената птица да е с кафява коричка, след като измине половин час от началото на печенето, леко открехваме вратичката на фурната (за да излизат парите), а за да стои така, подпъхваме в долния ѝ край лъжица.

Ако по време на печенето извадим пуйката и цялата я намажем съвсем леко с мед (и после продължим да я печем), месото ѝ ще стане много вкусно.

Когато печем цели птици без пълнеж, трябва още в началото на печенето да налеем в тавата 1 пръст вода.

Месото на гъските и на патиците става по-вкусно, ако към края на печенето ги намажем с бира или със студена солена вода.

Ястия с пилешко месо

Според празничния български календар за пръв път се готви пиле на Петровден (12 юли стар стил). Започват Петровите пости, затова се колят т. нар. петрови пилета. Има и поговорка: „Като прасе по Коледа, като агне на Гергьовден, като пиле на Петровден“. Традиционната рецепта е: пилето се сварява със зеленчуци, а след това се отцежда и се натрива със сол и червен пипер – това е т. нар. пиле разсол.

Пиле с лютика

ПРОДУКТИ: 1 пиле (около 1 кг), 1/2 кг червени чушки, 4 – 5 големи червени домати, 1 глава лук, 1 морков, 1/2 глава целина, 1/2 връзка магданоз, 1 1/2 кафеени чашки олио, сол, оцет

Опичаваме чушките, после ги обелваме, почистваме от семето и ги нарязваме на ситно. В дървена гаванка ги скълзваме с малко сол и ги прехвърляме в голяма паница. В гаванката скълзваме домати – предварително опечени във фурната (или в гореща пепел), обелени и нарязани на ситно. Смесваме скълцаните домати с чушките. Отделно сваряваме пилето с лука (разрязан на четири) и моркова и целината, нарязани на едро. Отцеждаме и обезкостяваме свареното пиле. После нарязваме месото на малки парченца, които смесваме с домати и чушките. Прибавяме нарязания на ситно магданоз (може да сложим нарязани люти чушлета) и подправяме със сол и оцет на вкус. Сгорещяваме олиото и заливаме с него общата смес.

Пиле с бамя

ПРОДУКТИ: 1 по-голямо пиле, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 2 глави лук, 1

супена лъжица брашно, 2 чаени лъжички доматиено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 двойни шепа млада бамя, 1 чаена чаша оцет, 3 червени домати, 1/2 връзка магданоз, сол,

Отрязваме наполовина дръжките на бамята и 1 час я държим в смес от оцета и 2 чаени чаши вода. Измиваме и нарязваме пилето на порции, които запържваме в мазнината. Изваждаме ги, а в мазнината последователно слагаме и запържваме нарязания на ситно лук, брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода, и разреденото с 1 1/2 кафеени чашки топла вода доматиено пюре. Когато пюрето стане сипкаво (на зрънца), поръсваме червения пипер, посоляваме и връщаме порциите пилешко месо. Отцеждаме бамята и я прибавяме към ястието. Върху бамята нареждаме нарязаните на кръгчета домати. Наливаме малко топла вода и варим на тих огън. Ястието поднасяме, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Пиле яхния

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 3 глави лук, 2 моркова, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 10 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, сол

Варим пилето в подсолена вода с 1 цяла глава лук и морковите (цели). После с лъжица обираме мазнината от бульона и в нея задушяваме нарязаните на ситно 2 глави лук (вместо тях може да сложим десетина малки лукчета, които задушяваме по същия начин). Слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Прибавяме отцеденото и нарязано на порции пиле, сол на вкус, червения и черния пипер и дафиновия лист и наливаме толкова от бульона, колкото е необходимо да покрие продуктите. На тих огън под похлупак варим двадесетина минути.

Пиле яхния с домати

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 глави лук, 4 супени лъжици краве масло (или олио), 2 моркова, 1/2 глава целина, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 червени домата, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

В малко подсолена вода варим нарязания на филийки лук, докато омекне и водата се изпари – тогава наливаме 3 супени лъжици разтопено краве масло и като бъркаме с дървена лъжица, запържваме лука. Слагаме и запържваме нарязаните на кубчета моркови и целина. След десетина минути поставяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Поръсваме червения пипер, наливаме 1 чаена чаша гореща вода и добавяме посоленото и разделено на порции пиле. Под похлупак на умерен огън варим, докато пилето омекне – тогава слагаме домати (цели), останалото краве масло, сол на вкус и нарязания на ситно магданоз. На тих огън без похлупак варим двадесетина минути, докато сосът се сгъсти.

Пиле яхния с вино

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки брашно, 1 кафеена чашка краве масло, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 10 зърна черен пипер, 1 глава чесън, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 връзка магданоз, сол

Посоляваме нарязаното на порции пиле, овалваме порциите в брашно и в тенджерата в загрялата мазнина ги пържим до леко порозовяване. Изваждаме ги, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук и 1 супена лъжица брашно – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Връщаме порциите пилешко месо и слагаме червения и черния пипер и нарязаните на ситно скилидки чесън. Посоляваме на вкус и на-

ливаме виното и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. На умерен огън под похлупак варим, докато месото напълно омекне. Няколко минути преди да отнемем съда от огъня, поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Пиле яхния с пресен лук

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка олио, 2 червени домати (пресни или от консерва) 4–5 стръка пресен лук, 1/2 връзка магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 7–8 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно, сол

В тенджерата с плътен капак наливаме олиото и 1 кафеена чашка вода и поставяме нарязаното на порции пиле, обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязания на ситно лук, нарязания на ситно магданоз, червения и черния пипер и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Посоляваме на вкус. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне, а сосът се сгъсти.

Задушено пиле

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка краве масло, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Запържваме в силно сторещеното краве масло пилето, както е цяло, като го обръщаме от всички страни. Изваждаме го, когато порозовее, а в мазнината запържваме до златисто нарязания на ситно лук. След това прибавяме брашното, разбъркваме и задушаваме няколко минути. Връщаме пилето, поръсваме го със сол на вкус и с черния пипер и наливаме толкова вода, колкото е необходимо течността да стигне до две трети от височината на пилето. Под похлупак на тих огън задушаваме до пълно омекване на месото.

Задушено пиле със сос

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 морков, 2 глави лук, 1 корен от магданоз, 1 корен от пашърнак, парче целина, 1 кафеена чашка бяло вино; *за соса* – 2 супени лъжици брашно, 4 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица лимонен сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Добре измитото пиле поставяме в тенджера заедно с моркова (цял), нарязаните по на четири парчета глави лук, корена от магданоз, пашърнака и парчето целина (цели). Наливаме вода, която да стигне на три четвърти от височината на пилето. Под похлупак задушаваме на силен огън четвърт час. Наливаме виното и пак под похлупак продължаваме да задушаваме вече на тих огън. Отделно приготвяме сос, като запържваме брашното в 3 супени лъжици краве масло. От бульона на вече свареното пиле наливаме толкова, колкото е необходимо да се получи рядък сос, който варим на умерен огън, докато се сгъсти. Подправяме със сол на вкус, черния пипер, лимоновия сок (или лимонтузу) и 1 супена лъжица разтопено краве масло. Изваждаме пилето от бульона и го нарязваме на порции, които поднасяме, полети със соса.

Задушено пиле с чесън

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 глава чесън, 2 червени домата, 10 – 12 зърна черен пипер, 2 супени лъжици твърдо краве масло, сока на 1 лимон (или лимонтузу, размито с вода), сол

Нарязваме пилето на порции, които нареждаме една до друга на дъното на широка тенджера. Върху всяко парче слагаме по 2 скилидки чесън, нарязани на ситно, кръгче от червен домати, няколко зърна черен пипер и филийки краве масло. Наливаме хладка вода, която да стигне на две трети от височината на месото, посоляваме и под похлупак варим на умерен огън, докато сосът се сгъсти и ястието остане на мазнина. За да се задуши пилето

по-добре, може още от началото на готвенето върху капака да сложим навлажнена кърпа. Порциите поднасяме, поръсени с лимоновия сок (или с размитото с малко вода лимонтузу).

Задушено пиле с домати

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 1/2 кафеени чашки олио, 7 – 8 червени домати (пресни или от консерва), 1/2 глава чесън, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме пилето на порции, които изпържваме в тенджера в сгорещеното олио. Изваждаме порозовелите парчета, а в мазнината задушаваме на умерен огън обелените и настъргани на едро ренде домати. Когато сосът се сгъсти, слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън и връщаме в тенджерата порциите пилешко месо. Прибавяме нарязания на ситно магданоз, посоляваме и под похлупак задушаваме десетина минути.

Задушено пиле с вино

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки брашно, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 1 глава чесън, 10 зърна черен пипер, 1 супена лъжица стрита суха чубрица, 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме пилето на порции, които овалваме в брашното и пържим в силно загрялото олио, докато порозовеят и от двете страни. После ги изваждаме, а в мазнината пържим нарязания на ситно лук. Връщаме порциите пилешко месо и прибавяме нарязаните на ситно скилидки чесън, черния пипер, сол на вкус и чубрицата. Наливаме виното и толкова хладка вода, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на продуктите. Под похлупак на умерен огън задушаваме, докато месото напълно омекне. Накрая слагаме нарязания на ситно магданоз.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме пилето на четири порции, които поставяме в ниска тенджерата с широко дъно. Прибавяме разтопеното краве масло и изпържваме парчетата, докато добият златист цвят. Прехвърляме ги в друг съд, а в мазнината слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Когато брашното добие светлокафяв цвят, наливаме виното и без капак варим няколко минути. Връщаме в тенджерата пилешкото месо и под похлупак на умерен огън го задушаваме десетина минути. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер.

Когато връщаме пилешкото месо в тенджерата, може да сложим 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), нарязани на малки парчета и предварително задушени с малко вода.

Вместо гъби може да прибавим десетина малки лукчета (цели), които предварително сме бланширали, или да сложим 300–400 г пресни картофи, предварително бланширани само 2 минути във вряща подсолена вода и отцедени.

Има и други възможности: заедно с изпърженото месо може да сложим 1 чаена лъжичка доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода, или 6–7 счукани скилидки чесън. Соса може да сгъстим с 1 разбит жълтък.

Задушено пиле с кисели краставички

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 2 глави лук, 3 сурови чушки, 3 червени домати (пресни или от консерва), 2–3 кисели краставички, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В тенджерата в разтопеното краве масло поставяме последователно и задушаваме под похлупак нарязания на ситно лук, нарязаните на пръстени сурови чушки и домати – обелени и настъргани на едро ренде. Накрая прибавяме и също задушаваме нарязаните на кубчета кисели краставички. Отделно в подсолена вода сваряваме пилето, после го обезкостяваме, нарязваме го на малки късчета и го прибавяме към задушените зеленчуци. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и на умерен огън задушаваме само четвърт час.

Задушено пиле с шунка

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 1 кафеена чашка олио (или смес от 3 супени лъжици олио и 2 супени лъжици краве масло), 1 глава лук, 70–80 г шунка (или пушени свински гърди), 1 кафеена чашка бяло вино, 5–6 червени домати, 3 сурови чушки, сол

Нарязваме пилето на 4 големи порции, които посоляваме, поръсваме с черния пипер, овалваме в брашното и изпържваме и от двете страни в тенджерата в мазнината. Изваждаме ги, а в мазнината последователно слагаме и задушаваме нарязания на ситно лук и нарязаната на лентички шунка (или свински пушени гърди). Наливаме виното, връщаме порциите пиле в тенджерата и на тих огън под похлупак задушаваме четвърт час. Слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати, посоляваме и задушаваме също на тих огън около половин час. В отделен съд задушаваме в 2 супени лъжици олио нарязаните на ивици сурови чушки. Когато омекнат, ги прибавяме в тенджерата с пилето. Държим съда на огън още десетина минути.

Задушено пиле с гъби

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка олио (или краве масло), 1 глава лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 супена лъжица брашно, 10 зърна черен пипер, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които запържваме в мазнината от двете страни и изваждаме. В мазнината последователно слагаме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки парченца гъби. На сух тиган препичаме брашното, размиваме го с 1 кафеена чашка хладка вода и го прибавяме в тенджерата с лука и гъбите. Връщаме запържените порции от пилето, наливаме 1 чаена чаша топла вода, посоляваме, слагаме и черния пипер и под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане на мазнина. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Задушено пиле с дюли

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 1 глава лук, 2 – 3 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 средна по големина дюля, 1 супена лъжица брашно, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които изпържваме в загрялата мазнина и от двете страни до златисто. Изваждаме ги, а в мазнината задушаваме последователно нарязания на ситно лук и домати – обелени и настъргани на едро ренде. Посипваме червения пипер, връщаме месото, наливаме топла вода – толкова, колкото е необходимо да покрие продуктите, посоляваме и на умерен огън под похлупак задушаваме, докато месото започне да омеква. Тогава прибавяме изчистената от семето и нарязана на едри кубчета дюля. Доливаме малко топла вода и двадесетина минути задушаваме пак на умерен огън. Накрая слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган, размито с 1 кафеена чашка хладка вода и прецедено през цедка. Държим тенджерата на огъня, докато ястието заври.

Пикантно задушено пиле

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка краве масло или олио, 1 чаена лъжичка доматиено пюре (или 2 – 3 червени домати), 1/2 чаена лъжичка счукан кимион, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, сол

Измиваме пилето и както е цяло, го подсушаваме, посоляваме, поръсваме отвътре и отвън с черния пипер и в тенджера го изпържваме в мазнината, като го обръщаме, за да се зачерви от всички страни. Когато пилето започне да омеква, прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода (или обелените и настъргани на едро ренде домати). Под похлупак на умерен огън задушаваме, докато пилето напълно омекне – тогава го поръсваме с кимиона и с нарязания на ситно копър.

Задушено пиле със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 3 – 4 червени домати, 3 – 4 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 зелени чушки, 1 двойна шепа прясна бамя, 4 – 5 картофа, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 син домати, сол

В тенджера задушаваме в мазнината нарязания на ситно лук. Последователно прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати и пилето, нарязано на 4 порции. Посоляваме, поръсваме червения пипер и наливаме толкова топла вода, колкото е необходима да покрие продуктите. На тих огън под похлупак задушаваме, докато месото започне да омеква – тогава добавяме почистените от семето и нарязани на тънки пръстени зелени чушки, бамята, на която сме орязали дръжките, и обелените и нарязани на кубчета картофи. Продължаваме да задушаваме на тих огън. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз. Заедно с бамята добавяме 1 син домати – предварително обелен, посолен, оставен в наклонена тавичка за 1 час да се

отцеди горчивият му сок, а след това нарязан на кубчета.

Задушено пиле с картофи

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 5–6 средни по големина картофа, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), 3 глави лук, 3–4 червени домата (пресни или от консерва), сол

Обелените и нарязани на филийки картофи запържваме в загрятата мазнина. Последователно прибавяме и задушаваме нарязания на ситно лук и обелените и настъргани на едро ренде домати. Посоляваме на вкус. По време на задушаването на умерен огън наливаме малко топла вода. Отделно в подсолена вода сваряваме пилето, което нарязваме на порции и прибавяме към задушените зеленчуци. Наливаме от бульона, в който сме варили пилето, и без да разбъркваме, задушаваме на тих огън, докато всички зеленчуци омекнат.

Задушено пиле с магданоз

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 2 глави лук, парче целина, 1 супена лъжица брашно, 2–3 връзки магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1 чаена чаша кисело мляко, 1 яйце, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които задушаваме в тенджерата с кравето масло (олиото). Изваждаме порциите, а в мазнината задушаваме до омекване нарязания на ситно лук и нарязаната на кубчета целина. Поръсваме брашното (предварително препечено на сух тиган), разбъркваме добре с дървена лъжица, наливаме 1 чаена чаша топла вода и на умерен огън варим, докато сосът кипне – тогава връщаме порциите пилешко месо, посоляваме на вкус, добавяме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото напълно

омекне. Слагаме нарязания на ситно магданоз, а след няколко минути прибавяме черния пипер, лимоновия сок (или размитото с малко вода лимонтузу) и киселото мляко, разбито с яйцето. Веднага сваляме съда с ястието от огъня.

Пиле капама

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), 4 глави лук, 3 глави чесън, 4 червени домата (или 1 супена лъжица доматено пюре), 2 дафинови листа, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които задушаваме в мазнината заедно с нарязания на ситно лук, чесъна (обелен само от горната, общата ципа) и доматиите, пресни или от консерва, обелени и настъргани на едро ренде (или доматеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода). Поставаме дафиновите листа, червения пипер, нарязания на ситно магданоз и посоляваме на вкус. Наливаме 1 1/2 чаени чаши гореща вода и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото напълно омекне и сосът се стъсти.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 4 глави лук, 3 глави чесън, 2 дафинови листа, 15 зърна черен пипер, 1 супена лъжица нарязана прясна чубрица, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 сухи червени чушки, 1 супена лъжица нарязан пресен тарос, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), сол

Приготвяме в тенджерата смес от нарязания на филийки лук, необелените скилидки чесън, дафиновите листа, черния пипер, чубрицата, тароса, магданоза, червения пипер и червените чушки – предварително попарени с вряла вода, почистени от семето и накъсани на малки пар-

чета. Нарязваме пилето на 4 порции, които заравяме в обърканата смес. Наливаме разтопеното краве масло (или олиото) и малко топла вода, посоляваме и под похлупак на тих огън задушаваме, докато ястието остане на мазнина.

Пилешка кавърма

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), 4 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица (или 1 супена лъжица нарязана прясна чубрица), 1 супена лъжица брашно, сол

Нарязваме пилето на порции, които изпържваме в загрятата мазнина. Прибавяме лука – нарязан на тънки филийки и стрит със сол. Когато лукът омекне, поръсваме червения пипер и наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите. Прибавяме чубрицата и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. На умерен огън варим до омекване на месото.

Пиле с прясно зеле

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1/2 средна по големина прясна зелка, 1 глава лук, 1 кафеена чашка олио, 2 червени домати, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода и го нарязваме на четири порции. Зелката нарязваме на тънки лентички, които леко стриваме с малко сол. В тенджерата в сгорещеното олио запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме зелето, задушаваме го с лука и мазнината, после слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати. След задушаването на доматиите на умерен огън добавяме порциите сварено пилешко месо и наливаме толкова от бульона, в който сме сварили пилето, колкото е нужно течността да стигне до две трети от височината на продуктите. Под похлупак на тих огън задушаваме, докато зелето омекне. Накрая поръсваме черния пипер.

Пиле с пикантен сос

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 супени лъжици краве масло, сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Посоляваме пилето отвън и отвътре и го поставяме в тенджерата само с кравето масло. Включваме електрическия котлон на най-слаб огън (положение „1“). Ако включим на по-силен огън, пилето ще залепне за дъното на тенджерата. Капакът на тенджерата трябва плътно да я покрива (върху него може да сложим обърнато надолу хаванчето или някаква друга тежест). Между капака и тенджерата може да сложим бял лист хартия. Държим така тенджерата 45 минути (може и 1 час). След това наливаме сока на лимона (или лимонтузуто, размито с малко вода). Сега идва ред на вторите 45 минути (или 1 час) на същия, най-слабия огън. След като и те изтекат, обезкостяваме пилето (костите сами се отделят) и разпределяме месото в чинии, а пикантния сос поднасяме в сосиера (или купичка), с него всеки сам полива своята порция месо, която поръсва с черния пипер. След изтичането на първите 45 минути, когато слагаме лимоновия сок, може да поставим за аромат 1 връзка (без да го режем) магданоз, 1 цяла глава лук, 1 цял морков, десетина зърна черен пипер, а може и малко гъби (пресни или стерилизирани).

Пиле фрикесе

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 2 супени лъжици брашно. 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 глава лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 жълтък, 1 супена лъжица лимонов сок (или размито с малко вода лимонтузу), сол

Нарязваме пилето на порции, които посоляваме, поръсваме с черния пипер и изпържваме в маслото и от двете страни. Изваждаме ги, а в мазнината слагаме браш-

ното, което запържваме, докато стане златисто, после наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода и с дървена лъжица разбързваме 5 – 6 минути. Връщаме изпържените порции пилешко месо и под похлупак варим на тих огън четвърт час – тогава добавяме нарязания на ситно лук и гъбите, които предварително сме потопили във вряща вода, после сме отцедили и нарязали на малки парченца. Продължаваме да задушаваме на тих огън, докато месото напълно омекне. Изчакваме сосът да изстине, отсипваме 3 – 4 супени лъжици от него и в това количество разбиваме жълтъка. Като бъркаме ястието с лъжицата, на части прибавяме застройката. Подкиселяваме с лимоновия сок (или лимонтузуту).

Пържено пиле

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки брашно, 1 яйце, 2 кафеени чашки галета, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), сол

Отстраняваме гръдната кост на пилето и го нарязваме на 4 порции, които натриваме със сол, овалваме в брашното, потапяме в разбитото яйце, после овалваме в галетата и изпържваме в силно сгорещената мазнина. Порциите пържим и от двете страни, докато добият златист цвят. Отцеждаме ги от мазнината и ги поднасяме с варени картофи, поръсени с нарязан на ситно магданоз.

Пържено пиле с чесън

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 4 супени лъжици краве масло, 4 – 5 скилидки чесън, сол

Разрязваме гърдите на пилето по дължина и с дъската за рязане на зеленчуци го притискаме така, че то да стане плоско. След това го начукваме с мокър кухненски чук (дървен). С върха на остър нож правим 4 прореза, в които напъхваме крилицата и бутчетата (това е т. нар. дреси-

ране). Посоляваме цялото пиле, намазваме го с 1 супена лъжица краве масло и го пържим и от двете страни в останалото краве масло. За да се получи златист цвят, по време на пърженето притискаме пилето с тежък капак от тенджерата. Накрая втриваме в месото счукания с малко сол чесън.

Пълнено пиле

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 глави лук, 1 кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица стафиди, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка доматиен сок, 3 супени лъжици краве масло (или олио), сол

Измиваме пилето, подсушаваме го и го посоляваме отвътре и отвън. В 2 супени лъжици краве масло (или олио) изпържваме нарязания на ситно лук, докато стане златист, после прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен, и продължаваме да пържим на умерен огън, като слагаме воденичката (почистена и нарязана на ситно) и нарязания на малки парчета черен дроб. Добавяме нарязания на ситно магданоз и стафидите, поръсваме черния пипер и наливаме 1 кафеена чашка топла вода. Когато оризът набъбне, отнемаме тенджерата от огъня и посоляваме. С тази смес пълним пилето и го зашиваме с бял конец. Поставаме го в тенджерата с плътен капак (или слагаме между тенджерата и капака бяла хартия), наливаме 1 чаена чаша топла вода и доматиения сок, добавяме останалото краве масло и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото напълно омекне.

Пиле на фурна

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици твърдо краве масло, 6 – 7 стръка от магданоз, сол

Посоляваме пилето отвътре и отвън. Също отвътре и отвън втриваме в него черния пипер. Във вътрешността на пилето

слагаме половината от твърдото краве масло заедно със стръковете магданоз. Останалото краве масло слагаме в тавичката, в която сме поставили пилето. Печем в предварително затоплена силна фурна, като през десетина минути добавяме по малко гореща вода и обливаме пилето със соса от тавичката. Подходяща гарнитура са варените картофи и задушеният ориз.

Пиле на фурна с картофи

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло, 6 – 7 големи картофа, сол

Сваряваме пилето наполовина, отцеждаме го, подсушаваме го и го посоляваме отвътре и отвън. Също отвътре и отвън втриваме половината от черния пипер, после намазваме пилето с разтопеното краве масло. Картофите нарязваме на едри парчета и ги слагаме в пръстен гювеч (или в съд от йенско стъкло, може и в тавичка). Посоляваме ги и ги поръсваме с останалия черен пипер. Поставяме пилето върху картофите и наливаме толкова от бульона, в който сме го варили, колкото е необходимо течността да стигне до половината от височината на продуктите. Печем в умерена фурна, като през четвърт час обръщаме пилето от различни страни и го поливаме със соса, в който се пече.

Пълнено пиле на фурна

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка краве масло (или олио); за пълнежа – 2 – 3 глави лук, 100 г кайма (смес от телешко и свинско месо), 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка ориз, 2 твърдо сварени яйца, по 1 супена лъжица нарязан магданоз и пресен джоджен, по желание – 2 моркова и 1 шепа гъби (пресни или стерилизирани), сол

Най-напред приготвяме пълнежа, като в олиото запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме и също запържваме ориза – изчистен, измит и подсушен. След

това запържваме и каймата. Слагаме нарязаните на кубчета твърдо сварени яйца, нарязания на ситно магданоз и джоджен, нарязаните на малки кубчета моркови и попарените с вряла вода и нарязани на малки парченца гъби. Отлепваме кожата на пилето от страната на шията и в получената се отвор слагаме пльнката. Зашиваме отвора с бял конец и слагаме пилето в тава с пльнката надолу. Наливаме разтопеното краве масло (или олиото) и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до средата от височината на пилето, и печем в умерена фурна. Ако остане от пълнежа, поставяме го вътре в пилето.

Пиле на фурна с бира

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица горчица, 1/2 бутилка бира, сока от 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), сол

Измитото и подсушено пиле посоляваме отвътре и отвън. Също отвътре и отвън втриваме в него черния пипер и го намазваме с горчицата, смесена с половината от кравето масло. Във вътрешността на пилето слагаме останалата половина от кравето масло (твърдо). Така приготвеното пиле поставяме в книжна („бакалска“) кесия, в която внимателно наливаме бирата и лимоновия сок (или размитото с малко вода лимонтузу), засукваме отвора на кесията, така че бирата да не изтече от нея, и я слагаме в тавичка. Печем половин час в силна фурна.

Пиле на фурна с ориз и гъби

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки ориз, 4 супени лъжици краве масло, 1 двойна шепа гъби – пресни или стерилизирани, 3 супени лъжици настърган кашкавал, 1 супена лъжица брашно, сол

Сваряваме и обезкостяваме пилето. Изчистваме, измиваме и подсушаваме ори-

за, който варим в съотношение „едно към три“ с бульона, в който сме сварили пилето. Сварения ориз изсипваме в тавичка и нареждаме върху него пилешкото месо. Отделно в половината от кравето масло задушаваме нарязаните на малки парченца гъби, които слагаме върху пилешкото месо, а тях посипваме с настъргания кашкавал. В останалото краве масло запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме толкова от бульона, в който сме сварили пилето, колкото е необходимо, за да се получи рядък сос, който посоляваме и изливаме по периферията на ориза в тавичката. Печем в умерена фурна, докато кашкавалът омекне и леко се зачерви.

Пилешки бутчета на фурна

ПРОДУКТИ: 4 пилешки бутчета, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 чаени лъжички твърдо краве масло, 1 супена лъжица олио, 3 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Обезкостяваме пилешките бутчета, посоляваме ги и ги поръсваме с черния пипер. На мястото, където са били костите, слагаме по 1 чаена лъжичка твърдо краве масло. После нареждаме бутчетата в намазана с олиото тавичка и ги печем в силна фурна, като ги обръщаме и от двете страни. Накрая ги поръсваме с настъргания кашкавал и отново ги запичаме, докато кашкавалът се зачерви.

Пиле на фурна с булгур

ПРОДУКТИ: 1 пиле с дреболиите, 1 кафеена чашка олио, 2 супени лъжици краве масло, 3 глави лук, 3 кафеени чашки сварен и отцеден булгур, по 1 супена лъжица нарязан магданоз и джоджен, сол

Сваряваме пилето наполовина в подсолена вода. Приготвяме пълнежа, като в олиото запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме предварително сварения

и отцеден булгур и дреболиите на пилето – и те предварително сварени, отцедени и нарязани на малки парченца. Слагаме нарязания на ситно магданоз и пресен джоджен, объркваме добре и пълним полусвареното пиле, което зашиваме с бял конец и поставяме в тавичка заедно с кравето масло. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо, течността да стигне до половината от височината на пилето. Печем в умерена фурна 1 час, като през петнадесет минути обръщаме пилето от различни страни.

Пиле на фурна с гъби

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 3 – 4 моркова, 1 глава лук, 2 супени лъжици краве масло, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 глава чесън, 10 зърна черен пипер, 1/2 чаена чаша бяло вино, 2 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Сваряваме пилето заедно с нарязаните на едро моркови и нарязания на четвъртинки лук. В тавичката разтопяваме кравето масло и поставяме порциите пилешко месо. Попарваме с вряла вода гъбите, нареждаме ги на малки парченца и ги слагаме в тавичката заедно със счуканите с малко сол скилидки чесън, зърната черен пипер и сол на вкус. Наливаме виното и 1/2 чаена чаша от бульона, в който сме сварили пилето. Отгоре посипваме настъргания кашкавал и печем в умерена фурна, докато кашкавалът се зачерви.

Пиле с кисело зеле на фурна

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 средна по големина кисела зелка, 5 супени лъжици олио, 1 глава лук, 2 дафинови листа, 10 зърна черен пипер, сол

В тенджера в 2 супени лъжици олио задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме нарязаната на тънки лентички зелка. Задушаваме двадесетина минути на умерен огън. В това време нареждаме пи-

лето на порции, които натриваме леко със сол и ги намазваме и от двете страни с 1 супена лъжица олио. Половината от задушеното зеле прехвърляме в тавичка, слагаме порциите от пилето (може и цяло пиле) и изсипваме отгоре останалото зеле. Поставяме дафиновите листа и черния пипер, наливаме останалото олио и печем в умерена фурна, докато зелето остане на мазнина.

Пиле с картофи и домати на фурна

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 глава лук, по 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, прясна чубрица и магданоз (или по 1 чаена лъжичка сухи същите подправки), 4–5 големи картофа, 4–5 червени домати, 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1/2 връзка магданоз, сол

Приготвяме плънка, като смесваме нарязания на ситно лук със също нарязаните на ситно подправки и посоляваме на вкус. Пълним пилето, посоляваме го отвън и го поставяме в средата на кръгъл пръстен гювеч (или в кръгъл съд от йенско стъкло, може и кръгла тавичка) и нареждаме около него нарязаните на дълги резени картофи, а във втори ред – нарязаните също на резени домати. Наливаме мазнината и толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до средата от височината на пилето, и печем в умерена фурна. Накрая поръсваме картофите и доматиите с нарязания на ситно магданоз.

Пиле със сланина на фурна

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 200 г солена сланина, 4–5 големи картофа, 1/2 връзка магданоз

Нарязваме сланината на тънки ивици, с които застиламе дъното на тавичка. Върху тях слагаме разрязаното на 4 порции пиле, около което нареждаме нарязаните на дълги резени картофи. Печем в умерена фурна, като от време на време обръ-

щаме порциите пилешко месо. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Пиле с кашкавал на фурна

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки ориз, 100 г кашкавал, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода и го обезкостяваме. Задушяваме ориза с част от бульона при съотношение „едно към три“, после го сипваме в тавичка и слагаме отгоре пилешкото месо. Върху месото нареждаме нарязания на тънки парчета кашкавал. Наливаме толкова от бульона, колкото е необходимо течността да стигне до средата от височината на продуктите, поръсваме черния пипер и печем в умерена фурна, докато кашкавалът се стопи.

Печено пиле със сос

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 4 супени лъжици краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка горчица, 1 чаена лъжичка оцет, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които посоляваме, намазваме с половината от мазнината и печем в умерена фурна в тавичка, в която сме налили 1 пръст вода. В това време в останалата мазнина запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Прибавяме 1 чаена чаша топла вода, горчицата, оцета и под похлупак на тих огън варим, докато сосът се сгъсти. Когато пилето се запече, заливаме го с готовия сос и го държим половин час във фурната при изключен огън – така пилето ще поеме аромата на соса.

Пиле паприкаш

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка краве масло, 3–4 червени домати (пресни или от консерва), 2–3 глави лук, 1/2 кг пресни чушки, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които изпържваме и от двете страни в загрятата мазнина. Изваждаме ги в съд, който държим на топло в единия край на печката, а в мазнината последователно слагаме и задушаваме обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязания на ситно лук и почистените и нарязани на тънки лентички чушки. Наливаме виното, посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер, връщаме порциите пилешко месо, наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на продуктите, и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото и зеленчуците омекнат.

Пълнени сини домати с пилешко месо

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 4 средни по големина сини домати, 3 супени лъжици краве масло, 1 глава лук, 2 – 3 червени домати, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), сол; *за заливката* – 4 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко

Обелваме сините домати, леко ги посоляваме и ги слагаме за 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият им сок. След това всеки домат срязваме по дължината на две половинки, които издълбаваме. Сваряваме пилето в подсолена вода, после го обезкостяваме, а месото смиламе с месомелачка. Смиламе и издълбаната вътрешност на сините домати. Отделно в мазнината последователно слагаме и запържваме, като бъркаме с дървена лъжица, нарязания на ситно лук, смляното пилешко месо, смляната вътрешност на сините домати и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Посоляваме и слагаме черния пипер. Прибавяме и гъбите – предварително попарени с вряла вода и нарязани на малки парченца. Като продължаваме да бъркаме, добавяме лимоновия сок (или лимон-

тузуто, размито с малко вода). С тази смес пълним издълбаните половинки на сините домати, които нареждаме в намаслена тавичка. Остатъка от плънката слагаме около сините домати. Наливаме топла вода, която да стигне на две трети от височината на продуктите, и двадесетина минути печем в умерена фурна. Слагаме заливка от разбитите яйца и киселото мляко и допичаме още 5 – 6 минути.

Пълнени ябълки с пилешко месо

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка счукан в хаванче карамфил, 1 кг по-кисели ябълки, 2 супени лъжици твърдо краве масло, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода, след това отделяме само бялото месо и го накълцваме със сатър или с голям кухненски нож. Смесваме накълцаното месо със счукания карамфил. Измиваме ябълките, издълбаваме семената им част и ги напълваме със скълцаното птиче месо. После ги нареждаме в намаслена тавичка, върху плънката слагаме по едно парченце от твърдото краве масло и печем в силна фурна.

Във всички случаи, когато печем пиле, важи правилото: месото ще стане по-вкусно, ако при изваждането от фурната го напръскаме със студена солена вода.

Пиле в тесто

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 3 – 4 червени домати, 2 – 3 сурови чушки (или чушки от сурова туршия), 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, по 1 супена лъжица нарязан магданоз и прясна чубрица (или по 1 чаена лъжица суха чубрица и изсушен тарос), сол; *за тестото* – 2 кафеени чашки кисело мляко, 1 непълна чаена лъжичка сода бикарбонат, лимонтузу на върха на ножа, 1 яйце, 1 супена лъжица олио, 2 чаени чаши брашно

Два пъти пресятото брашно слагаме в тава и правим в средата „кладенче“, в което поставяме разбитото кисело мляко, содата бикарбонат, лимонтузуто (то ще „убие“ специфичния дъх на содата), разбитото яйце и олиото. Отначало объркваме с лъжица, а после омесваме тестото с набрашнени ръце. С точилка разточваме кора, която трябва да е двойно по-голяма от тавата, която ще използваме за печене. Нарязваме пилето на 4 порции, които изпържваме в силно загрялото олио и от двете страни. Изваждаме порциите, а в мазнината последователно слагаме и запържваме нарязания на ситно лук, обелените и настъргани на едро ренде домати и чушките, на които сме махнали семето и сме нарязали на пръстени. Наливаме виното, посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато зеленчуците започнат да омекват – тогава връщаме порциите пилешко месо и задушаваме още четвърт час. Намазваме тавата с олио и поставяме кората, която също намазваме. Нарездаме порциите пилешко месо заедно със задушените зеленчуци, поръсваме червения пипер, слагаме нарязания на ситно магданоз и прясната чубрица (или стритата чубрица и изсушения тарос) и прегъваме краищата на кората, така че тя да покрие сместа. Намазваме отгоре кората с останалата от задушаването на продуктите мазнина, набождаме я на няколко места с вилица и печем отначало в силна фурна (четвърт час), а после на умерен огън.

Пиле с жълтъци

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки олио, 1 глава чесън, 3 жълтъка, 1 връзка пресен копър, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме пилето на 4 порции, които изпържваме и от двете страни в силно загрялото олио. Изваждаме порциите, поръсваме ги със скълцаните с малко сол скилидки чесън и ги държим в съд с похлу-

пак. Отнемаме от огъня съда с мазнината и когато тя поизстине, прибавяме жълтъците, като бием непрекъснато с телена разбивачка или с вилица. Внимаваме жълтъците да не се пресекат. Изпържените порции пилешко месо поръсваме с нарязания на ситно пресен копър. След като престоят с копъра четвърт час, поднасяме ги, полети със соса от жълтъци, който сме подправили със сол на вкус и с черния пипер.

Пиле със зелени домати

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 300 г зелени домати, 1 глава чесън, 1 глава лук, 2 яйца, сол, оцет

Нарязваме пилето на четири или на осем парчета, които поръсваме със сол и с черния пипер и леко запържваме и от двете страни в загрялото олио. Изваждаме ги в друг съд. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходима, за да покрие порциите, и на умерен огън варим, докато месото напълно омекне. Измиваме зелените домати и ги печем в тавичка в силна фурна. След като се опекаат, ги счукваме леко в дървена гаванка или ги намачкваме с дървена лъжица. Към тях прибавяме счуканите скилидки чесън и нарязания на ситно и също счукан в гаванката лук. Объркваме добре сместа, посоляваме на вкус, също на вкус добавяме олио и оцет. Останалата от пърженето мазнина смесваме с разбитите яйца, като непрекъснато бъркаме и държим съда на слаб огън. Порциите пилешко месо поднасяме, полети с този сос и с гарнитура сместа от зелените домати.

Пиле на скара

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кафеена чашка олио, сол

Посоляваме пилето отвътре и отвън и го натриваме със смес от разтопеното краве масло, лимоновия сок (или лимонтузуто, размито с малко вода) и червения пипер. Пилето печем на скара, като го обръщаме от всички страни и през десетина минути го мажем с олиото.

Мариновано пиле на скара

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол; *за маринатата* – 1 глава чесън, 2 супени лъжици лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 3 супени лъжици олио, 4 супени лъжици доматен сок

Пилето може да опечем цяло или да го нарежем на порции. Порциите пилешко месо държим поне 5–6 часа (най-добре двойно повече) в марината, приготвена от нарязаните скилидки чесън, лимоновия сок (или лимонтузуто, размито с малко вода), олиото и доматения сок. Ако ще печем цяло пилето, правим в него няколко разреза и тогава го слагаме в маринатата. По време на престоя в маринатата през 2 часа обръщаме пилето (или порциите от пилешко месо). Отцеждаме добре пилето, подсушаваме го и го поръсваме с черния пипер и сол на вкус. Печем на скара, като от време на време поливаме пилето (порциите от пилешко месо) с маринатата.

Пиле на скара със сос

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 2 супени лъжици разтопено краве масло, сол; *за соса* – 1 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 1 яйце), 1 супена лъжица горчица, 1 супена лъжица гъсто (отцедено) кисело мляко, 1 малка настъргана глава лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 твърдо сварени яйца, 1 супена лъжица лимонов сок (или ябълков оцет), сол

В подсолена вода сваряваме наполовина пилето, после го отцеждаме, подсушаваме, намазваме с разтопеното краве масло и го печем на силно сгорещена скара, като го об-

ръщаме от всички страни, така че да се зачерви равномерно. Приготвяме соса, като смесваме майонезата с горчицата, киселото мляко, настърганата главичка лук, нарязания на ситно магданоз, нарязаните на кубчета твърдо сварени яйца, лимоновия сок (или ябълковия оцет) и сол на вкус.

Панирано пиле

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 3 яйца, 1/2 чаена чаша бира, 2 кафееви чашки олио, брашно, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода и го обезкостяваме. Приготвяме т. нар. бирена паста, като най-напред разбиваме белтъците на сняг. Жълтъците разбиваме отделно, разреждаме ги с бирата, слагаме сол на вкус и толкова брашно, че да се получи палачинково (рядко) тесто – тогава прибавяме разбитите белтъци и смесваме внимателно, като бъркаме отгоре надолу. Парчетата пилешко месо потапяме в пастата и ги пържим в силно загрято олио.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1/2 чаена чаша пресято бяло брашно, 1 супена лъжица разтопено краве масло (или олио), 2 белтъка, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафееви чашки олио, 2 връзки магданоз, сол

Сваряваме или опичаме пилето на фурна. За панировка използваме рядко тесто, което приготвяме, като наливаме вода в пресятото брашно и разбиваме с вилица или с телена разбивачка. Посоляваме на вкус, слагаме разтопеното краве масло (или олиото), като не преставаме да разбиваме. Оставяме така полученото рядко тесто да престои половин час. Прибавяме разбитите белтъци, като внимателно разбъркваме отгоре надолу. Парчетата пилешко месо потапяме в рядкото тесто, посоляваме, поръсваме с черен пипер и пържим в сгорещеното олио. За да се отцедят изпържените парчета, поставяме ги

върху сито, обърнато с дъното нагоре, а в мазнината запържваме нарязания на ситно магданоз. Панираните парчета пилешко месо поднасяме с магданоза, отцеден от мазнината също върху ситото.

Кюфтета от пилешко месо

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 филия твърд бял хляб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 2 яйца, 2 кафеени чашки галета, 1 кафеена чашка олио, сол

Сваряваме пилето наполовина в подсолена вода, обезкостяваме го и го наклъцваме на много ситно или го смиламе с месомелачка. Накисваме хляба в прясно мляко или във вода, изстискваме го през цедка, така че в него да остане малко влага, и го смесваме с наклъцаното (смляното) пилешко месо. Прибавяме черния пипер и посоляваме на вкус. С мокри ръце оформяме кюфтета от добре обърканата смес, които овалваме в брашното, потапяме в разбитите яйца, овалваме в галетата и изпържваме и от двете страни в силно загрятото олио. Поднасяме ги с топла гарнитура – грах, пържени картофи, задушени моркови.

Кюфтета от пилешко месо и картофи

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 300 г картофи, 100 г сирене, 5 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки галета, 1 1/2 кафеени чашки олио, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода, после го обезкостяваме. Накълцваме месото съвсем на ситно или го смиламе в месомелачка. Сваряваме картофите, обелваме ги, нарязваме ги на кубчета и ги смесваме с намакчаното с вилица сирене. Към тази смес прибавяме наклъцаното (или смляно) пилешко месо, 3 разбити яйца, черния пипер, нарязания на ситно магданоз и сол на вкус. Омесваме

добре сместа и с мокри ръце оформяме от нея кюфтета с кръгла форма, които овалваме в брашното, потапяме в 2 разбити яйца, овалваме в галетата и пържим и от двете страни в силно загрятото олио. Кюфтетата поднасяме топли, с кисело мляко.

Шницели от пилешко месо

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 2 яйца, 2 кафеени чашки галета, 1 кафеена чашка олио, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода, отделяме бялото месо и месото от бутчетата и го начукваме с мокър дървен чук, така че да се получат плоски парчета, които поръсваме със сол и с черен пипер, а после овалваме в брашното, потапяме в разбитите яйца, овалваме в галетата и изпържваме и от двете страни в силно загрятото олио, докато станат златисти на цвят. Поднасяме ги топли със салата според сезона.

Шницели от пилешко месо с кашкавал

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, 1 чаена лъжичка горчица, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 2 чаени лъжички лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки галета, 1 кафеена чашка олио, 2 яйца, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода, след това го обезкостяваме, а месото наклъцваме на ситно или смиламе с месомелачка. После го смесваме с настъргания кашкавал, горчицата, червения пипер и сол на вкус. Поръсваме го с лимоновия сок (или лимонтузуто, размито с малко вода), объркваме добре и с мокри ръце оформяме малки шницели, които овалваме в брашното, потапяме в разбитите яйца, овалваме в галетата и пържим в загрятото олио. Шницелите поднасяме топли със салата според сезона.

Каша от пиле с чесън

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 глава лук, 1 морков, парче целина, 1 корен от магданоз, 3 супени лъжици краве масло, 4 супени лъжици брашно, 6 – 7 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка оцет, сол

Сваряваме пилето заедно с разрязания на четири лук, моркова, парчето целина и корена от магданоз. После го отцеждаме и разрязваме на две – от едната половина ще направим каша, а втората ще използваме за друго ястие. В малка тенджерка в кравето масло запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 2 кафеени чашки хладка вода. Пържим на умерен огън, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица, докато брашното стане златисто. След това наливаме малко от бульона, в който сме сварили пилето, и бъркаме, докато се получи каша, която се точи от върха на лъжицата. Слагаме накъсаното на малки парченца пилешко месо заедно с нарязаните на ситно скилидки чесън, посоляваме и отнемаме съда от огъня. Накрая поръсваме кашата с оцета и отново я разбъркваме.

Каша от пиле с яйца

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 50 г краве масло, 100 г брашно, 2 яйца, сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода и го обезкостяваме. В кравето масло запържваме брашното (може да удвоим дозата) и наливаме толкова от бульона, в който сме варили пилето, колкото е необходимо, за да се получи рядка каша. Като бъркаме с дървена лъжица, варим на умерен огън десетина минути и прибавяме пилешкото месо заедно с разбитите яйца. Накрая наливаме лимоновия сок (лимонтузуто, разтворено с малко вода) и поръсваме черния пипер.

Каша от пиле със сирене

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 глава лук, 1 морков, парче целина, 1 корен от магданоз, 50 г краве масло, 100 г брашно, 1 кафеена чашка сухо сирене, настъргано на ситно ренде, сол

Сваряваме пилето в подсолена вода заедно с нарязания на четири парчета лук, моркова, парчето целина и корена от магданоз. После го обезкостяваме. Отделно в малка тенджерка в кравето масло запържваме брашното (може да удвоим дозата), което предварително сме препекли на сух тиган. Наливаме толкова от бульона, в който сме сварили пилето, колкото е необходимо да се получи рядка каша. Варим на умерен огън, като непрекъснато разбъркваме с дървена лъжица. След четвърт час слагаме пилешкото месо и държим кашата на огъня само няколко минути. При поднасянето поръсваме порциите с настърганото сухо сирене.

Каша от пиле със свинска мас

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 кафеена чашка разтопена свинска мас, 1 глава лук, 1/2 чаена чаша бяло брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, сол

Разрязваме пилето на четири порции, които посоляваме и задушяваме в свинската мас заедно с нарязания на ситно лук. Наливаме топла вода, която трябва да покрие порциите, и на умерен огън варим (може да добавим още малко вода), докато месото напълно омекне – тогава прибавяме брашното и червения пипер, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. Разреждаме с топла вода, докато се получи рядка каша. На тих огън варим четвърт час. Прибавяме стритата суха чубрица. Разсипваме кашата в чинии, за да изстине и се сгъсти, и едва тогава я поднасяме.

Гювеч с пиле

ПРОДУКТИ: 1 пиле, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 2 пресни чушки, 2 моркова, 1 син домат, 3 червени домата, 1/2 глава целина, 2 – 3 скилидки чесън, 2 листа от целина, 1/2 връзка магданоз, 3 – 4 картофа, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме пилето на 8 порции, които изпържваме в олиото до зачервяване. Прибавяме нарязания на ситно лук, нарязаните на тънки пръстени чушки, настърганите моркови и синия домат (предварително обелен, посолен и оставен за половин час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият му сок, а после нарязан на кубчета). Добавяме нарязаните на тънки филийки червени домати, нарязаната на кубчета целина, нарязаните на ситно скилидки чесън, нарязаните също на ситно листа от целина и магданоз, нарязаните на кръгчета картофи, стритата чубрица и черния пипер. Объркваме добре. Задушаваме сместа двадесетина минути на умерен огън, после я прехвърляме в тавичка и печем в умерена фурна, докато гювечът остане почти на мазнина.

Пилешки дробчета с ориз

ПРОДУКТИ: 300 г ориз, 16 дробчета, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 1 кафеена чашка олио, 1 малка глава лук, 1 кафеена чашка бяло вино, щипка настъргано индийско орехче, 2 скилидки чесън, 5 – 6 стръкчета магданоз, сол

Най-напред сваряваме ориза с вода при съотношение „едно към три“. Дробчетата посоляваме, поръсваме с половината от черния пипер, овалваме ги поотделно в брашното и ги изпържваме до златисто в сгорещеното олио. Прехвърляме ги в друг съд, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук. Наливаме виното, слагаме останалия черен пипер, щипката настъргано индийско орехче, сол на вкус и на

тих огън варим, докато сосът се сгъсти – тогава връщаме изпържените дробчета и добавяме нарязаните на ситно скилидки чесън. Държим съда на огъня само 5 – 6 минути. При поднасянето пълним средна по големина купичка със сварения ориз и я обръщаме върху всяка от чиниите. Около ориза слагаме дробчета и задушения лук. Украсяваме със стръкчета магданоз.

Пилешки дробчета в гювечета

ПРОДУКТИ: 16 дробчета, 3 супени лъжици краве масло, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 глава лук, 4 яйца, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Опичаме дробчетата на скара. Отделно в кравето масло (или олио) задушаваме нарязаните на малки парченца гъби. Нарязваме лука на тънки филийки, които стриваме с малко сол и разпределяме в 4 пръстени гювечета. Във всяко гювече поставяме по 1/4 от задушените гъби и по 4 дробчета. Гювечетата поставяме в студена фурна, после засилваме огъня и печем двадесетина минути на силен огън – тогава във всяко гювече счукваме по 1 яйце и без да разбъркваме, поръсваме със сол на вкус черен пипер. Допичаме само няколко минути, докато белтъкът побелее.

Панирани пилешки дробчета

ПРОДУКТИ: 900 г дробчета, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки брашно, 2 яйца, 1 1/2 кафеени чашки олио, сол

Почистваме, измиваме, отцеждаме, посоляваме и поръсваме с черния пипер дробчетата, после ги овалваме в брашното, потапяме ги в разбитите яйца и ги изпържваме в силно сгорещеното олио. Поднасяме ги, докато са топли, със салата според сезона. За панировката може да направим т. нар. бирена паста, описана в първата рецепта за панирано пиле.

Задушени пилешки дреболии

ПРОДУКТИ: 800 г пилешки дреболии, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 3 – 4 сурови чушки (или чушки от сурова туршия), 4 – 5 червени домата (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В олиото и в малко вода задушаваме нарязания на ситно лук. Когато лукът помекне, прибавяме нарязаните дреболии, а след няколко минути и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. В отделен съд задушаваме нарязаните на тънки пръстени чушки и домати – обелени и настъргани на едро ренде. Поръсваме червения пипер, объркваме добре и прехвърляме задушената зеленчукова смес в съда с дреболиите. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, поръсваме черния пипер и сол на вкус и на тих огън задушаваме под похлупак, докато ястието остане на мазнина. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз.

Ястия с кокошка

Варена кокошка с чушки

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 1/2 кг чушки, 1 глава лук, 4 – 5 червени домата, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, сол

Сваряваме кокошката в подсолена вода и я нарязваме на парчета, които връщаме обратно в бульона. Изпичаме чушките, обелваме ги и ги нарязваме на продълговати парчета. Лука нарязваме на ситно, а червените стегнати домати – кубчета. Прибавяме зеленчуковата смес към кокошето месо, посоляваме на вкус, слагаме кра-

вето масло и на тих огън варим двадесетина минути.

Варена кокошка с ориз

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица оцет, сол

Нарязваме кокошката на порции, които заливаме със студена вода, посоляваме и варим на умерен огън, докато месото започне да омеква – тогава прибавяме ориза и продължаваме да варим. Накрая подкиселяваме с оцета и поръсваме черния пипер.

Кокошка с лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 1 1/2 кафеени чашки краве масло, 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, по 1 супена лъжица нарязан магданоз, пресен копър и джоджен (или по 1 чаена лъжичка сухи подправки), 1 супена лъжица нарязан пресен тарос, сол

Нарязваме кокошката на парчета, които поставяме в пръстено гърне, заливаме с хладка вода, посоляваме и варим, докато месото омекне. В тиган в кравето масло запържваме и от двете страни сварените и отцедени парчета от кокошката заедно с нарязания на ситно лук. Накрая посоляваме на вкус и поставяме червения пипер и подправките.

Кокошка яхния

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 3 глави лук, 2 червени домата (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица стрита суха чубрица, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме кокошката на порции, които запържваме в тенджерата в олиото. След десетина минути прибавяме нарязания на сит-

но лук, след запържването на който слагаме домати – обелени и настъргани на едро ренде. Наливаме хладка вода, която трябва да покрие продуктите, посоляваме и на умерен огън варим, докато месото омекне. Отнемаме тенджерата от огъня и без да разбъркваме ястието, поръсваме брашното. Слагаме капака. Така държим тенджерата 5 минути, след това разбъркваме с дървена лъжица, прибавяме чубрицата и връщаме тенджерата на огъня, на който я държим само няколко минути. Порциите поднасяме, поръсени с черния пипер и с нарязания на ситно магданоз.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 чаени лъжички доматиено пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 дафинов лист, 10 зърна черен пипер, сол

Нарязваме кокошката на порции, които изпържваме от двете страни в загрялото олио и изваждаме. В мазнината запържваме нарязания на ситно лук и прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода (или доматиите, пресни или от консерва, обелени и настъргани на едро ренде). Поръсваме червения пипер, връщаме месото, наливаме гореща вода, която трябва да покрие продуктите, посоляваме на вкус, слагаме дафиновия лист и черния пипер и на тих огън варим двадесетина минути.

Кокошка попска яхния

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 1/2 кг дребни лукчета, 1 глава чесън, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 чаени лъжички доматиено пюре (или 2 – 3 червени домата), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 дафинов лист, 10 зърна черен пипер, сол

Нарязваме кокошката на порции, които

изпържваме в загрялото олио и изваждаме. В мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки хладка вода (или настърганите домати). Поръсваме червения пипер и връщаме месото. Прибавяме обелените дребни лукчета (цели) и обелените скилидки чесън. Наливаме гореща вода, която трябва да покрие продуктите, и добавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме виното, слагаме подправките, посоляваме на вкус и варим на тих огън. Готовата яхния поръсваме с нарязания на ситно магданоз.

Задушена кокошка

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), 3 – 4 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 – 4 червени домата, 1 супена лъжица нарязан тарос, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Сваряваме кокошката и едва след това я нарязваме на порции, които посоляваме на вкус и запържваме в загрялата мазнина. Когато порциите започнат да се зачервяват и от двете страни, ги изваждаме, а в мазнината запържваме нарязания на ситно лук. Посоляваме на вкус и прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Поръсваме червения пипер, наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме сварили кокошката, връщаме изпържените порции и под похлупак задушаваме на тих огън. След десетина минути прибавяме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Слагаме пресния, нарязан на ситно тарос (или 1 чаена лъжичка стрит сух тарос) и четвърт час задушаваме на тих огън. Накрая прибавяме 2 супени лъжици краве масло и поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз.

Задушена пълнена кокошка

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 2 глави лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 големи картофа, 2 червени домати, 1 дафинов лист, сол

Сваряваме кокошката наполовина и я пълним с пълнка, приготвена по следния начин: В 1/2 кафеена чашка мазнина запържваме нарязания на ситно лук. Посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Напълваме кокошката и я зашиваме с бял конец. Сгорещяваме останалата мазнина и слагаме в нея нарязаните на колелца картофи, обелените и настъргани на едро ренде домати и дафиновия лист. Задушаваме на умерен огън под похлупак, докато зеленчуците омекнат. След това ги прехвърляме в широка тенджерата и слагаме кокошката върху тях. Наливаме топла вода, която трябва да стигне на две трети от височината на кокошката. Замазваме капака с меко тесто (или поставяме парче хартия между тенджерата и капака) и задушаваме на тих огън час и половина.

Задушена със зеле пълнена кокошка

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка с дреболиите, 2 глави лук, 2 кафеени чашки олио, 2 червени домати (пресни или от консерва), 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 средна по големина кисела зелка, 100 г солена сланина, 1/4 кг кръвавица, 1 лимон, сол

Сваряваме воденичката и сърцето. Към края на варенето прибавяме дробчето. В друга тенджерата в 1 кафеена чашка олио задушаваме последователно 1 глава лук, нарязан на ситно, и обелените и настъргани на едро ренде домати. Махаме капака и когато водата се изпари, поставяме нарязаните на малки парченца дреболии и

ги запържваме. След това слагаме ориза – изчистен, измит и подсушен. Запържваме ориза и наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме варили дреболиите. Посоляваме на вкус, поръсваме червения и черния пипер и нарязания на ситно джоджен. На умерен огън варим, докато оризът поомекне. С тази смес пълним кокошката и я зашиваме с бял конец. В друг съд запържваме в 1 кафеена чашка олио втората глава лук (нарязан на ситно) и слагаме нарязаната на тънки лентички кисела зелка. Половината от запърженото зеле прехвърляме в отделен съд, а върху останалото в тенджерата зеле поставяме пълнената кокошка. Около кокошката нареждаме нарязаната на парчета сланина и нарязаната на малки парчета кръвавица. Слагаме и нарязания на филийки лимон. Отгоре поставяме останалото зеле, наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на продуктите, покриваме всичко с цели листа от киселата зелка и замазваме капака на тенджерата с тесто (или слагаме между тенджерата и капака голям лист хартия). Задушаваме на тих огън 3 – 4 часа.

Задушена кокошка с лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 1/2 кг лук, 2 супени лъжици нарязан пресен джоджен, сол

Изчистената и измита кокошка нарязваме на порции, които запържваме и от двете страни в загрятото олио. Добавяме червения и черния пипер и наливаме топла вода, която трябва да покрие месото. Посоляваме и варим на умерен огън. Когато ястието заври, поставяме нарязания на ситно лук и намаляваме силата на огъня. На тих огън варим, докато месото омекне и ястието остане на мазнина. Отнемаме тенджерата от огъня и посипваме нарязания на ситно пресен джоджен.

Задушена кокошка с чушки и домати

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг пресни чушки, 1/2 кг червени домати, 1 дафинов лист, 2 кафеени чашки вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Изчистената и добре измита кокошка нарязваме на порции, които запържваме и от двете страни в загрялото олио. Изваждаме ги, а в мазнината последователно запържваме нарязания на ситно лук и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Поръсваме сол на вкус и червения пипер, връщаме запържените порции, наливаме толкова вода, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на продуктите, и под похлупак на умерен огън варим, докато месото започне да омеква – тогава прибавяме нарязаните на тънки пръстени чушки и обелените и настъргани на едро ренде домати. Поставяме дафиновия лист, наливаме виното и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото напълно омекне. Ястието поднасяме топло, поръсено с нарязания на ситно магданоз.

Задушена кокошка с грах

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 кг стерилизиран грах, 1 дафинов лист, 2 кафеени чашки вино, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Разликата от предходната рецепта е, че когато месото започне да омеква, вместо пресни чушки и червени домати поставяме граха. Ако използваме пресен грах, трябва предварително да го варим, докато започне да омеква.

Задушена кокошка със зеленчуци

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 1 морков, парче целина, 1 глава лук, 4–5 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 1 малък дафинов лист, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Добре измитата кокошка нарязваме на порции, които сваряваме в подсолена вода. Отделно в загрялото олио последователно запържваме и задушаваме моркова и целината, нарязани на кубчета, нарязания на ситно лук и обелените и настъргани на едро ренде червени домати. Накрая прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме от бульона, в който сме варили кокошката, посоляваме на вкус, слагаме дафиновия лист, поръсваме черния пипер и под похлупак варим на умерен огън. Когато сосът заври, слагаме запържените порции кокоше месо и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото напълно омекне.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 млада кокошка, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 3 – 4 червени домати (пресни или от консерва), сол

Подходяща за готвене по тази рецепта е млада кокошка. Както е цяла (почистена, добре измита и подсушена), запържваме кокошката в загрялото олио, като я обръщаме от всички страни. След това я изваждаме, а в мазнината последователно слагаме и запържваме нарязания на филийки лук, настърганите моркови, нарязаната на кубчета целина и обелените и настъргани на едро ренде домати. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и задушаваме десетина минути. Връщаме кокошката, посоляваме на вкус и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото омек-

не. След това изваждаме кокошката и я нарязваме на порции, които поднасяме с precedenteния сос.

Задушена кокошка с булгур

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена чаша булгур, сол

Нарязваме кокошката на порции, които запържваме и от двете страни в загрятото олио. Прибавяме и запържваме и нарязания на ситно лук. Задушаваме десетина минути под похлупак на умерен огън с малко вода, после посоляваме на вкус и като поръсим червения пипер, наливаме 2 чаени чаши топла вода. Продължаваме да задушаваме, докато месото започне да омеква. Тогава слагаме булгура и на тих огън задушаваме още половин час.

Кокошка с джанки

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 1 1/2 кафеени чашки олио, 50 г сланина, 1 глава лук, 3 червени домати (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 15 – 20 джанки, сол

Нарязваме кокошката на парчета, които леко запържваме и от двете страни в загрятото олио. След това последователно прибавяме нарязаната на малки кубчета сланина, нарязания на тънки филийки лук и обелените и настъргани на едро ренде домати. Слагаме брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Посоляваме на вкус, поръсваме червения пипер, наливаме малко гореща вода и под похлупак на умерен огън варим до пълното омекване на месото. Измиваме джанките, махаме костилките им и ги слагаме в ястието. Доваряваме още пет минути.

Пълнена кокошка на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 2 кафеени чашки ориз

(или булгур, може и едро мляно жито за готвене), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Кокошката, както е цяла, сваряваме в подсолена вода и прецеждаме бульона. В отделен съд задушаваме ориза (булгура, едро мляното жито) с малко вода и 1 кафеена чашка олио, като използваме и част от мазнината, която обираме с лъжица от бульона. В останалото олио запържваме нарязаните на малки парченца дреболии на кокошката, после наливаме малко вода и ги задушаваме десетина минути. Прибавяме задушения ориз, черния пипер, сол на вкус и нарязания на ситно магданоз. С тази смес пълним кокошката и я зашиваме с бял конец. Поставяме я в тава и я поливаме с няколко супени лъжици мазнина от бульона или с олио. Печем кокошката в умерена фурна, като от време на време я поливаме със соса от тавата. Някога сварената кокошка са препичали на пирустията (саджака) – железен триножник, върху който са поставяли съдовете за готвене на открит огън.

Кокошка капама

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 млада кокошка, 1/2 кг лук, 2 глави чесън, 3 – 4 червени домати, 10 зърна черен пипер, 3 супени лъжици олио (или 2 супени лъжици свинска мас), 1/2 връзка магданоз, сол

Най-вкусна е капамата от млада кокошка, която нарязваме на осем парчета и ги слагаме в тенджерата заедно с нарязания на тънки филийки лук. Прибавяме нарязаните на ситно скилидки чесън, нарязаните на едри парчета домати, зърната черен пипер, сол на вкус, олиото (или разтопената мас) и нарязания на ситно магданоз. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо, за да покрие продуктите, и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото омекне и ястието остане на мазнина. Когато сложим всички продук-

ти, може да замажем капака на тенджерата с меко тесто или да сложим между тенджерата и капака лист хартия.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка с дреболиите, 1 кафеена чашка ориз, по 1/2 чаена лъжичка стрита суха чубрица, червен и смлян черен пипер, 1 кисела зелка, 1 кафеена чашка краве масло (или олио)

Сваряваме воденичката в подсолена вода, после заедно с останалите дреболии я нарязваме на малки парченца, които задушаваме с мазнината. Наливаме малко вода, прибавяме и задушаваме изчистения, измит и подсушен ориз. Накрая слагаме подправките. С тази плънка пълним кокошката и я зашиваме с бял конец. Цялата кокошка обвиваме с големи зелеви листа (на кисела зелка). На дъното на широка тенджера слагаме зелеви листа и поставяме кокошката върху тях, а около нея сипваме нарязаното на ситно кисело зеле. Заливаме с равни части вода и зелен сок, замазваме капака с меко тесто и задушаваме и на умерен огън 3 – 4 часа.

Кокошка кавърма

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка, 2 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 2 моркова, 1/2 глава целина, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматино пюре (или 2 – 3 червени домата, пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 връзка магданоз, сол

Почистената и измита кокошка, както е цяла, сваряваме в подсолена вода. Отделно в тенджера с два пръста вода и малко сол варим нарязания на тънки филийки лук. Щом лукът омекне и водата изври, слагаме мазнината и запържваме лука. След това последователно слагаме нарязаните на малки кубчета моркови и целина, брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка

хладка вода, и разреденото с 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре (или обелените и настъргани на едро ренде домати). Поръсваме червения пипер и веднага наливаме 1 часна чаша от бульона, в който сме сварили кокошката. Посоляваме, прибавяме черния пипер и оставяме соса на умерен огън. Когато сосът заври, слагаме сварената и нарязана на осем порции кокошка. На тих огън под похлупак задушаваме, докато ястието остане на мазнина. При поднасянето посипваме порциите с нарязания на ситно магданоз.

Кокошка, печена върху кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 1 средно голяма кисела зелка, 10 зърна черен пипер, 1 дафинов лист

Нарязваме кокошката на порции, които запържваме в 1 1/2 кафеени чашки олио и изваждаме, а в мазнината задушаваме последователно нарязания на ситно лук и нарязаната на тънки лентички кисела зелка. На десетата минута от началото на задушаването на умерен огън наливаме по 1 чаена чаша зелен сок и топла вода и продължаваме да задушаваме още десетина минути. Задушеното зеле изсипваме в тавичка и нареждаме върху него изпържените порции месо. Слагаме черния пипер и дафиновия лист, наливаме останалото олио и печем на слаба фурна, докато зелето остане на мазнина.

Кокошка, печена с картофи

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка, 7 – 8 големи картофа, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло (или олио), сол

Измитата и добре почистена кокошка заливаме със студена вода и я варим, като отстраняваме пяната. Когато месото се омекне, изваждаме кокошката, отцеждаме я и я посоляваме. Картофите нарязва-

ме на едри парчета, които поставяме в пръстен гювеч или тавичка, посоляваме и поръсваме с черния пипер. Поомекналата кокошка намазваме с кравето масло от всички страни и я поставяме върху картофите. От бульона, в който сме я варили, наливаме толкова, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височина на кокошката. Печем в умерена фурна, като от време на време обръщаме кокошката ту от едната, ту от другата страна и я обливаме със соса от тавичката. Кокошката е готова, когато равномерно се зачерви от всички страни. Поднасяме я в голяма чиния, заобиколена от картофите.

Печена кокошка, пълнена с ябълки

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 кокошка, 2 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), сока от 1 лимон (или шипка лимонтузу, размито с малко вода), 7–8 големи картофа, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 зелени ябълки, сол

Заливаме кокошката със студена вода и я варим, докато поомекне. Отцеждаме я и я напълваме със смес, приготвена по следния начин: Запържваме в мазнината нарязания на ситно лук. Прибавяме зелените (неузрели) ябълки, настъргани на ренде. Объркваме и наливаме лимонения сок (или размитото с вода лимонтузу). Напълваме кокошката и я зашиваме с бял конец. Поставяме я в пръстен гювеч или в тавичка и я заобикаляме с нарязаните на едро картофи. Поръсваме кокошката със сол на вкус и черния пипер. От бульона, в който сме я варили, наливаме толкова, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на кокошката. Печем в умерена фурна, като от време на време обръщаме кокошката от различни страни и я поливаме със соса от тавичката.

Кебап от кокоше месо

ПРОДУКТИ: 1/2 кокошка, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 глави лук, сол

Обезкостяваме кокошката и парчетата месо посоляваме и посипваме с черния пипер. Слагаме месото в дълбок съд. В половин литър вода в продължение на двадесетина минути варим нарязания на едро лук. Прецеждаме водата и след като тя се охлади, я наливаме в съда с парчетата кокоше месо – в нея те трябва да престоят 2 часа. После ги изваждаме, подсушаваме с чиста кърпа и ги набождаме на метални шишове. Печем на слаб огън. Когато месото започне да се зачервява, намазваме го с разтопената мазнина от кокошката, а ако тя не е достатъчна – с разтопено краве масло.

Сарми от зелени листа с птиче месо

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: бялото и червеното месо на 1 пиле (или 1/2 кокошка) и на 1/2 пуйка, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), 1 голяма кисела зелка

Свареното и обезкостено месо накълцваме със сатър и запържваме в кравето масло (олиото). Изваждаме го, а в мазнината запържваме нарязаната на ситно сърцевина на киселата зелка. Външните листа на зелката използваме за свиване на сарми. Плънката е от запърженото месо, смесено със запърженото кисело зеле. На дъното на тенджерата слагаме чиния, обърната с лицевата страна надолу, нареждаме върху нея сармите и ги затискаме с друга чиния, също обърната с лицевата страна надолу. Наливаме равни части вода и зелен сок, като течността трябва да стигне до 2 см под горната чиния. Задущаваме на тих огън.

Кюфтета от кокоше месо

ПРОДУКТИ: бялото месо от 1 кокошка, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 3 яйца, 2 глави лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, 1 кафеена чашка галета, сол

Сваряваме кокошката в подсолена вода, след това я обезкостяваме. Отделяме бялото месо и го накълцваме съвсем на ситно. Сваряваме гъбите и също като месото ги накълцваме на ситно. Разбиваме жълтъците и ги смесваме с месото, гъбите, нарязания на ситно лук, нарязания също на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. Добре объркваме сместа и с мокри ръце правим кюфтета, които потапяме в разбитите белтъци, след това овалваме в галетата и пържим в силно загрятото олио.

Ястия с пуйка

Яхния от пуйка

ПРОДУКТИ: 1 кг нарязано на парчета месо от пуйка, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 – 5 глави лук, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 1 супена лъжица брашно, сол

Най-вкусна е яхнията от тлъста пуйка. Тлъстината нарязваме на парченца, които варим в тенджерата с малко вода. Когато водата се изпари, а тлъстината се стопи, прибавяме нарязаното на парчета месо от пуйката. Поръсваме със сол на вкус и с червения пипер, слагаме нарязания на тънки филийки лук и доматеното пюре – размито с 1 кафеена чашка топла вода. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и на умерен огън под похлупак задушяваме, докато месото омекне. Накрая прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. На тих огън ва-

рим още десетина минути. Яхнията се поднася топла.

Пуйка плакия

ПРОДУКТИ: 1 кг месо от пуйка, 1/2 глава целина, 2 моркова, 5 – 6 глави лук, 1 глава чесън, 1 дафинов лист, 15 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки червено вино, 4 – 5 червени домати, 1/2 лимон, 1/2 връзка магданоз, сол

Нарязваме месото на порции, които пускаме в 1 л гореща вода. Когато водата заври, прибавяме нарязаните на малки кубчета моркови и целина, нарязаните на ситно скилидки чесън, нарязания също на ситно лук, дафиновия лист, черния пипер и разтопеното краве масло. Под похлупак на тих огън варим, докато месото се свари наполовина – тогава прехвърляме ястието в тавичка и печем в умерена фурна. След четвърт час слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме виното и добавяме обелените и настъргани на едро ренде домати (пресни или от консерва), сол на вкус и нарязания на филийки лимон. Печем, докато месото напълно омекне. Накрая поръсваме нарязания на ситно магданоз. Плакията се поднася студена.

Задушена пуйка с бамя

ПРОДУКТИ: 1 кг месо от пуйка, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 двойни шепи бамя, 3 червени домати, 1/2 лимон, сол

Нарязваме месото на порции, които запържваме в мазнината и изваждаме, а в същата мазнина запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане златист, прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Поръсваме червения пипер и веднага наливаме 1 чаена чаша

гореща вода. Връщаме месото, посоляваме и под похлупак задушаваме на умерен огън. Когато месото започне да омеква, прибавяме бамята – предварително накиснатата в равни части вода и оцет за 1 час, а след това отцедена и измита. Върху бамята слагаме нарязания на филийки домати и нарязаните на тънки резенчета лимон. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото напълно омекне.

Задушена пуйка с вино

ПРОДУКТИ: 1 кг месо от пуйка, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 3 – 4 глави лук, 3 – 4 червени домата, сока от половин лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), по 1 супена лъжица нарязан пресен копър, магданоз и листа от целина, 1 чаена чаша бяло вино, сол

Нарязваме месото на порции, които натриваме със сол и с червения и черния пипер. После в тенджерата ги запържваме в маслото, докато добият златист цвят. След това прибавяме нарязания на ситно лук, обелените и настъргани на едро ренде домати, лимоновия сок (или лимонтузуто, размито с малко вода) и нарязания на ситно копър, магданоз и листа от целина. Наливаме виното, доливаме толкова вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото омекне. Към края на готвенето посоляваме на вкус.

Задушена пуйка със сини сливи

ПРОДУКТИ: 1 кг месо от пуйка, 1 1/2 кафени чашки олио, 3 глави лук, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 двойна шепа сухи сини сливи, сол

Нарязаното на порции месо запържва-

ме в олиото, докато стане златисто, след това прибавяме и запържваме нарязания на ситно лук. Слагаме доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода. Когато то стане сипкаво (на зрънца), наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да покрие продуктите. На умерен огън под похлупак задушаваме, докато месото започне да омеква – тогава слагаме червения пипер и брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Посоляваме и продължаваме да задушаваме вече на тих огън. Когато месото напълно омекне, добавяме сините сливи, които предварително сме държали 1 час в топла вода и сме им махнали костилките. Доваряваме десетина минути. Ястието се поднася топло.

Пуйка с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1 кг месо от пуйка, 1 1/2 кафени чашки олио, 1 средна по големина кисела зелка, 50 г солена сланина, 3 – 4 сухи червени чушки, 1 глава лук, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер

Нарязваме месото на порции, които запържваме в олиото и от двете страни и изваждаме, а в мазнината запържваме нарязаната на тънки лентички зелка, смесена с нарязания на ситно лук. Когато зелето поомекне, изваждаме половината от него в друг съд, а в тенджерата слагаме няколко от запържените порции месо. После поставяме пласт зеле. Между пластове заедно с месото поставяме по няколко от парченцата сланина, а също и по 1 суха червена чушка, предварително държана 1 час в студена вода. Най-отгоре трябва да е зеле, което поръсваме с червения и черния пипер. Заливаме с равни части вода и зелев сок, така че течността да стигне до няколко сантиметра под най-горния пласт зеле. Варим на умерен огън, докато ястието остане на мазнина.

Задушена пуйка с прясно зеле

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 млада пуйка, 1 свинско було, 1 средна по големина зелка, 1/2 кг червени домати (пресни или от консерва), 2 глави лук, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка ким, 2 кафеени чашки разтопена свинска мас, 1 супена лъжица оцет, сол

Най-вкусно става ястието с млада пуйка, която изчистваме от перушината, опърляме на пламъка на свещ или на запален в тенджерата спирт за горене, а после изкормяме, измиваме добре и нарязваме на порции. В голяма тенджерата по дъното и край стените разстиламе свинското було, така че от него да остане, за да покрие отгоре продуктите. Слагаме един пласт от нарязаното на едри парчета зеле, от нарязаните на резенчета домати и част от нарязания на ситно лук. Вторият пласт е от парчета месо. След това пак слагаме зеле, домати и лук. Така редуваме, като най-отгоре трябва да е зеле, което поръсваме с червения и черния пипер и с кима. Наливаме разтопената свинска мас, оцета и толкова подсолена вода, колкото е необходимо течността да стигне до две трети от височината на продуктите. Покриваме с булото, намазваме капака на тенджерата с меко тесто (или слагаме дебела амбалажна хартия между тенджерата и капака) и на тих огън задушаваме около 2 часа – докато ястието остане на мазнина.

Пуйка кавърма

ПРОДУКТИ: 1/2 добре угоена пуйка, 3 глави лук, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 – 2 сухи червени чушки, 1 супена лъжица нарязан пресен тарос (или 1 чаена лъжичка изсушен), 2 чаени лъжички винен оцет, сол

Нарязваме пуйката на порции, които ва-

рим в подсолена вода, като отстраняваме пяната. Отделно в тенджерата с малко вода варим, докато омекне, нарязания на тънки филийки и стрит с малко сол лук. Когато водата се изпари, наливаме олиото и запържваме лука. После прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Поръсваме червения пипер и веднага наливаме 3 кафеени чашки от бульона, в който сме варили месото. Разбъркваме добре и изсипваме сместа в тенджерата с вече сварената пуйка. Поставяме нарязания на ситно магданоз, тароса и сухите червени чушки, държани преди това двадесетина минути в студена вода. Под похлупак на тих огън варим, докато ястието остане на мазнина. Накрая го поръсваме с винения оцет.

Варена пуйка със сос

ПРОДУКТИ: бутчетата и кришата на 1 пуйка, 3 – 4 моркова, 1 глава лук със забодени в нея 2 карамфилчета, 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Варим бутчетата и крилицата в подсолена вода заедно с морковите (цели), обелената глава лук със забодените в нея карамфилчета, дафиновия лист и зърната черен пипер. С лъжица обираме и махаме мазнината от бульона. Изваждаме сварените бутчета и крилица, а бульона прецеждаме и отливаме от него 1/2 л в друга тенджерата, която започваме да загряваме. Предварително препеченото на сух тиган брашно размиваме в купичка с няколко супени лъжици от precedentния бульон и го сипваме в тенджерата, която загряваме. Наливаме виното и като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, варим на умерен огън, докато сосът се сгъсти. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме смления черен пипер. С този сос заливаме разпределените в чинии бутчета и крилица на пуйката.

Задушени пуешки гърди

ПРОДУКТИ: гърдите на 1 пуйка, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 3 супени лъжици олио, 3 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 – 5 пресни чушки (или от сурова туршия), 2 – 3 червени домата (пресни или от консерва), сол

Нарязваме гърдите на пуйката на парчета, които задушаваме в кравето масло и олиото заедно с нарязания на ситно лук, като добавяме 2 кафеени чашки топла вода. Отнемаме тенджерата от огъня, поръсваме червения пипер, посоляваме на вкус, наливаме 1 чаена чаша топла вода и енергично разбъркваме с дървена лъжица. Връщаме съда на огъня и под похлупак задушаваме, докато месото започне да омеква – тогава прибавяме нарязаните на пръстени чушки и нарязаните на едри парчета домати. Задушаваме, докато месото напълно омекне.

Варена пуйка с ориз

ПРОДУКТИ: месото от предната част на 1 пуйка, 3 супени лъжици краве масло, сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1 кафеена чашка ориз, 3 супени лъжици олио, 10 – 12 маслини, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме месото на порции, които посоляваме и поръсваме с черния пипер, а след това запържваме и от двете страни в кравето масло. Наливаме топла вода, която трябва да ги покрие, и на умерен огън варим, докато месото започне да омеква – тогава слагаме лимоновия сок (или лимонтузуто) и продължаваме да варим. В отделен съд в загрятото олио поставяме изчистения, измит и подсушен ориз, след запържването на който слагаме и запържваме нарязания на ситно лук. Заливаме сместа с 1 чаена чаша топла вода, прибавяме маслините, на които сме махнали костилките, и на тих огън под похлупак задушаваме двадесетина минути. Свареното месо поднасяме в чинии върху ориза, полято със соса от варенето.

Печена пуйка

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг, 50 г солена сланина, 2 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Поставяме пуйката в голяма тенджера, заливаме я с вода, колкото да я покрие, и на умерен огън я варим, докато месото започне да омеква – тогава я изваждаме, отцеждаме, подсушаваме и посоляваме отвътре и отвън. Гърдите шпековаме с късчета сланина. Поставяме я в тава и наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме я варили. Печем в умерена фурна, като през четвърт час обливаме пуйката със соса от тавата и я обръщаме и от двете страни. Отделно приготвяме сос от бульона, който варим на умерен огън. Прибавяме брашното, запържено в кравето масло, като бъркаме с дървена лъжица. На тих огън варим десетина минути и посоляваме на вкус. Поръсваме черния пипер. Опечената пуйка нарязваме на парчета. Крилицата се режат така, че по тях да остане месо. Гръбначният стълб се нарязва на 3 – 4 парчета, бутчетата се отделят при ставата. Във всяка порция слагаме от бялото и червеното месо и го заливаме с топлия сос.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг, 2 кафеени чашки разтопено краве масло, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, сол

Изчистената, измита и подсушена с чиста кърпа пуйка намазваме отвътре и отвън с кравето масло, после я посоляваме и поръсваме с черния пипер, също отвътре и отвън. Цялата птица увиваме в намаслена амбалажна хартия (или в алуминиево фолио) и я слагаме в тава, в която наливаме два пръста вода. Печем в умерена фурна, като от време на време доливаме по малко топла вода. За гарнитура задушаваме ориз.

Печена пълнена пуйка с кисело зеле

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка (или пуяк) около 4 кг с дреболиите, 5 – 6 глави лук, 1 1/2 кафеени чашки краве масло, 2 кафеени чашки ориз, 1 шепа стафиди, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 100 г солена сланина, 1 кисела зелка, 1 кафеена чашка олио

Месото на пуяка е по-вкусно, но ако не можем да намерим пуяк, най-добра за пълнене е пуйка от 4 – 5 кг. Ако пуйката е прясно заклана, почистена и оскубана, оставяме я да „отлежи“ на хладно място 1 денонощие. Приготвяме пльнката, като задушаваме нарязания на ситно лук в кравето масло заедно с нарязаните на малки парченца дреболии. (Дреболиите подготвяме предварително, като изрязваме и махаме твърдата обвивка на воденичката и я сваряваме заедно със сърцето, после ги нарязваме заедно със суровия черен дроб.) След дреболиите прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен. В Южна България в пльнката слагат и стафиди. Сместа от лук, дреболии, ориз и стафиди заливаме с 1 чаена чаша топла вода и поръсваме черния пипер. На тих огън под похлупак задушаваме десетина минути, след това, докато сместа е още топла, пълним с нея пуйката, като внимаваме да не напълним цялата вътрешност – трябва да остане и „въздух“, в противен случай пльнката ще стане на топка. Зашиваме отвора с бял конец, а краката на пуйката привързваме към тялото с двоен конец. На дъното на голяма тава слагаме лозови пръчки (вместо тях може да наредим резенчетата от солена сланина) и поставяме пуйката. Наливаме два пръста топла вода. Върху пуйката нареждаме дълги парчета солена сланина, които забождаме с дебели клечки за зъби. После обвиваме пуйката с големите листа на киселата зелка. Печем в силно загрята фурна. През четвърт час обръщаме пуйката ту от една, ту от другата страна и я обливаме със соса от тавата. Отделно нарязваме киселата зелка на лентички и я задушаваме в олио.

Когато пуйката започне леко да се зачервява, нареждаме около нея киселото зеле и печем, докато и пуйчето месо, и зеле то омекнат и се зачервят. Пуйката поднасяме с тавата на масата, махаме конците и я нарязваме на порции. За гарнитура освен задушеното и запечено кисело зеле може да предложим туршия и сурово кисело зеле, посипано с червен пипер.

Печена пълнена пуйка със сос

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг с дреболиите, 3 кафеени чашки краве масло (или олио), сол; *за пльнката* – 1 кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица стафиди (или 10 сушени сини сливи без костилките), 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер; *за соса* – 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино

Най-напред приготвяме пльнката, като попарваме с вряла вода дреболиите (без черния дроб), а после заедно с черния дроб ги нарязваме на дребно. Запържваме дреболиите (без черния дроб) в 1 кафеена чашка от мазнината, после прибавяме черния дроб заедно с ориза – изчистен, измит и подсушен. Заливаме сместа с вода, която трябва да я покрие, и варим, докато оризът омекне. По желание слагаме стафиди (или сушени сини сливи без костилки, предварително накиснати за 1 час в студена вода). Накрая добавяме нарязания на ситно магданоз и черния пипер. С тази пльнка пълним предварително осолената пуйка и я зашиваме с бял конец. После изпържваме пуйката в широка тенджера в останалата мазнина, като я обръщаме от всички страни, докато тя получи златист цвят. След това я прехвърляме в тава, в която наливаме вода до две трети от височината на пуйката. Покриваме тавата отгоре с алуминиево фолио или с намаслена амбалажна хартия. Печем в уме-

рена фурна. След 45 минути махаме фолиото (хартията) и продължаваме да печем пуйката, като я обръщаме от различни страни, докато се запече (зачерви) равномерно. От мазнината, в която сме пържили пуйката, приготвяме сос, като я загреваме отново и слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Когато брашното стане златисто, прибавяме размитото с 1 кафеена чашка топла вода до матено пюре. Поръсваме нарязания на ситно магданоз и черния пипер и наливаме виното. Може да добавим и малко вода, за да не стане сосът много гъст.

Пълнена с кайма печена пуйка

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг с дреболиите, сол; *за плънката* – 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 1/4 кг кайма (смес от две трети телешко и една трета свинско месо), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 чаена чаша прясно мляко; 1/2 кисела зелка, 1 супена лъжица свинска мас, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 глава лук, 1/2 чаена чаша бяло вино

Дреболиите на пуйката подготвяме за плънката по предходната рецепта и ги запържваме, нарязани на дребно, в мазнината заедно с каймата. Накрая посоляваме и слагаме черния пипер и нарязания на ситно магданоз. Наливаме прясното мляко, разбъркваме добре и с тази смес пълним предварително осолената пуйка. Зашиваме отвора с бял конец и слагаме пуйката в голяма тава. Нарязаното на лентички кисело зеле разбъркваме с нарязаната на ситно глава лук, червения пипер и свинската мас и го нареждаме в тавата около пуйката. Наливаме 1 чаена чаша гореща вода и печем в умерена фурна, като през четвърт час обръщаме пуйката от раз-

лични страни и наливаме върху нея по 1 супена лъжица от виното.

Пълнена с ябълки печена пуйка

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг, сол; *за плънката* – 4 – 5 кисели ябълки, 200 г стафиди, 1 малка филия бял хляб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер; 1 кафеена чашка олио, 2 супени лъжици лимонен сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1/2 чаена лъжичка червен пипер; *за соса* – 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кисела ябълка

Обелваме ябълките, почистваме ги от семето и ги нарязваме на малки парченца, които смесваме със стафидите и с бяла хляб (натопен в прясно мляко или вода и изстискан през цедка). Посоляваме, поръсваме черния пипер и объркваме добре. С тази смес пълним осолената пуйка и зашиваме отвора с бял конец. Набождаме птицата с вилица, намазваме я с олио и я слагаме в тава, в която наливаме останалото олио и 2 чаени чаши гореща вода. Печем в умерена фурна, като през четвърт час поливаме пуйката със соса от тавата и я обръщаме от различни страни. Ако е необходимо, добавяме още гореща вода в тавата. Когато месото на пуйката омекне, намазваме я с лимонения сок, разреден с малко вода (или с размитото с вода лимонтузу), поръсваме я със сол, смесена с червения пипер, и я прехвърляме в голяма чиния, а в соса в тавата наливаме малко вода и го сгъстяваме с предварително препеченото на сух тиган брашно. Посоляваме на вкус и слагаме черния пипер. Нарязваме на малки парченца 1 кисела ябълка и я слагаме в соса, който държим във фурната десетина минути на слаб огън. Порциите печена пуйка поднасяме с част от пълнежа, полети със соса.

Пикантна пълнена пуйка на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 20 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 5 кг; *за пълнката* – 1 филия стар бял хляб, 1 глава лук, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 2 яйца, 1/4 кг кайма, 1/4 кг сурова наденица, 1 връзка магданоз, по 1 чаена лъжичка стрита суха мащерка и риган, щипка настъргано индийско орехче, сол; *за натриване* на пуйката – по 1 чаена лъжичка сол и смлян черен пипер; 250 г свински пушени гърди (или солена сланина), 1 морков, 1 глава лук; *за соса* – 1 1/2 супени лъжици брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Най-напред приготвяме пълнката, като натопяваме хляба в прясно мляко или вода и го изстискваме през цедка, така че в него да остане малко влага. Към хляба прибавяме лука – предварително нарязан на малки кубчета и задушен в кравето масло (олиото) заедно с нарязаните на малки парченца гъби. Когато сместа изстине, добавяме разбитите яйца, каймата, нарязаната на малки парченца сурова наденица, нарязания на ситно магданоз, сол на вкус и останалите подправки – мащерка, риган и настъргано индийско орехче. Измиваме добре пуйката, подсушаваме я с чиста кърпа, натриваме я отвътре и отвън със сол и също отвътре и отвън я поръсваме с черния пипер. Слагаме пълнката, зашиваме отвора с бял конец и покриваме пуйката с тънки филийки пушени свински гърди (или солена сланина), които завързваме с двоен бял конец, за да не паднат. Поставяме пуйката в голяма тава и нареждаме около нея смес от моркова и лука, нарязани на кубчета. Предварително затопляме фурната, слагаме тавата с пуйката и на умерен огън печем 40 минути – тогава наливаме 1/4 л пилешки бульон (или топла вода) и на тих огън печем четири часа, като от време на време доливаме бульон (топла вода). За да разберем дали пуйката е готова, правим прорез с остър нож между бутчето и гърдите – ако потече бистър сок, това

означава, че птицата е добре опечена, а ако сокът е червеникав или розов – трябва да продължим да я печем. Опечената пуйка прехвърляме в голяма чиния или в суха тава, прецеждаме соса, връщаме го обратно в тавата, в която сме опекли пуйката, и поставяме брашното – предварително препечено на сух тиган. Държим тавата във фурната на умерен огън, докато сосът кипне, след това посоляваме на вкус и прибавяме черния пипер. Отстраняваме пушените гърди (сланината), с които е обвита пуйката, нарязваме опечената птица на порции, а пълнежа сипваме в отделна чиния. Порциите поднасяме, полети със соса и с част от пълнката.

Пълнена със зеленчуци печена пуйка

ПРОДУКТИ ЗА 20 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 5 кг; *за пълнката* – 1 морков, 1/2 глава целина, 1 корен от магданоз, 1 корен от пашърнак, 1 стрък праз, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол; *за натриване на пуйката* – по 1 чаена лъжичка сол и смлян черен пипер, смес от 1 супена лъжица краве масло и 1/2 чаена лъжичка червен пипер; 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно

За пълнката приготвяме зеленчукова смес, като нарязваме на ситно моркова, целината, корена от магданоз, пашърнака и прера. Запържваме в олиото нарязания на ситно лук и когато пожълтее, прибавяме останалите зеленчуци. Пържим 5 – 6 минути, наливаме 1 чаена чаша топла вода и задушаваме десетина минути на тих огън. Накрая посоляваме и поръсваме черния пипер. Оставяме сместа да се охлади. В това време измиваме пуйката, подсушаваме я с чиста кърпа и я натриваме отвътре и отвън със солта и черния пипер. После я пълним с охладената зеленчукова смес и зашиваме отвора с бял конец. С двоен бял конец пристягаме крилцата и бутчетата към гърдите. След това намазваме пуйката със смес от кравето масло

и червения пипер Така пригответената пуйка поставяме в тава с гърдите надолу. Около нея нареждаме нарязания на кубчета лук, наливаме 3 кафеени чашки топла вода и печем в предварително загрята фурна на умерен огън. След 2 часа обръщаме пуйката с гърдите нагоре, наливаме 1 чаена чаша топла вода и продължаваме да печем на тих огън, като от време на време обливаме пуйката със соса от тавата. Готовата пуйка прехвърляме в голяма чиния, а соса прецеждаме и връщаме обратно в тавата. Сгъстяваме го с предварително препеченото на сух тиган брашно. Държим соса във фурната, докато кипне – с него заливаме порциите месо, което поднасяме с част от зеленчуковия пълнеж.

Пълнена с бадеми печена пуйка

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг с дреболиите, 100 г солена сланина, сол; за пълнката – 4 яйца, 2 кафеени чашки нарязани на ситно бадемкови ядки, 100 г шунка, 1/2 кг кайма, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка настъргано индийско орехче, 1 кафеена чашка разтопено краве масло

Попарваме с вряла вода дреболиите (без черния дроб), нарязваме ги на дребно и ги смесваме с разбитите яйца, нарязаните на ситно бадемкови ядки, нарязаната на малки кубчета шунка и нарязания на ситно суров черен дроб на пуйката. Всичко това смесваме с каймата, посоляваме на вкус, прибавяме черния пипер и настърганото индийско орехче и пълним вътрешността на пуйката, в която наливаме разтопеното краве масло. Зашиваме отвора с бял конец. Преди това, при подготовката, сме посолили пуйката отвътре и отвън и сме я шпековали със солената сланина. Слагаме пуйката с гърдите надолу в тава, наливаме 1 чаена чаша зеленчуков бульон (или топла вода) и печем в предварително затоплена фурна на умерен огън от три до четири часа (според големината

на пуйката), като я обръщаме от време на време и я обливаме със соса от тавата.

Пуйка с кисело зеле на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 пуйка около 4 кг, 1 средна по големина кисела зелка, 1 глава лук, 1 1/2 кафеени чашки олио или разтопена свинска мас, 1 чаена чаша бяло вино, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, сол

Добре измитата пуйка слагаме в голяма тенджерата с гореща вода и започваме да я варим на умерен огън, като след половин час от началото на варенето посоляваме. Отделно нарязваме зелката на тънки лентички и я задушяваме с мазнината заедно с нарязания на ситно лук, като наливаме равни части вода и зелен сок – течността трябва да стига по половината от височината на зелето. Сварената пуйка слагаме в тава заедно със задушеното зеле. Добавяме виното, черния пипер и дафиновия лист. Печем на тих огън, като от време на време доливаме по малко гореща вода, обръщаме пуйката и разбъркваме зелето.

Ястия с гъска

Задушена гъска с ябълки

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 гъска около 4 кг, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кг кисели ябълки, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка прясно мляко, сол

Изчистваме, измиваме и подсушяваме с чиста кърпа гъската. Поръсваме я със сол и с половината от черния пипер. Обелваме ябълките, настъргваме ги и прибавяме 1/2 чаена лъжичка сол и останалата част от черния пипер. С така пригответените ябълки пълним гъската и зашиваме отвора с бял конец. В голяма тенджерата загреваме мазнината и изпържваме в нея гъс-

ката, като я обръщаме от всички страни. След това наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо течността да стигне до две трети от височината на гъската. На тих огън под похлупак задушаваме, докато месото на птицата омекне. В отделен съд размиваме брашното в 1 кафеена чашка хладка вода, след това прибавяме прясното мляко. На тих огън варим десетина минути. Този сос наливаме в тенджерата с гъската. Тенджерата отнемаме от огъня, когато сосът „клокне“.

Пълнена с ябълки печена гъска

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 гъска около 4 кг, 15 сушени сини сливи, 1/2 чаена чаша бяло вино, по 1 чаена лъжичка сол и смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка стрит сушен риган, 1 кг възкисели ябълки, 2 кафеени чашки галета (счукан сухар), щипка канела, 100 г стафида, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша сухо червено вино

Измитата и подсушена с чиста кърпа гъска натриваме отвън и отвътре със смес от солта, черния пипер и ригана. Приготвяме пълнка, като държаните няколко часа в студена вода сушени сливи нарязваме на ситно и ги заливаме с бялото вино. Ябълките обелваме и нарязваме на тънки резенчета. Смесваме галетата с канелата, прибавяме ябълките, отцедените сини сливи и стафидите и объркваме всичко добре. Слагаме пълнката в гъската, зашиваме отвора с бял конец и поставяме птицата във фурната върху решетка, като под решетката слагаме тавичката и наливаме в нея два пръста гореща вода. Фурната трябва да бъде загрята предварително. Печем двадесет минути на силен огън, след това около два часа – на умерен, а накрая – на тих огън. Когато минат три часа от началото на печенето, проверяваме с вилица в долната част на единия бут – ако потече червен или розов сок, продължа-

ваме да печем на тих огън. Когато най-сетне потече бистър сок, изключваме огъня, но оставяме гъската във фурната – изваждаме я след четвърт час, прецеждаме соса и обираме мазнината. Препичаме брашното на сух тиган, наливаме прецедения сос (без мазнината), прибавяме виното и държим съда на огъня, докато сосът заври. Нарязваме гъската на порции, които поднасяме, полети със соса и с част от пълнката. Подходяща гарнитура са варени картофи, а така също и туршия.

Ястия с патица

Задушена патица

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1 1/2 патица, 1 1/2 кафеени чашки разтопена свинска мас (или олио), 3 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 2 чаени лъжички доматино пюре, 2 скилидки чесън, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица червено вино, сол

Нарязваме патицата на порции, които изпържваме в загрятата мазнина и от двете страни. Изваждаме ги, а в мазнината последователно слагаме и запържваме нарязания на тънки филийки лук и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След това прибавяме доматино пюре (размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода) и нарязаните на ситно скилидки чесън. Слагаме черния пипер и дафиновия лист и под похлупак на умерен огън задушаваме десетина минути. Връщаме порциите от патицата, посоляваме, наливаме топла вода, която трябва да стигне до две трети от височината на продуктите, и под похлупак на тих огън задушаваме, докато месото омекне. Към края наливаме виното.

Задушена патица с лук

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 патица, 2 кафеени чашки разтопена свинска мас (или краве масло, може и олио), 2 кафеени чашки червено вино, 1 кг малки лукчета, 1 супена лъжица брашно, сол

Изчистената, измита и подсушена патица пържим в мазнината от всички страни. Когато се зачерви, наливаме 2 чаени чаши гореща вода и виното и на умерен огън задушаваме половин час – тогава прибавяме малките лукчета (цели, само обелени) и посоляваме. След десетина минути слагаме запръжка, приготвена от брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и 2 супени лъжици мазнина. На тих огън под похлупак задушаваме, като обръщаме патицата ту от едната, ту от другата страна. Ястието поднасяме, като сервираме порция месо, част от лукчетата и от соса.

Задушена патица с кисело зеле

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1/2 патица, 1 средна по големина кисела зелка, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 1 кафеена чашка свинска мас (краве масло, олио)

Нарязваме патицата на порции, а киселата зелка – на тънки лентички. В голяма тенджерата слагаме половината от зелето и го поръсваме с червения и черния пипер. Нарезваме порциите месо и го покриваме с втората половина от зелето. Ако патицата е тлъста, наливаме 1/2 кафеена чашка загрята мазнина, ако не е, тогава прибавяме 1 кафеена чашка. Наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо тя да стигне до две трети от височината на продуктите, и под похлупак на умерен огън задушаваме, докато ястието остане почти на мазнина.

Задушена патица с гъби

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1/2 патица, 1 1/2 кафеени чашки свинска мас (краве масло, олио), 2 глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 2–3 скилидки чесън, 1/2 кафеена чашка коняк, 1 чаена чаша червено вино, 10 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме патицата на порции, които изпържваме и от двете страни в загрятата мазнина. След това последователно прибавяме и запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на малки парченца гъби. Слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън и наливаме коняка. Задушаваме само няколко минути, след което наливаме червеното вино и толкова вода, колкото е необходимо продуктите да бъдат покрити. Добавяме зърната черен пипер и дафиновия лист и на тих огън под похлупак задушаваме, докато месото напълно омекне. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме смления черен пипер.

Пикантна задушена патица

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 патица, по 1 кафеена чашка олио и разтопено краве масло, 2 моркови, 4–5 скилидки чесън, 2 червени домати (пресни или от консерва), 3 дафинови листа, 15 зърна черен пипер, 1 чаена чаша червено вино, сол

Посоляваме патицата отвътре и отвън и както е цяла, я изпържваме от всички страни в загрятата мазнина. Когато се зачерви, прибавяме нарязаните на едри парчета моркови, леко смачканите в дървена гаванка скилидки чесън, обелените и настъргани на едро ренде домати, дафиновите листа и зърната черен пипер. Наливаме червеното вино и под похлупак задушаваме на тих огън. Ако е необходимо, наливаме малко топла вода. Готовата патица поставяме в метално плато или в та-

ва (може в голяма чиния) и я заливаме с precedentния сос. Разрязваме я на трапезата.

Задушена патица с грах

ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ: 1/2 патица, 2 глави лук, 2 скилидки чесън, 4 червени домати (пресни или от консерва), 5 – 6 зърна черен пипер, 1/4 кг стерилизиран грах, 1 чаена чаша червено вино, сол

Сваряваме патицата в подсолена вода заедно с 1 глава лук, нарязан на едро. Когато месото омекне, изваждаме патицата и я нарязваме на порции. В голяма тенджерата наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме сварили патицата, и поставяме втората глава лук, нарязан на ситно, скилидките чесън, и те нарязани на ситно, обелените и настъргани на едро ренде домати, зърната черен пипер и стерилизирания грах (ако използваме пресен грах, трябва да го сварим предварително). На умерен огън задушаваме десетина минути и слагаме порциите месо. Наливаме червеното вино и на тих огън под похлупак задушаваме двадесетина минути.

Панирана патица

ПРОДУКТИ: бялото месо от 1 патица, 2 яйца, 2 кафеени чашки брашно (или галета), 1 1/2 кафеени чашки олио, сол

Сваряваме патицата в подсолена вода и отделяме бялото месо – само то се панира. Парчетата потапяме в разбитите яйца, после овалваме в брашното (галетата) и отново потапяме в разбитите яйца. Пържим

в силно загрялото олио, докато месото получи златист цвят. Подходяща гарнитура са пържени картофи и салата според сезона.

Печена патица

ПРОДУКТИ ЗА 16 ПОРЦИИ: 1 патица около 4 кг, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 чаена чаша бяло вино, 1 супена лъжица брашно, щипка мащерка, щипка риган, сол

Добре измитата и подсушена патица натриваме отвътре и отвън със сол и с половината от черния пипер. Привързваме краката ѝ към тялото с двоен бял конец и я поставяме в тава с гърдите надолу. Печем на силен огън в предварително загрята фурна около 2 часа, като през четвърт час обръщаме патицата от различни страни и я обливаме с гореща вода (общо 1 чаена чаша) и със соса от тавата. След това намаляваме силата на огъня и на тих огън продължаваме да печем, като пак през четвърт час обливаме патицата – сега само със соса от тавата. Пробождаме гърдите на птицата с вилица – ако потече бистър сок, тя вече е опечена. Прецеждаме соса, а патицата оставяме в изключената фурна, на топло. В тенджерата кипваме соса от тавата заедно с бялото вино. Посоляваме на вкус и слагаме останалия черен пипер, щипката мащерка и щипката риган. Прибавяме предварително препеченото на сух тиган брашно. Възваряваме соса и поднасяме порциите, полети с него. Подходяща гарнитура са варени картофи и салата според сезона

Ястия с яйца

Най-качествени са яйцата, снесени през периода април–юни. Развалянето на яйцата се причинява от бактерии. Заразяването на яйцето става още в яйчниците на кокошката или в яйцепровода. То става и през черупката, особено ако е мека. Меките черупки подсказват, че в храната на птиците липсва калций. В тези случаи към храната на кокошките трябва да се прибавят ситно счукани черупки на яйца, вар или друго вещество, съдържащо калций (счукани черупки се дават и за храна на рахитични животни за заякване на костите им). Бактерии има и в гнездата на носачките, затова те трябва редовно да се дезинфектират. Това, че яйцето съдържа бактерии, не го прави негодно за употреба – то трябва да се постави в условия, които ще препятстват размножаването на бактериите. При температура, по-ниска от 14°C, яйцата се запазват дълго време. Това става най-добре в хладилник, но може да се използва и една стара рецепта – консервиране с водно стъкло. Трябва да имаме помещение с постоянна температура, не по-висока от 25°C (най-подходящо е мазе). Приготвяме разтвор от девет части вода и една част водно стъкло. Възваряваме водата, оставяме я да изстине и после, като постоянно разбъркваме с пръчка, прибавяме водното стъкло, което трябва да се разтвори добре. Наливаме течността в подходящ съд и нареждаме яйцата, които трябва да са здрави и чисти. Притискаме ги отгоре с дървена или пластмасова решетка, за да не изплуват и да бъдат изцяло потопени в течността. През десетина дни проверяваме нивото на течността и доливаме вода на мястото на изпарилата се. Така яйцата се запазват пресни около 1 година.

Яйцата не трябва да се мият, ако няма да ги употребим веднага. По-голямата част

от измитите яйца се развалят, защото във водата черупката на яйцето изгубва варовитото си вещество и така въздухът прониква в него.

Ако случайно яйцата са замръзнали в хладилника или при голям студ на открито, трябва да ги поставим в солен разтвор и да ги държим, докато се размразят. Таква яйца се използват веднага.

Гнездата за яйца в хладилника трябва да навлажним леко с вода, ако черупките са залепнали и не можем да извадим яйцата.

Леко пукнато яйце може да се запази, ако на мястото на пукването сложим съвсем малко лак за нокти.

Ако искаме да варим пукнато яйце, трябва да го обвим добре в намаслена хартия или в домакинско (алуминиево) фолио. Може да намажем пукнатината с оцет.

Пресните яйца изглеждат грапави, а престоялите са с гладка и лъскава повърхност. Старите яйца не бива да се използват за застрейка – те са подходящи за ястия, които печем във фурна.

Пресни яйца, с които ще правим сладкиш, трябва да постоят няколко минути в топла вода – така те ще се разбият по-добре и вече разбити, няма да се сгъстят бързо. А яйца, които са били държани в хладилник, се оставят за 2 – 3 часа на стайна температура и тогава се използват за разбиване – това важи особено за белтъците.

Ако трябва да отделим жълтъка от белтъка, правим малка фунийка от хартия с тесен отвор и я поставяме над чаша. От счупеното над нея яйце белтъкът изтича в чашата, а жълтъкът остава във фунийката. Ако ще прибавяме жълтък към горещо ястие или към сос, за да не се пресеche, с вилица разбъркваме жълтъка в подходящ съд и пак като разбъркваме,

прибавяме от соса на ястието. След това изсипваме жълтъка в гозбата или в соса, като вече разбъркваме с дървена лъжица самото ястие (или соса), което сме отнели от огъня. Жълтъкът, с който правим застройка, няма да се пресече, ако след като го разбием отделно, му сложим (на 1 жълтък) 1 супена лъжица оцет или 1 чаена лъжичка лимонов сок. Неупотребените сурови жълтъци сипваме в чаша, наливаме малко студена вода и ги поставяме в общата част на хладилника – така те се запазват няколко дни, без отгоре да се образува коричка.

Когато ще правим майонеза, оставаме всички продукти, които ще използваме, да престоят няколко часа на стайна температура. На дъното на съда поставяме щипка сол и няколко капки лимонов сок. Ако жълтъците се пресекат, отделно разбиваме 1 жълтък и на части прибавяме към него пресечената смес, като продължаваме да разбиваме.

Когато разбиваме белтъци, вилицата или разбивачката трябва да са чисти и сухи, без следи от мазнина. По време на разбиването за всеки белтък прибавяме по 1 чаена лъжичка студена вода – така белтъкът увеличава обема си. Съвсем малко жълтък, попаднал в белтъците, им пречи да се разбият добре, затова трябва веднага да го махнем с края на навлажнена памучна кърпа. Останалите неупотребени (неразбити) белтъци слагаме в бурканче с плътен капак, разбъркани с щипка захар или сол.

Варени яйца

Според броя им варените яйца се приготвят в различни съдове. Най-напред ги измиваме добре, слагаме ги в съда (канче, джезве, тенджера) и наливаме студена вода, която трябва да ги покрива. Щом водата заври, засичаме времето. Ако искаме яйцата да са много рохки, варим ги 2 минути. За да е добре сварен белтъкът, а жълтъкът да е рохък, е необходимо да ги варим 3 1/2 минути. Когато яйцата се варят около десетина минути, стават твър-

ди. Може да пуснем яйцата в кипнала вода, като използваме метална лъжица, за да не се счупят, когато паднат на дъното на съда. Ако не искаме жълтъкът да стане жилав, трябва, след като сварим яйцата, да махнем съда от огъня и да ги оставим в него още 5 минути. Ако след това ги залеем със студена вода, те ще се обелят много лесно. Още по-лесно ще се обелят, ако в студената вода налеем малко оцет. Варим ли яйцата на слаб огън, жълтъкът става по-твърд от белтъка. Обратното е при по-силен огън. Ако по време на варенето се спуска някое яйце, трябва веднага да сложим 1 чаена лъжичка оцет – така ще спрем изтичането на белтъка. Не успеем ли да направим навреме това и белтъкът изтече, слагаме 1 чаена лъжичка сол, за да се „стегне“ белтъкът.

Яйца на очи

ПРОДУКТИ: за всяко яйце – по 1 супена лъжица олио или бучка краве масло колкото малък орех

Майсторите готвачи казват, че чираците в готвенето трябва най-напред да се научат да приготвят яйца на очи.

Слагаме мазнината и когато тя се загрее (не бива да се нагорещява много, защото яйцето ще залепне на дъното на тигана!), чукуваме яйцето от ниско над мазнината. В случай, че пропуснем този момент и мазнината се загрее много, отнемаме съда от огъня и чукуваме яйцата над него след две-три минути. Яйцата не бива да се солят по време на пърженето, защото солта отнема лъскавината им и те „спадат“. Прехвърляме ги с решетъчна лъжица или с метална лопатка (може и с вилицата, която използваме като лопатка) в чинията и тогава ги посоляваме, като по желание поръсваме червен или смян черен пипер. Ако няма да поднесем изпържените яйца веднага, прехвърляме ги в съд със студена вода и когато ще ги сервираме, ги поставяме за малко в съд с гореща леко солена вода.

Яйца на очи с чесън

Приготвяме яйцата по предходната рецепта. Отделно правим смес от 1 чаена чаша кисело мляко, щипка сол и 5 – 6 счукани скилидки чесън (за 3 яйца). При поднасянето заливаме яйцата с тази смес.

Яйца на очи с лук

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 2 яйца, 2 глави лук, 1/2 кафеена чашка олио, щипка сол, 1/2 чаена лъжичка червен пипер

Нарязания на ситно лук задушаваме десетина минути в олиото, смесено с 1 кафеена чашка топла вода. От време на време разбъркваме лука и когато той омекне, чукваме върху него яйцата. Без да разбъркваме, посоляваме на вкус и държим яйцата на огъня най-много 5 минути, като от време на време разклащаме съда, за да може мазнината да се разлее навсякъде. При поднасянето поръсваме жълтъците с червения пипер или във всеки жълтък слагаме по 1 зърно черен пипер.

Яйца на очи с лук и домати на фурна

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 4 глави лук, 1 кафеена чашка олио или разтопено краве масло, 2 червени домати, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Задушаваме нарязания на колелца лук в мазнината, докато стане златист. Потапяме доматиите за 2 – 3 минути във вряла вода, обелваме ги и ги настъргваме на едро ренде. Прибавяме ги към лука, като енергично разбъркваме сместа. Ако сме сигурни, че яйцата са пресни, може да ги счупим направо над съда, в който готвим, едно след друго. По-добре е обаче да ги счупим в отделен съд и тогава да ги прибавим. Посоляваме сместа и с метална лопатка или с решетъчна лъжица внимателно я прехвърляме в тавичка. Запичаваме в умерена фурна. Когато ястието е готово, поръсваме го с нарязания на ситно магданоз.

Яйца на очи с кисело мляко на фурна

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 1/2 кг кисело мляко, 1 чаена лъжичка горчица, 3 супени лъжици олио, 2 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 супена лъжица твърдо краве масло (или маргарин), сол

Смесваме киселото мляко с горчицата, 2 супени лъжици олио, нарязаните на ситно скилидки чесън и нарязания на ситно пресен копър. Разбиваме сместа и я изсипваме в тавичка, намазана с 1 супена лъжица олио (или краве масло). Отгоре счупваме яйцата „на очи“. Посоляваме и върху всяко яйце слагаме по 1 парченце от твърдото краве масло (или маргарина). В умерена фурна печем, докато яйцата побелеят.

Яйца с пресен лук

ПРОДУКТИ: 4 връзки пресен лук, 4 супени лъжици олио, 4 яйца, 40 г краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Почистваме, измиваме и нарязваме на дребно лука. Задушаваме го в олиото, докато омекне напълно. Прибавяме разбитите яйца, кравето масло и сол на вкус. Прехвърляме сместа в тавичка и запичаваме в умерена фурна. Порциите поднасяме, поръсени с червения пипер. Ако приготвяме 1 или 2 яйца, може само да запържим сместа.

Яйца със сирене без мазнина

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1/2 чаена чаша натрошено сирене, 4 – 5 яйца, 1 чаена лъжичка червен пипер

В тиган или малка тенджерка наливаме 1 чаена чаша вода и когато тя заври, поставяме натрошеното сирене. Десетина минути варим на умерен огън, след това чукваме яйцата и ги разбъркваме със сиренето. Държим съда на огъня, докато яйцата побелеят. При поднасянето поръсваме червения пипер.

Бъркани яйца със сирене

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 яйца, 1/2 чаена чаша натрошено сирене, 4 супени лъжици олио или 4 бучки (колкото орехи) твърдо краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер

Разбиваме яйцата с 2 супени лъжици студена вода. Натрошаваме сиренето с вилица и го слагаме в сгорещеното олио (краве масло). Пържим само половин минута, като разбъркваме с вилица. Прибавяме разбитите яйца и като продължаваме да разбъркваме, държим тигана на огъня 2 минути. Ястието поднасяме, поръсено с червения пипер.

Яйца с пресни чушки

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 3 чушки, 3 супени лъжици олио, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

Изчистваме чушките от семето, нарязваме ги на малки парченца и ги задушаваме в олиото и в 1/2 кафеена чашка вода с щипка сол в продължение на десетина минути, като ги разбъркваме с дървена лъжица. Отделно разбиваме с вилица яйцата, слагаме им щипка сол и ги изсипваме върху чушките. Разбъркваме сместа, като държим ястието на огъня до 2 минути. При поднасянето поръсваме червения пипер.

Яйца с червени домати

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 5 – 6 червени домати, 2 супени лъжици олио (краве масло, свинска мас), 4 яйца, сол

Обелваме и настъргваме на едро ренде червените домати. Запързваме ги и след това леко ги задушаваме в мазнината. Когато домите се сгъстят, прибавяме разбитите с щипка сол яйца. Като разбъркваме с вилица, държим съда на огъня, докато яйцата се пресекат.

Яйца с червени домати на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 – 5 червени домати, 2 супени лъжици олио, 2 скилидки чесън, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 4 яйца, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло, сол

Обелваме домите и ги настъргваме на едро ренде (може, без да ги белим, да ги разрежем на половинки и също да ги настържем на ренде). После ги задушаваме в 1 супена лъжица олио, предварително загрято в тигана. Прибавяме счуканите скилидки чесън и нарязания на ситно магданоз. Задушаваме сместа 5 – 6 минути и я изсипваме в намазана с 1 супена лъжица олио тавичка. В умерена фурна запичаме, докато домите останат на мазнина – тогава от ниско счупваме яйцата „на очи“. Посоляваме, връщаме тавичката във фурната и печем, докато белтъците се втвърдят. При поднасянето поръсваме яйцата с червения и черния пипер и ги поливаме с разтопеното краве масло.

Яйца с картофено пюре на фурна

ПРОДУКТИ: 4 големи картофа, 4 яйца, 2 супени лъжици олио (краве масло), сол

От сварените картофи правим пюре, което сипваме с лъжица (може да използваме шприц) в намазана с олиото тавичка, така че да се образуват една до друга две цифри „8“. В празните кръгчета счупваме по 1 яйце (общо 4 бр.). Посоляваме и запичаме в предварително загрята фурна само няколко минути.

Яйца с картофено пюре

ПРОДУКТИ: 4 големи картофа, 4 яйца, 2 супени лъжици олио (краве масло), сол

От сварените в подсолена вода картофи правим пюре, което разпределяме в 4

чинии, докато е още топло. С помощта на лъжицата в средата на всяка чиния оформяме вдлъбнатина („гнездо“). Отделно изпържваме яйцата „на очи“ и поставяме по едно във всяка чиния.

Яйца по панагюрски

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 1/2 кг кисело мляко, 120 г настъргано сирене, 100 г разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица оцет, сол

В тенджера с 2 чаени чаши вряща вода наливаме оцета. От ниско счупваме яйцата „на очи“, слагаме капака на тенджерата и на слаб огън варим, докато жълтъкът се забули от белтъка. Смесваме киселото мляко с настърганото сирене и разпределяме сместа в 4 чинии. С решетъчна лъжица изваждаме яйцата и във всяка чиния слагаме по 2. Поръсваме с червения пипер, посоляваме и поливаме с разтопеното краве масло.

Годенишки яйца

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 3 яйца, 1 супена лъжица краве масло, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 – 3 скилидки счукан чесън, сол

Разбиваме яйцата и като ги бъркаме непрекъснато, ги изпържваме в кравето масло. Към киселото мляко прибавяме счуканите с малко сол скилидки чесън. Смесваме млякото с яйцата и посоляваме на вкус.

Забулени яйца

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 глави лук, 1 кафеена чашка доматиен сок (или 1 чаена лъжичка доматиен пюре), 3 – 4 опечени чушки, 3 – 4 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В сгорещеното олио последователно счупваме „на очи“ яйцата. Държим ги, докато жълтъците се обвият от белтъците. Прехвърляме ги с решетъчна лъжица в съд, който държим на топло в единия край

на печката, а в мазнината запържваме нарязания на тънки филийки лук, докато стане златист. Прибавяме доматиен сок (или доматиеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода) и нарязаните на дребно печени чушки. Пържим сместа, докато остане на мазнина, после отнемаме съда от огъня и слагаме счуканите с малко сол скилидки чесън и нарязания на ситно магданоз. Пържената смес разпределяме в 4 затоплени чинии и слагаме върху нея забулените яйца (по две в чиния).

Бъркани яйца по родопски

ПРОДУКТИ: 8 големи картофа, 1 голяма (или 2 малки) глава лук, 3 яйца, 100 г натрошено изсъхнало сирене, щипка джоджен, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 100 г краве масло

Обелваме картофите, после ги настъргваме на едро ренде и ги смесваме със също настъргания на едро ренде лук. Прибавяме разбитите яйца, черния пипер, джоджена (сух или пресен) и натрошеното сирене. В тиган с широко дъно разтопяваме кравето масло и когато то порозовее, изсипваме обърканата смес. Пържим на умерен огън, като не разбъркваме, а само леко раздрусваме тигана. Повдигаме с метална лопатка или с решетъчна лъжица и когато отдолу сместа стане розово-кафеникава, внимателно я обръщаме, за да се получи същата коричка и от другата страна. Ястието поднасяме топло.

Парени яйца

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 1 супена лъжица оцет, 100 г настъргано или натрошено сирене, 100 г краве масло, 1 1/2 чаени лъжички червен пипер

В тиган с широко дъно кипваме 2 чаени чаши вода, слагаме оцета и едно след друго чукваме яйцата. Като се забулят, с решетъчна лъжица ги прехвърляме по 2 в четири затоплени чинии, в които сме разпределили настърганото или натрошено

сирене. Запържваме кравето масло, оцветяваме го с червения пипер и заливаме с него порциите.

Лучени яйца

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 яйца, 1 кафеена чашка олио, 2 чаени лъжички брашно, 1/2 кг кисело мляко, 2 скилидки чесън, сол

В олиото (или в краве масло) запържваме брашното, докато стане розово. Чукваме яйцата и започваме да ги разбъркваме с брашното, докато се изпържат и надробят. Когато изстинат, прибавяме киселото мляко, смесено със счуканите с щипка сол скилидки чесън. Разбъркваме и разпределяме в 2 чинии.

Яйца с пресен лук и домати на фурна

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 2 връзки пресен лук, 1 кафеена чашка олио (или разтопено краве масло), 4–5 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици краве масло, сол

В сгорещеното олио (краве масло) запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме червените домати – пресни или от консерва, обелени и настъргани на едро ренде. След като домите се задушат заедно с лука, слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме сол на вкус, червения и черния пипер и 2 супени лъжици краве масло. Наливаме 1 чаена чаша зеленчуков бульон (или топла вода) и задушаваме десетина минути. След това прехвърляме сместа в тавичка, счупваме отгоре яйцата и запичаме в предварително затоплена фурна само 4–5 минути.

Яйца с пресни картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни картофи, 2–3 кафеени чашки олио, 4–5 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Остъргваме пресните картофи и ги нарязваме на парчета, които поставяме в тиган с 2 кафеени чашки силно сгорещено олио. Пържим само 6–7 минути. Изваждаме картофите с решетъчна лъжица и леко ги посоляваме. Разбиваме яйцата и ги смесваме с изпържените картофи, посоляваме на вкус и изсипваме сместа в тигана, в който сме добавили още олио. Пържим, без да разбъркваме, като от време на време разклащаме тигана, за да не залепне сместа на дъното му. Когато течността се изпари, прехвърляме ястието в тавичка и печем в предварително загрята фурна, докато отгоре стане златисто. При поднасянето поръсваме с черния пипер.

Забулени яйца със сирене

ПРОДУКТИ: 200 г натрошено или настъргано сирене, 8 яйца, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица оцет

В тавичка слагаме 1 супена лъжица разтопено краве масло и натрошеното (или настъргано) сирене. Отделно в 1 л вряща подкиселена с оцета вода варим чукнатите „на очи“ яйца, докато белтъкът забули жълтъка. Изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги нареждаме върху сиренето. Поливаме с останалото разтопено краве масло и печем 7–8 минути в предварително загрята силна фурна. Ястието поднасяме поръсено с червения пипер. Вместо сирене може да сложим настърган кашкавал.

Пърженица

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 2 яйца, 1 супена лъжица разтопено краве масло, щипка люто червен пипер, щипка сол

Разбиваме яйцата, слагаме им щипка сол и ги пържим в разтопеното краве масло. Когато се изпържат от едната страна, обръщаме ги и ги пържим 2–3 минути. Готовата пърженица поръсваме с лютия червен пипер.

Яйца с лапад

ПРОДУКТИ: 1/2 кг лапад, 4 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 2 супени лъжици галета (счукан сухар), 2 кафеени чашки прясно мляко, 8 яйца, 1/3 чаена лъжичка червен пипер, сол

Почистваме лапада и го попарваме с вряла вода. Отцеждаме го и го накълцваме на ситно. В 3 супени лъжици краве масло (или олио) запържваме галетата, после я разреждаме с прясното мляко и прибавяме накълцания лапад. Посоляваме и на умерен огън варим, докато се получи рядко пюре, което разпределяме в 4 затоплени във фурната чинии. Върху пюре-то във всяка чиния слагаме по 2 яйца (пригответи „по панагюрски“ – чукнати в подкиселена вряла вода и държани в нея, докато се забулят). Заливаме яйцата с останалото запържено краве масло, оцветено с червения пипер.

Яйца върху зеленчуци

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 2 – 3 моркова, 2 тиквички, 1 чаена чаша пресен грах, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

В 1 л леко солена вода варим морковите (цели), тиквичките (цели) и пресния грах. Когато зеленчуците започнат да омекват, ги отцеждаме. Тиквичките и морковите нарязваме на кубчета. След това запържваме зеленчуците в 1 кафеена чашка от мазнината и ги разпределяме в 4 затоплени чинии. Отделно приготвяме яйцата „по панагюрски“ и във всяка чиния слагаме по 2 от тях. Поръсваме яйцата с нарязания на ситно магданоз и ги поливаме с 1/2 кафеена чашка краве масло (или олио), запържено с червения пипер.

Яйца, пълнени с лапад

ПРОДУКТИ: 8 яйца, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 200 г лапад, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

Почистваме лапада от дръжките (и продължието им в листата), попарваме го с вряла вода, отцеждаме го и го накълцваме на ситно. Обелваме твърдо сварените яйца и ги разрязваме по дължина. Изваждаме жълтъците и ги смесваме със смления черен пипер, нарязания на ситно магданоз и запържения с 1 кафеена чашка от мазнината накълцан лапад. Посоляваме на вкус сместа и пълним с нея разрязаните половинки от белтъците. Пълнените яйца поливаме с останалата мазнина – запържена и оцветена с червения пипер. Вместо лапад може да използваме лобода или спанак.

Зеленчуци с яйца

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 – 5 червени домати, 2 сурови чушки, 1 глава лук, 1 кафеена чашка олио, 3 – 4 яйца, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 супени лъжици настъргано сирене

Обелените и настъргани на едро ренде домати смесваме с чушките (почистени от семето и нарязани на малки парченца) и нарязания на ситно лук. Посоляваме зеленчуците и в продължение на четвърт час ги пържим в загрялата мазнина, като на части наливаме топла вода (1/2 кафеена чашка). Разбиваме яйцата в отделен съд и ги прибавяме към запържената зеленчукова смес. Когато белтъкът побелее, слагаме нарязания на ситно магданоз и държим ястието на огъня само 2 – 3 минути. Разпределяме в 2 затоплени чинии и сипваме отгоре във всяка чиния по 1 супена лъжица настъргано сирене.

Подлучени яйца

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 яйца, 2 1/2 супени лъжици краве масло, 1 малка глава чесън, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В подходящ съд заливаме яйцата с хладка вода и щом водата заври, ги държим в нея 5 минути. Обелваме ги, докато са топли. В малка тенджерата разтопяваме кравето масло, слагаме яйцата и на тих огън под похлупак ги пържим 3 – 4 минути, като от време на време хващаме држките и разклащаме тенджерата. След това отцеждаме яйцата от мазнината и ги поставяме по 2 в чиния. Разрязваме ги по дължина на половинки и ги посоляваме. В тенджерата с мазнината слагаме нарязаните на ситно скилидки чесън, щипка сол и 1/2 кафеена чашка топла вода. Запържваме само 2 минути чесъна, после го смесваме с киселото мляко. С тази смес заливаме яйцата, които поръсваме с черния пипер.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 4 яйца, 1 връзка пресен чесън, 1/2 кг кисело мляко, 1 супена лъжица оцет, 3 супени лъжици олио, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

Нарязания на ситно пресен чесън (или нарязаните на ситно скилидки на 1 глава стар чесън) смесваме с киселото мляко, като слагаме сол на вкус. Чуваме яйцата в 2 чаени чаши гореща вода, в която сме сложили оцета. Когато белтъкът обвие жълтъка, изваждаме яйцата с решетъчна лъжица и ги слагаме по две в две чинии, в които сме разпределили подлученото кисело мляко. В тиган сторещяваме олиото, отнемаме тигана от огъня и поставяме червения пипер, като бързо го разбъркваме, за да не загори – с тази мазнина поливаме яйцата.

Яйца на очи с гъби

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани) или 1 шепа сухи гъби, 4 яйца, 1 кафеена чашка краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме гъбите на малки парченца (сухите гъби предварително накисваме в студена вода), посоляваме ги, поръсваме с черния пипер и ги слагаме в загрятото масло. Наливаме 1 1/2 кафеени чашки топла вода и под похлупак на тих огън ги задушаваме, докато останат само на мазнина – тогава махаме капака и счупваме върху тях яйцата „на очи“.

Бъркани яйца с гъби

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани) или 1 шепа сухи гъби, 1 кафеена чашка краве масло, 3 – 4 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме гъбите на малки парченца (сушените предварително накисваме в студена вода) и ги поставяме в загрятото краве масло заедно с щипка сол. Пържим ги само няколко минути, като непрекъснато разбъркваме с дървена лъжица. Отделно с 2 – 3 супени лъжици вода разбиваме яйцата и ги изсипваме върху гъбите. Объркваме добре и като продължаваме да разбъркваме с лъжицата, държим съда на огъня 2 – 3 минути. Накрая поръсваме черния пипер.

Яйца с карфиол

ПРОДУКТИ: 1 глава карфиол, 1 малка глава лук, 4 яйца, 2 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Поставяме карфиола в солена вряща вода. Когато омекне, го отцеждаме и накъсваме на парчета. В кравето масло (може и олио) задушаваме нарязания на ситно лук и прибавяме карфиола. Разбъркваме и слагаме яйцата, отделно разбити с 1 супена лъжица студена вода. Бъркаме, докато белтъкът побелее. Накрая слагаме нарязания на ситно магданоз.

Яйца с праз

ПРОДУКТИ: 2 – 3 стръка праз, 2 – 3 червени домата, 2 – 3 яйца, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

Почистваме прازа и го нарязваме на малки парчета, които пържим в загрялото олио, докато омекнат напълно – тогава прибавяме домати (пресни или от консерва), обелени и настъргани на едро ренде. Разбъркваме добре и десетина минути задушаваме на умерен огън под похлупак. Слагаме разбитите с 1 супена лъжица студена вода яйца и като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, държим ястието на огъня, докато белтъкът побелее. Поднасяме с киселото мляко, в което слагаме щипка сол и червения пипер.

Серник

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1 кафеена чашка краве масло, 1 чаена чаша извара, 4 яйца

Към разтопеното краве масло прибавяме изварата и отделно разбитите яйца. Без да затопляме сместа, изсипваме я в тавичка и я печем в умерена фурна само четвърт час.

Яйца с тиквички

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тиквички, 1 кафеена чашка олио, 4 яйца, 2 чаени чаши прясно мляко, 1/2 връзка пресен копър, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Остъргваме тиквичките, измиваме ги и ги нарязваме на полукръгове, които изпържваме в загрялото олио. После ги нареждаме в тавичка, посоляваме и ги заливаме със смес от разбитите яйца, прясното мляко, нарязания на ситно пресен копър, черния пипер и сол на вкус. Запичаме в умерен фурна четвърт час. Поднасяме с нарязания на ситно магданоз.

Миш-маш

ПРОДУКТИ: 4 – 5 опечени чушки, 3 – 4 червени домата, 1 кафеена чашка олио, 100 г сирене, 3 – 4 яйца, сол

Опечените чушки обелваме, почистваме от семето и нарязваме на ивици, ширици 2 см. Смесваме ги с червените домати – обелени и нарязани на кубчета. Тази смес поставяме в загрялото олио и на умерен огън я задушаваме, докато водата се изпари. Прибавяме натрошеното или настъргано сирене, объркваме го със сместа, а след 2 – 3 минути слагаме отделно разбитите яйца. Посоляваме на вкус и държим ястието на огъня, докато се сгъсти.

Миш-маш на фурна

ПРОДУКТИ: 4 – 5 опечени чушки, 1 1/2 кафеени чашки олио, 4 – 5 червени домати, 4 – 5 яйца, 1 чаена чаша натрошено сирене, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 супена лъжица твърдо краве масло

В малка тавичка загряваме (върху котлон или върху печка с твърдо гориво) олиото и поставяме чушките – опечени, обелени, почистени от семето и нарязани на тънки ивици. Запържваме леко и прибавяме домати (обелени и настъргани на едро ренде). Пържим, докато водата се изпари – тогава слагаме сместа от отделно разбитите яйца, натрошеното сирене и нарязания на ситно магданоз. Отгоре нареждаме тънки филийки твърдо краве масло и печем двадесетина минути в умерена фурна.

Миш-маш със сини домати

ПРОДУКТИ: 1/2 кг чушки, 1 по-едър син домати, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1/4 кг червени домати (пресни или от консерва), 2 супени лъжици нарязан магданоз, 4 – 5 яйца, сол

Опичаме и обелваме чушките и ги нарязваме на малки парченца. Опичаме и синия домати и го нарязваме на парченца, които смачкваме с вилица. Смесваме чуш-

ките и синия домати. Пържим сместа 5 – 6 минути в силно загрялото олио. Прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде) и нарязания на ситно магданоз, посоляваме на вкус и пържим, докато ястието се сгъсти. Накрая слагаме разбитите яйца и бъркаме с дървена лъжица, докато се изпържат и те.

Обикновен омлет

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 3 яйца, 1 супена лъжица краве масло (или олио), сол

Сгорещяваме в тиган мазнината. В отделен съд разбиваме яйцата, посоляваме ги и ги изсипваме в тигана с мазнината. Пържим на силен огън, докато омлетът се зачерви. За да се изпържи суровата част, с метална лопатка или с широка вилица повдигаме омлета. Този вид омлет в никакъв случай не бива да се обръща. Когато е готов, прегъваме го на две и го поднасяме, докато е топъл. За гарнитура предлагаме прясна салата или туршия.

Омлет с кашкавал (сирене)

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 50 г кашкавал (сирене), 1 супена лъжица брашно, 3 яйца, 1 супена лъжица прясно мляко, 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио)

Настъргваме кашкавала на едро ренде и го разбъркваме с брашното (или натрошяваме сиренето и също го смесваме с брашното). В друг съд разбиваме яйцата, слагаме прясното мляко, прибавяме кашкавала (или сиренето), разбъркваме сместа и я изсипваме в загрялата в тиган мазнина. Пържим омлета и от двете страни, докато се зачерви. Прегъваме го на две и го поднасяме, докато е топъл, със салата според сезона. Сместа, която приготвяме за този вид омлет, може да не се пържи, а да се изсипе в тавичка със сгорещена мазнина и да се запече в умерена фурна.

Омлет с магданоз

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 3 яйца, 1/2 връзка магданоз, 1 супена лъжица разтопено краве масло (или олио), сол

Нарязваме магданоза на ситно и го посоляваме. После го смесваме с отделно разбитите яйца. Объркваме сместа и я изсипваме в тигана със сгорещената мазнина. Омлета пържим само от едната страна, като леко го повдигаме с метална лопатка или широка вилица, за да се изпържи суровата част.

Добре е омлетите да се поднасят не само докато са още топли, но и чиниите да са предварително затоплени във фурната.

Омлет с червени домати

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 1 голям червен домати (или 2 по-малки), 1 супена лъжица разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 – 3 скилидки чесън, 2 – 3 яйца, сол

Попарваме, обелваме и изчистваме от семето домата. Настъргваме го на едро ренде. После го задушяваме в мазнината, посоляваме, слагаме нарязания на ситно магданоз, нарязаните на ситно скилидки чесън и разбъркваме добре. След няколко минути прибавяме разбитите яйца и пържим омлета само от едната страна.

Омлет със сланина

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 50 г солена сланина, 2 червени домати, 2 яйца

В затоплен сух тиган слагаме нарязаната на малки кубчета сланина. Пържим, докато сланината стане златиста, след това я изваждаме с решетъчна лъжица, а в мазнината поставяме доматиите – обелени и настъргани на едро ренде. Пържим, докато доматиите останат на мазнина – тогава връщаме сланината и прибавяме разбитите яйца. Омлета пържим само от едната страна.

Омлет със сланина на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 50 г солена сланина, 2 яйца, 1 супена лъжица прясно мляко (за предпочитане да не е варено), 1 супена лъжица нарязан магданоз

Нарязаната на малки кубчета сланина поставяме в предварително силно затоплен сух тиган. Пържим, докато сланината стане златиста, после я прехвърляме заедно с мазнината в тавичка. Разбиваме яйцата, прибавяме прясното мляко и изсипваме сместа в тавичката. Печем в умерена фурна. При поднасянето поръсваме омлета с нарязания на ситно магданоз.

Омлет с белтъци

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: белтъците на 5–6 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 100 г настъргано сирене, 2–3 пасирани червени домати, 2 супени лъжици разтопено краве масло (или олио)

Разбиваме белтъците с прясното мляко. Прибавяме настърганото сирене и пасираните червени домати. Объркваме добре и изсипваме сместа в намазана с краве масло (олиото) тавичка. Печем в умерена фурна. Готовия омлет разрязваме на 2 порции, които поднасяме, поръсени с нарязания на ситно магданоз.

Омлет с домати и чушки

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 2 чушки, 2 червени домати, 2 яйца, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица краве масло (или олио), 1 супена лъжица настъргано сирене, сол

Опичае чушките, обелваме ги, почистваме ги от дръжките и семето и ги нарязваме на дребно. Към тях прибавяме червените домати (обелени и настъргани на едро ренде), разбитите яйца и нарязания на ситно магданоз. Посоляваме, разбъркваме сместа и я изсипваме в тиган със загрята мазнина (тя трябва да е гореща,

но да не е прегоряла!) и пържим на умерен огън. Омлетът се поднася, прегънат на две и поръсен с настърганото сирене.

Омлет с картофи

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 1 картоф, 1 супена лъжица краве масло (или олио), 2 яйца, 1 супена лъжица настърган кашкавал, сол

Обелваме картофа и го нарязваме на кубчета, които изпържваме в загрятата мазнина и посоляваме на вкус. Върху картофа изсипваме разбитите яйца. Готовия омлет поднасяме с настъргания кашкавал.

Зрял боб с яйца

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша боб, 1 1/2 кафеени чашки олио, 3 глави лук, 2–3 червени домати (пресни или от консерва), 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 4 яйца, сол

Сваряваме боба и го отцеждаме. В тенджерата в олиото запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме доматиците – обелени и настъргани на едро ренде. След като задушим доматиците, посоляваме и слагаме боба заедно с нарязания на ситно пресен джоджен и магданоз. Задушаваме сместа четвърт час на умерен огън, след това я прехвърляме в тавичка, чукваме яйцата „на очи“ и запичае в предварително сгорещена фурна само десетина минути.

Яйца с лук на фурна

ПРОДУКТИ: 500 г лук, 1 кафеена чашка олио, 3–4 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В сгорещеното олио поставяме нарязания на тънки филийки лук. На умерен огън под похлупак го задушаваме, докато омекне – тогава слагаме доматиците (обелени и настъргани на едро ренде). След като задушим за десетина минути доматиците, прибавяме брашното – предварително пре-

печено на сух тиган и разрито с 1 кафена чашка хладка вода. Посоляваме, поръсваме червения пипер, разбъркваме добре и пресипваме сместа в тавичка. Двадесетина минути печем в умерена фурна. Изваждаме тавичката на ръба на фурната и с лъжица оформяме 4 „гнезда“, във всяко от които от ниско счупваме по 1 яйце, което поръсваме с черен пипер. Печем пак в умерена фурна, докато яйцата се стегнат. Ястието се поднася топло.

Яйца с картофи на фурна

ПРОДУКТИ: 800 г картофи, 5 супени лъжици олио, 5 – 6 яйца, сол

Обелените картофи нарязваме на резенчета. В тавичка наливаме 2 супени лъжици олио и изсипваме посолените картофи в нея. Поръсваме отгоре 3 супени лъжици олио и печем в силна фурна, докато картофите порозовеят и хванат коричка – тогава ги заливаме с разбитите яйца и държим ястието във фурната само няколко минути.

Яйца със сини домати

ПРОДУКТИ: 1 кг сини домати, 8 яйца, 1 кафена чашка брашно, 1 1/2 кафесни чаши олио, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 2 чаени чаши кисело мляко, 4 – 5 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан пресен копър, сол

Обелваме сините домати, нарязваме ги на кръгчета, дебели по 1 см, посоляваме и оставяме в наклонена тавичка за 1 час да се отцеди горчивият им сок. После ги подсушаваме с кърпа, овалваме в брашното и ги изпържваме и от двете страни в силно загрятото олио. Разпределяме ги в 4 затоплени във фурната чинии, а в мазнината изпържваме яйцата „на очи“. Във всяка чиния върху сините домати поставяме по 2 яйца, които поръсваме с черния пипер и сол на вкус. Разбиваме киселото мляко и го смесваме със счуканите ски-

лидки чесън и с нарязания на ситно пресен копър. Млякото поднасяме в отделен съд.

Яйца на очи върху пюре от коприва и картофи

ПРОДУКТИ: 3 двойни шепи коприва, 6 – 7 картофа, 1 глава чесън, 3 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 яйца, сол

Сваряваме копривата в солена вода. Също в солена вода сваряваме и картофите – обелени и нарязани на кубчета. Смиламе копривата и картофите с месомелачка заедно с обелените скилидки чесън. В тиган разтопяваме кравето масло, отнемаме го от огъня, поръсваме червения пипер, разбъркваме добре и с оцветената мазнина заливаме разпределеното в 4 затоплени чинии пюре от коприва и картофи. Изпържените „на очи“ яйца слагаме върху пюрето.

Кайгана

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 кафена чашка брашно, 2 супени лъжици краве масло, 2 – 3 супени лъжици настърган кашкавал (сухо сирене) или мед, мармалад, конфитюр, захар

Кайгана (тур. от перс.) в буквален превод означава „пържени яйца“, но в българската традиционна кухня това е каша от брашно, яйца и други продукти.

Разбиваме яйцата. Прибавяме толкова брашно (като бъркаме), колкото е необходимо да се получи гъста кашица. Посоляваме на вкус и изсипваме сместа в тавичка, намазана с 1 супена лъжица краве масло. Отгоре нареждаме тънки филийки краве масло (1 супена лъжица). Печем в умерена фурна. Готовото ястие нарязваме на квадрати, върху които слагаме по желание – настъргано сухо сирене или настърган кашкавал, мед, мармалад, конфитюр, захар.

Пърженици от яйца и картофи

ПРОДУКТИ: 1 кг картофи, 4 яйца, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 2 кафеени чашки олио, сол

Сваряваме картофите, обелваме ги, докато са топли, и ги стриваме с дървена лъжица. Прибавяме разбитите яйца, сол и нарязания на ситно магданоз. Разбъркваме добре сместа и ако е необходимо, наливаме малко вода – за да се получи средно гъста каша. Леко загреваме олиото и пускаме в него по 1 супена лъжица от сместа. Пържим, докато пържениците се зачервят и от двете страни. Изваждаме ги с решетъчна лъжица и ги поднасяме топли.

Яйца в „гнезда“ от праз

ПРОДУКТИ: 5–6 стръка праз, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена чаша зелен сок, 1 чаена лъжичка червен пипер, 4 яйца

Нарязваме прازа на парчета по 3 см, които задушаваме с олиото в тенджерата широко дъно. Когато празът омекне, наливаме зеления сок и на умерен огън под похлупак варим десетина минути, без да разбъркваме. От време на време хващаме дръжките на тенджерата и леко я раздрусваме. Държим ястието на огъня, докато остане на мазнина – тогава поръсваме 1/3 чаена лъжичка червен пипер и с малък черпак или лъжица правим четири „гнезда“, във всяко от които счупваме от ниско по 1 яйце. Слагаме върху всяко яйце щипка червен пипер и отново разклащаме тенджерата. Държим съда няколко минути на огъня. С метална лопатка сипваме ястието в затоплени чинии.

Яйца в домати „гнезда“

ПРОДУКТИ: 8 средни по големина червени домати, 8 яйца, 2 супени лъжици твърдо краве масло, 1 супена лъжица олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, сол

На всеки домати отрязваме „капаче“, после го издълбаваме с чаена лъжичка и във всяко „доматено гнездо“ счупваме по 1 яйце. Нарездаме доматиите в намазана с олиото тавичка, поръсваме яйцата със сол и вместо „капаче“ поставяме по едно парче твърдо краве масло. Печем в умерена фурна, докато белтъкът се втвърди. При поднасянето поръсваме с червения пипер и с нарязания на ситно магданоз.

Руло от яйца

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1 чаена чаша прясно мляко, 2 яйца, 1 супена лъжица олио, 1 кафеена чашка настъргано сирене (или мармалад)

Внимателно разбъркваме с вилица (не ги бием с телена бъркачка!) яйцата и прясното мляко. Изсипваме сместа в леко намааслена с олиото тавичка и печем десетина минути в предварително затоплена фурна. Запечената смес прехвърляме в дълга чиния и я посипваме с настърганото сирене (или с мармалад) и навиваме на руло, което нарязваме на парчета и поднасяме в малки чинийки.

Яйца в цели картофи

ПРОДУКТИ: 8 големи гладки картофа, 1 кафеена чашка олио, 8 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици краве масло, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

Обелваме картофите, издълбаваме ги от едната страна, а от другата отрязваме малко, за да могат да стоят прави. Измиваме ги, подсушаваме с кърпа, нареждаме ги в тавичка, посоляваме леко, наливаме олиото и печем в умерена фурна. Когато картофите омекнат, изваждаме тавичката на ръба на фурната и във всеки картоф счупваме по 1 яйце, което поръсваме със сол и черен пипер. Отново печем в умерена фурна, докато белтъкът се втвърди, а жълтъкът стане като на рохко яйце.

При поднасянето поливаме картофите с кравето масло – леко затоплено и оцветено с червения пипер.

Кюфтета от яйца

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 2 1/2 кафеени чашки настърган кашкавал, 2 супени лъжици галета (счукан сухар), 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки олио, сол

Смесваме разбитите яйца с настъргания кашкавал, галетата (счукания сухар), нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. Добре объркваме яйчената смес, загриваме олиото и пускаме в него по 1 супена лъжица от сместа. Кюфтетата изпържваме и от двете страни. Поднасяме ги със салата според сезона.

Яйченик

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 глава лук, 4 червени домати, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 4 яйца, 100 г сланина (или салам, шунка, печено месо), 1 1/2 кафеени чашки настърган кашкавал, 1 супена лъжица твърдо краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Смесваме нарязания на ситно лук и домати – обелени и настъргани на едро ренде. Тази смес задушаваме в 1 кафеена чашка краве масло (олио) и я изсипваме в

тавичка, в която сме сложили 1 кафеена чашка разтопено краве масло (олио). Отделно с щипка сол разбиваме яйцата и заливаме с тях зеленчуковата смес. Нарязваме на малки кубчета сланината (салама, шунката, печеното месо) и я поставяме върху пласта от яйца. Посипваме настъргания кашкавал и нареждаме отгоре парченца от твърдото краве масло. Печем в предварително затоплена фурна. Яйченика поднасяме, поръсен с червения пипер.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кафеени чашки краве масло (или олио), 200 г салам (шунка, печено или варено месо) или 100 г солена сланина, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, 1 чаена лъжичка сух джоджен (или по 1 супена лъжица нарязани пресни подправки), 4 яйца, 1/2 л прясно мляко, сол

В загрятата мазнина поставяме нарязания на кубчета салам (шунка, печено или варено месо) или сланина. След няколко минути отнемаме съда от огъня и посипваме чубрицата и джоджена. В отделен съд разбиваме яйцата и като бъркаме, на тънка струйка прибавяме свареното и охладено прясно мляко. Тази смес изсипваме в намаслена тавичка. Поставяме запържения салам, като се стараем да го разпределим равномерно. В голяма тава, наполовина пълна с вода, поставяме тавичката и печем в умерена фурна двадесетина минути.

Мляко и млечни храни

Млякото е един от най-пълноценните продукти от животински произход. То се приема преработено в различни продукти, а така също и пастьоризирано, което има същите биологични свойства както суровото, така че може да бъде наречено и „натурално“. С пастьоризацията се унищожават болестотворните микроорганизми. Пастьоризираното мляко може да се съхранява до 10°C за 1 денонощие. В хладилник (при + 4°C и минусови температури) може да се съхранява по-дълго време. Шупването на млякото се дължи на дрожди и коли бактерии. Такова мляко, което е „провлачено“ (при преливане от съд в съд това се вижда), и оцветеното мляко не са годни за консумация.

Варенето на млякото трябва да продължи 2 – 3 минути, след като кипне. Охлаждането се извършва най-добре, като съдът със свареното мляко се постави в друг съд със студена вода. Охладеното мляко се съхранява в хладилник при температура 2 – 8°C в закрит съд. При неправилно съхраняване неунищожените микроорганизми се размножават много бързо. При повторно варене те се унищожават или потискат, но настъпват химически промени – такова мляко е непълноценно. На деца и на болни хора трябва да се дава само прясно сварено мляко.

Хранителните свойства на млякото се запазват най-добре, когато то се вари в съд с двойно дъно или на водна баня.

Кисело мляко

Сваряваме млякото и го оставяме да се охлади до такава температура, че да можем спокойно да държим в него малкия пръст на ръката си (45°C). Наливаме го в буркани тип „Омния“ (800 мл) и на всеки буркан слагаме препълнена чаена лъжич-

ка кисело мляко, което сме разбъркали в кафеена чашка с няколко лъжички от прясното мляко. Добре разбъркваме млякото в буркана, в който сме сложили закваската. Поставяме капачки на бурканите, покриваме ги с чиста кърпа и ги завиваме с вълнено одеяло или вълнена дреха (може и някое старо кожухче). Заквасеното мляко ферментира при температура 41 – 43°C, затова освен затоплянето на бурканите с вълнени завивки е от значение и температурата на помещението, която трябва да е поне 16 – 17°C. След два часа и половина проверяваме дали млякото се е сгъстило, ако не е, оставяме го завито още половин час. После слагаме бурканите с готовото кисело мляко в съд със студена вода, където ги държим, докато млякото се „стегне“. Заквасеното мляко се съхранява при 10°C до 3 дни.

Прясно сирене

Подсирва се само мляко, което е леко затоплено, най-много до 33 – 34°C. На опаковките на шишетата с мая за сирене има указание по колко капки се слага от течната мая на литър мляко. Само опитът обаче ще ви покаже точното количество. Първия път сложете двойно повече от споменатите в указанието капки, а при следващите подсирвания се опитайте да намалите количеството и да стигнете до споменатата доза. Най-напред опитайте с 4 – 5 л прясно мляко. Налейте го в широка тенджерка и го загревайте бавно, като го разбърквате с лъжица. За проверяване на градусите използвайте само термометър със спирт (в никакъв случай термометър с живак!), а след известно време практиката ще ви научи да проверявате с малкия пръст на ръката си дали млякото се е загреало достатъчно. Млякото може да загреем най-

много до 70°C за няколко минути и веднага след това да го охладим до 33 – 34°C. Отнемаме тенджерата от котлона, разбъркваме млякото с лъжица, слагаме маята за сирене и отново разбъркваме добре. Поставяме капака на тенджерата, която завиваме с вълнено одеяло или вълнена дреха. След час и половина проверяваме дали млякото се е подсирило – ако не е, оставяме го завито още един час. Ако и тогава не е станало като желе, отново загреваме млякото и слагаме същото количество мая за сирене. Отцеждането става по следния начин. Върху тенджерата слагаме гевгир или голяма цедка. Върху гевгира разстиламе тензух или голяма марля, сгъната на две (може и на четири, ако е порехава). Изсипваме желираното мляко и завързваме четирите краища на тензуха (марлята). Всичко това правим на кухненската мивка или на място, където млякото ще може да се отцежда няколко часа. При по-малки количества държим сиренето в цедилката в продължение на 7 – 8 часа, за да се отцеди цвикът. При по-големи количества слагаме цедилката върху маса и я затискаме с дъска, върху която слагаме някаква тежест. Повдигаме двата крака на масата от едната страна и подлагаме трупчета, така че тя да бъде под наклон. Под ниския край на масата поставяме съд, в който цвикът да се отцежда в продължение на 5 – 6 часа. Готовото сирене нарязваме на калъпи. Ако няма да го консумираме веднага, посоляваме го на вкус – в затворен съд то може да престои в хладилник няколко дни. По-големи количества сирене поставяме в подходящ съд и заливаме със саламура (на 1 л вода – 200 г сол), в която трябва да престои 1 денонощие. После правим нова саламура (на 1 л вода – 120 г сол), с която заливаме нареденото в тенеките или качета сирене – така то трябва да узрее при температура на помещението 10°C в продължение на 2 месеца, след което се съхранява на още по-хладно място (от 1 до 4°C).

Сирене в стомна

Това сирене се приготвя от средата на месец август до средата на септември, когато овчето мляко е най-гъсто. Стомните са специално направени за сирене – без глеч и без отвор на дръжката („цицка“) за пиене, а само с широк горен отвор („гърло“). Горната една четвърт от стомната започва с ръб, от който нагоре тя е с потънка стена. Този ръб показва, че там трябва да счупим стомната с острата част на чукче или с длето, когато решим да консумираме сиренето. Горната част на стомната се маха и сиренето остава в долната, много по-голяма част. Подсирването се извършва, когато налеем затопленото мляко в стомната. Отворът запушваме с парафин. Сиренето трябва да узрее при температура 10°C в продължение на 2 месеца, а след това се съхранява на още по-хладно място (от 1 до 4°C).

Бито сирене

Приготвя се от овче или краве мляко, което загреваме до 32°C, подсирваме с мая и го оставяме така половин час. След това го прехвърляме в т. нар. буталка (дървен уред) и го разбиваме добре. Пресипваме го в голяма тенджера (ако е по-малко количество) или в т. нар. мандраджийска каца за отделяне на маслото от суроватката. С лъжица обираве маслото и го слагаме в подходящ съд – отгук идва названието на този вид сирене, то е „бито“ и е останало без масло. Подсиреното мляко затопляме до 35 – 38°C. Отнемаме съда от огъня и с дървена лопатка бъркаме все в една посока в продължение на десетина минути. Сгъстената маса изсипваме в торба от рядко тъкан плат (или в голяма марля, прегъната два или четири пъти) и оставяме сиренето да се отцежда в продължение на 2 денонощия, след което го нарязваме на парчета и осоляваме с добре счупкана морска сол. Битото сирене нареждаме в делва или в каче, като между парче-

тата слагаме извара от овче мляко. Ако го поставим в стъклени буркани тип „Омния“ също с извара между парчетата сирене, трябва да стерилизираме бурканите десетина минути.

Кашкавал

Това е един от видовете твърди сирена и се отличава с високо съдържание на белтъчини и мазнини. Приготвя се от овче и краве или само от краве мляко. В промишлени условия се прави от прясно сурово мляко, което преминава през подготовка, подсирване, обработка на сиренината, т. нар. чедеризация, попарване и смесване, солено зреене и накрая т. нар. покриване. Оформен в малки или големи пити, кашкавалът зрее 2 месеца при температура 12 – 14°C. Съхраняван в хладилник, може да изтрае 1 година.

Домашен кашкавал

Това е кашкавал, който се приготвя в домашни условия за прясна консумация. Загряваме 6 л краве мляко и щом заври, го държим на огъня само 2 – 3 минути. Отнемаме съда от огъня и поставяме 6 супени лъжици сол, като разбъркваме бързо. Ако сложим солта, докато млякото е на огъня, то ще „бухне“ и ще изцапа цялата печка. Когато сложим и последната лъжица сол, връщаме съда на огъня и оставаме млякото да ври четвърт час – тогава добавяме 1 супена лъжица (може и 2 супени лъжици) винена киселина (лимонтузу). Варим още четвърт час и прецеждаме, както се прави това при прясното сирене, през тензух. Разликата е, че като завържем тензуха на плътен възел, слагаме върху него някаква тежест.

Топено сирене

Произвежда се от различни видове основни продукти – бяло саламурено сирене

от овче или от овче мляко, кашкавал от овче или от краве мляко, краве масло, сухо обезмаслено мляко, суха суроватка и др. Използват се подправки и допълнителни продукти – червен и черен пипер, кимион, дафинов лист, чубрица, гъби, доматино пюре, шунка, орехи. Най-напред суровината се обработва и подготвя, следва топене, прибавяне на т. нар. „пълнители“ и накрая – подправките. По-нататък – разфасоване, охлаждане и съхраняване. Така нареченото „пушено сирене“ е от вида топено сирене.

Сирене чедър

Произвежда се от пълномаслено краве мляко със закваска от млечнокисели бактерии и сирищна мая.

Сирене кефалотири

Приготвя се от пълномаслено овче мляко (може да се смеси овче и козе мляко, както правят в Гърция, откъдето е рецептата за това сирене). Готовите пити се парафинират и се съхраняват при температура 1°C цяла година.

Сирене ементал

Прави се от краве мляко, като се подсирва със сирищен фермент и закваска от млечнокисели бактерии. Формата на сиренето е цилиндрична с диаметър 60 см. Като го срежем, ще забележим т. нар. очи – шупли, големи до 4 см.

Сириене гауда

Това е холандски тип сирене с цилиндрична форма, произведено от краве мляко.

Сирене едам

То е от краве мляко, с удължена кълбовидна форма, а като го разрежем, ще видим, че е бледокремаво на цвят.

Плесенни сирена

От този вид сирена у нас се произвежда сирене **магура**, което е тип **рокфор** – от овче или краве мляко. При приготвянето на този вид сирене се използват сирищна мая, бактериална закваска и плесен (пеницилиум рокфорти). Зрялото сирене е с цилиндрична форма, а по повърхността се виждат следи от плесента.

Извара

Получава се от всички видове мляко, а така също и от цвика (суроватката), който се отцежда при правене на сирене. В зависимост от маслеността тя е безмаслена, полумаслена (10 % мазнина) и пълномаслена (20 %). Безмаслената безсолна извара се нарича „диетична“.

Домашна извара

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 1/2 кг кисело мляко

Сваряваме прясното мляко и докато е още горещо, слагаме киселото мляко. Държим съда на огъня, докато млякото се пресече, като разбъркваме с лъжица. После го прецеждаме през марля (или през тензух).

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 1 1/2 супени лъжици оцет (или щипка лимонтузу)

Сваряваме прясното мляко и докато е още горещо, слагаме оцета (лимонтузуто). Държим съда на огъня, докато млякото се пресече. После го разбъркваме с лъжица и го прецеждаме през марля или тензух. Цвикът, който се отделя, е полезен за пиене.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг кисело мляко, 1 1/2 супени лъжици оцет (или щипка лимонтузу)

В дървения уред „буталка“ бием млякото, докато отгоре се отдели маслото, което обираме с лъжица. Останалата част от млякото пресичаме с оцет или лимонтузу – получава се извара.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 50 мл 50 % калциев хлорат (ако калциевият хлорат е 10 %, тогава слагаме 200 мл)

Загряваме млякото и преди да кипне, прибавяме калциевия хлорат. Разбъркваме с лъжица, оставяме млякото да кипне и веднага отстраняваме съда от огъня. Когато млякото изстине, прецеждаме го през марля или тензух, за да се получи извара.

Коластра

Това е млякото, което се отделя през първите дни след раждането при бозайниците. От млякото на крава, издоено през първия и втория ден след отелването, се приготвя извара. Варим млякото (може да сложим малко сол), докато се пресече. После го прецеждаме.

Каймак

Това е турското название на сметаната. В домашни условия сметана се получава, като се „бие“ прясното мляко в т. нар. буталка – тесен дървен уред с решетъчна, също дървена буталка. Бие се, докато каймакът излезе отгоре. Ако в едно трилитрово шише налеем 2 л прясно мляко и започнем да го разклащаме, след известно време каймакът ще се отдели отгоре.

Според начина на приготвяне (в промишлени условия) сметаната бива: незаквасена (сладка), заквасена (кисела), суроватъчна, фруктова и пр.

Краве масло

По начина на приготвяне е: 1) кисело (получава се от заквасена прясна пастьоризирана сметана; 2) сладко сметанено

(получава се от пастьоризирана сметана, претърпяла процес на зреене); 3) солено (получава се от пастьоризирана сметана, претърпяла процес на зреене с прибавка на готварска сол); 4) топено (получава се от сладко сметанено или кисело сметанено масло чрез претопяване).

При „биене“ на прясно мляко за получаване на сметана (в домашни условия) се отделя т. нар. мътеница (някъде я наричат бърканица). От преварена мътеница също се получава извара.

Кравето масло трябва да се съхранява при температура до 10°C. Масло с водно съдържание 16 % има трайност от 3 до 6 месеца. Така нареченото масло за чай (с вода до 20 %) има трайност от 2 до 4 месеца, а топеното масло – до 1 година.

При печене и пържене кравето масло поради съдържащия се в него белтък започва да дими още при 120 – 130°C и ако го оставим на огъня, ще почернее. Затова се препоръчва кравето масло да се поставя във вече готовата гозба или да се разтопи в съд, в който ще готвим, и веднага да се прибавят продуктите за пържене и задушаване. За предпочитане е да се използват съдове с дебело дъно, при които мазнината бавно се изпарява.

Ето някои практични мерки: краве масло, голямо колкото лешник, тежи 5 г, колкото орех – 10 г, равна супена лъжица – 22 г.

При пържене, за да не потъмнее кравето масло, трябва по време на разтопяването му да прибавим няколко капки олио.

Ако преди да сложим продукт за пържене в загрятото краве масло поръсим щипка брашно, то няма да пръска.

Крокмач

Приготвя се в Троянския Балкан. В дълбока тенджерата на умерен огън варим прясно овче мляко, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. Когато 1/3 от мля-

кото се изпари, слагаме сол (30 г на 1 л мляко) и отнемаме тенджерата от огъня, като продължаваме да бъркаме с лъжицата. После поставяме съда на хладно място. След няколко дни крокмачът е готов за прясна консумация – поднася се с топла пита или с препечен хляб. Обикновено крокмачът се прави от края на месец август до средата на септември, когато овчето мляко е гъсто, пълномаслено, а времето се „преобразява“, вече не е много горещо. Престоялият няколко дни крокмач се утаява, отгоре излиза гъстата част, „каймакът“. Ако искаме крокмачът да трае дълго, понякога чак до Никулден, пресипваме „каймака“ в делва или в тенджерата, където притуряме каймака, отделян и през следващите дни. Останалата част, която прилича на суроватка, не се използва за храна. Така събраният крокмач се съхранява на хладно място. С крокмач се приготвят няколко постни гозби.

Крокмач с печени чушки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг печени и обелени чушки, 1/4 кг крокмач, 100 г овче сирене, 1 кафеена чашка олио, 2 – 3 супени лъжици нарязан магданоз

Нарязваме на малки парченца чушките и ги смесваме с крокмача, натрошеното овче сирене и олиото. Прибавяме нарязания на ситно магданоз. Тази смес изсипваме в тава и печем в умерена фурна, докато отгоре се появи кафява корица.

Кутмач

Приготвя се в Родопите от края на август до средата на септември, когато овчето мляко е много гъсто. През останалото време кутмач не става. На тих огън загряваме млякото, без да слагаме и капка вода, само с малко сол. Щом млякото заври, веднага отнемаме съда от огъня. Някога са наливали кутмача (след като изсипват) в кожа от цяло агне с остригана въл-

на, изчистена и изпрана със сапун и обърнатата навътре. Пълната с кутмач кожа завързвали плътно, посолявали я отвън, за да не я кацат мухите, и я окачвали на сенчесто, проветриво място. Водата, която избивала върху кожата, почиствали с тъпата страна на нож. След 40 – 50 дни кутмачът бил готов за консумация.

Кутмач в ямаче

„Ямаче“ е негледжосано гърне. Кутмачът се приготвя от края на юли до средата на септември. Наливаме млякото в ямачето и го варим отначало на тих огън, след това засилваме огъня. Щом млякото кипне, намаляваме силата на огъня и държим гърнето на тих огън, като непрекъснато разбъркваме с дървена лъжица. Когато млякото се сгъсти, слагаме сол или захар на вкус и продължаваме да държим гърнето на тих огън, докато млякото отново кипне – едва тогава го отстраняваме от огъня. Кутмачът се поднася, когато изстине.

Брано мляко

Подквасваме овче мляко и го оставяме на хладно място да престои 1 денонощие. После го прецеждаме през тензух или марля – държим го цяло денонощие, след това сипваме млякото в голяма тенджера и през 6 – 7 часа го разбъркваме с дървена лъжица. Това правим 1 седмица, докато спре ферментацията. Заглаждаме браното мляко отгоре с лъжицата и го заливаме с разтопено краве (или овче) масло, което трябва да го покрие. Съдът се държи на хладно и тъмно място, което от време на време се проветрява – така браното мляко може да изтрае 6 месеца.

Овченик

Приготвя се в Родопите от края на август до средата на септември. На 1 л овче мляко слагаме 1 чаена лъжичка сол. Варим на тих огън, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица, докато млякото

се сгъсти – тогава отнемаме съда от огъня и оставяме овченика да изстине.

Съндирмьо

Нарича се още ушмар и се приготвя в Родопите по следния начин: В 800 мл вряща подсолена вода слагаме 200 г натрошено сирене (или 150 г настърган кашкавал) и 150 г краве (или овче) масло. След десетина минути прибавяме 1/2 кг пресято брашно (по 1/4 кг бяло пшенично и царевично брашно) на малки части, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица – докато сместа започне да се отделя от стените на тенджерата и маслото изплува отгоре.

Серник

ПРОДУКТИ: 3 – 4 яйца, 300 – 400 г извара, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, сол

Към разбитите яйца прибавяме изварата и разтопеното краве масло. Посоляваме на вкус, разбъркваме в тавичка и печем в умерена фурна, докато отгоре се появи кафява коричка.

Катък

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 л овче прясно мляко, 1/4 кг зряло овче сирене, сол

Приготвя се от овче мляко от края на август до средата на септември. Варим млякото на тих огън, за да се сгъсти. Ако има вероятност да загори по дъното на тенджерата, прехвърляме го в друг съд. Осоляваме го обилно, както се соли сирене (3 – 4 %), слагаме зрялото овче сирене за „квас“ и след като се сгъсти, го държим на стайна температура 4 – 5 дни – така то се пресича и се отцежда цвикът. С лъжица обираве катъка и го слагаме в тенджера (делва, каче), за да узрее (да се сгъсти още повече). Съхранява се на хладно място. След десетина дни катъкът е готов за консумация. Яде се с хляб.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 1/2 л овче или краве кисело мляко, 1/4 кг овче сирене, 100 г краве масло, 6 – 7 скилидки чесън

С помощта на марля или тензух отцеждаме киселото мляко в продължение на 1 денонощие. След това смесваме отцеденото мляко с натрошеното овче сирене, разтопеното краве масло и счуканите скилидки чесън.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг овче кисело мляко, 400 г овче сирене

Настъргваме сиренето, слагаме го в съд и на водна баня, като разбъркваме с дървена лъжица, на умерен огън го варим, докато се получи еднородна маса. Отнемаме съда от огъня и когато сиренето изстине, прибавяме отцеденото за 1 денонощие овче кисело мляко. Добре разбърканата смес съхраняваме в хладилник.

Салата „Катък“

ПРОДУКТИ: 1 кг кисело мляко, 200 г сирене, 2 – 3 кисели краставички (или 1 по-голяма прясна краставица)

Отцеждаме през марля или тензух киселото мляко и го смесваме с настърганото сирене. Разбиваме сместа, докато се получи еднородна маса, към която прибавяме нарязаните на малки кубчета кисели краставички, отцедени през цедка (или прясната краставица, също нарязана на малки кубчета и отцедена от сока).

Керкелек

ПРОДУКТИ: 1 кг едро смляно царевично брашно, 1 1/4 л прясно мляко, 2 кафеени чашки разтопено краве масло, сол

Кипваме подсоленото прясно мляко и на части прибавяме царевичното брашно, като непрекъснато бъркаме с точилка. Намаляваме силата на огъня и разбъркваме,

като държим съда на огъня, докато сместа започне да се отделя от стените на тенджерата. След това изсипваме ястието в намаслена тавичка и го печем в умерена фурна, докато отгоре се появи кафява коричка. Нарязваме керкелека на парчета, които поднасяме, полети с разтопеното краве масло.

Разсол със сирене

ПРОДУКТИ: 1/2 кг говеждо месо, парче целина, 2 моркова, по 1 корен от магданоз и пашърнак, сол; за соса – 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 3 супени лъжици кисело мляко, 2 яйца, 100 г сирене

Говеждото месо, както е цяло парче, варим до полуомекване. Прибавяме целината и морковите, нарязани на едро, заедно с корена от магданоз и пашърнак. Посоляваме на вкус. Продължаваме да варим, докато месото напълно омекне. След това изваждаме месото, нарязваме го на порции, които поставяме в тава и заливаме със сос, приготвен по следния начин: В олиото запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното наливаме толкова от бульона, в който сме варили месото, колкото е необходимо да се получи рядък сос. Добавяме киселото мляко и оставяме соса да поври няколко минути. Отнемаме съда от огъня и застрояваме с разбитите яйца. С този сос заливаме наредените в тавата порции месо, поръсваме настърганото сирене и печем в предварително затоплена фурна само четвърт час.

Хайвер от извара

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 100 г извара, 1 кафеена чашка прясно мляко, 1 жълтък на твърдо сварено яйце, 2 – 3 супени лъжици олио, 1 – 2 чаени лъжички лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), сол

Разбиваме изварата с прясното мляко и прибавяме претрития през сито жълтък. Като бъркаме непрекъснато, на тънка струйка наливаме олиото и бъркаме, докато се получи кремopodobна смес. Посоляваме на вкус и подправляме с лимонения сок (лимонтузото).

Каша от извара

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло, 300 г извара, 1/2 чаена чаша брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер

Смесваме изварата с разтопеното краве масло. Като държим съда на умерен огън и непрекъснато бъркаме с дървена лъжица, на части прибавяме брашното – докато се получи гладка каша. Накрая слагаме червения пипер.

Попара със сирене

ПРОДУКТИ: 1/2 сух бял хляб, 1/4 кг сирене, 100 г краве масло

Натрошаваме хляба и го разпределяме в 4 купички. Във всяка купичка слагаме по 1/4 от натрошеното сирене. Препържваме кравето масло (по желание слагаме в него сол и захар) и заливаме сместа в купичките. Добавяме вода и покриваме купичките с чинийки. След 5 – 6 минути попарата е готова.

Суфле със сирене

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици брашно, 3 – 4 супени лъжици разтопено краве масло, 1/4 л прясно мляко, 60 – 70 г шунка (или пресен колбас, кренвирши, сух салам и пр.), 1 – 2 червени домата, 2 кафеени чашки предварително сварен грах, 100 г сирене, 2 яйца, 2 – 3 супени лъжици настъргано сухо сирене за поръсване на суфлето

Брашното, предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода, запържваме в тенджерка в маслото, като бъркаме с дървена лъжица. Продължаваме да бъркаме и на части при-

бавяме студеното прясно мляко. Държим сместа на умерен огън (като разбъркваме от време на време), докато започне да се отделя от дъното на тенджерката – тогава слагаме нарязаната на ситно шунка (колбас, кренвирши и пр.), обелените и настъргани на едро ренде домати, предварително сварения грах и настърганото на ренде сирене. Добавяме разбитите жълтъци. След няколко минути поставяме разбитите на сняг белтъци. Тази добре объркана смес прехвърляме в намазана с краве масло тавичка, поръсваме настърганото сухо сирене (2 – 3 супени лъжици) и четвърт час печем в силна фурна.

Сирене с картофи

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 200 г сирене, 1 1/2 супени лъжици твърдо краве масло, 2 яйца, сол

Обелваме картофите и ги сваряваме в подсолена вода. После ги нарязваме на филийки и ги нареждаме в намазана с олио тавичка. Върху тях слагаме натрошеното сирене, а върху сиренето поставяме малки парченца от кравето масло. Печем четвърт час в умерена фурна и слагаме заливка от яйцата, разбити с щипка сол. Допичаме десетина минути.

Сирене (кашкавал) под капак

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 4 парчета сирене (кашкавал) с размери пет на пет сантиметра, дебели сантиметър и половина, 1 червен домати (или 1 сурова чушка)

Разтопяваме кравето масло в електрически тиган (чиито реотани са на горния капак, оттук и названието „под капак“) или в тавичката на парти-грил. Може да използваме електрическа фурна, на която включваме само горния нагревател. В съда с разтопеното масло нареждаме парчетата сирене (кашкавал), а върху тях слагаме кръгчета от червения домати (или пар-

чета от сурова чушка). Запичаваме леко и веднага поднасяме ястието.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 парчета по 50 г обезсолено сирене, 4 супени лъжици разтопено краве масло, 2 кафеени чашки брашно, 2 чаени лъжички червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Използваме 4 пръстени гювечета, във всяко от които наливаме по 1 супена лъжица разтопено краве масло. Парчетата сирене (кашкавал) потапяме в студена вода, овалваме в брашното и във всяко гювече слагаме по 1 от тях. Слагаме капачетата и във фурна с включен само горен нагревател печем, докато сиренето (кашкавалът) омекне. Преди поднасянето поръсваме всяко гювече с по 1/2 чаена лъжичка червен пипер и 1/2 супена лъжица нарязан на ситно магданоз.

Настъргано сирене

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 3 супени лъжици брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 3 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 супени лъжици краве масло

Настъргваме сиренето с намазано с олио ренде и го смесваме с брашното. Прибавяме прясното мляко и разбитите яйца и добре разбъркваме, като добавяме черния пипер. Изсипваме сместа в тавичка, намазана с разтопеното краве масло. Печем в умерена фурна.

По същия начин се приготвя настърган на едро ренде кашкавал.

Мусака от картофи със сирене

ПРОДУКТИ: 1/2 кг картофи, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/4 кг сирене, 3 супени лъжици олио, 4 яйца, 3 кафеени чашки прясно мляко, 1 супена лъжица твърдо краве масло, сол

Сваряваме картофите, докато са топли, ги обелваме, а като изстинат, ги на-

рязваме на кръгчета. Слагаме в тавичка един ред картофи, поръсваме със сол на вкус и черен пипер и поставяме ред натрошено сирене. След това пак картофи и отново сирене. Най-отгоре трябва да са само картофи. Поръсваме олиото и печем в умерена фурна. Когато отгоре картофите се запекат, слагаме заливка от разбитите яйца, които сме смесили с прясното мляко. Печем, докато ястието отгоре се зачерви. След като извадим тавичката от фурната, отгоре нареждаме парченца твърдо краве масло.

Сирене с лук на фурна

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сирене, 3 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 1 супена лъжица галета (счукан сухар), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 – 3 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко

Нарязания на тънки филийки лук задушяваме с подсолена вода, която трябва само да го покрива. Когато лукът поомекне, наливаме мазнината и го пържим, докато стане златист. Отнемаме съда от огъня и оставяме лука да изстине – тогава прибавяме натрошеното сирене и галетата, поръсваме черния пипер и прехвърляме сместа в пръстен гювеч или в намазана тавичка. Печем в умерена фурна. Накрая слагаме заливка от разбитите яйца и млякото. Допичаваме, докато ястието отгоре се зачерви.

Сирене с чушки на фурна

ПРОДУКТИ: 12 бр. чушки, 1/4 кг сирене, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици разтопено краве масло

Запържваме чушките (сурови, само почистени от семето) в загрялото олио и ги нареждаме в тавичка. Посипваме настърганото сирене и нарязания на ситно магданоз. Четвърт час печем в умерена фур-

на и слагаме заливка от разбитите яйца, прясното мляко и черния пипер. При поднасянето поливаме чушките с разтопено-то краве масло.

Спанак с кашкавал на фурна

ПРОДУКТИ: 200 г кашкавал, 1/2 кг нарязан на ивички спанак, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 – 3 червени домата, 2 – 3 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 2 супени лъжици галета, 1 1/2 супени лъжици твърдо краве масло

Задушаваме нарязания на ивички спанак в олиото, докато започне да омеква – тогава го смесваме с 1 супена лъжица галета. Пресипваме сместа в намаслена тавичка. Отгоре разстиламе настъргания кашкавал, върху който нареждаме нарязаните на кръгчета домати. Четвърт час печем в умерена фурна и слагаме заливка от разбитите яйца, прясното мляко и останалата галета. Върху заливката нареждаме парченца краве масло. Допичаме десетина минути. Ястието се поднася топло.

Спанак със сирене и картофи на фурна

ПРОДУКТИ: 400 г нарязан на ивички спанак, 1 глава лук, 1 1/2 кафеени чашки олио, 200 г сирене, 300 г картофи, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 – 3 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко

Смесваме нарязания на ситно лук и нарязания на ивички спанак и ги задушаваме с половината от олиото. С останалата мазнина в отделен съд полуизпържваме нарязаните на кръгчета картофи. В намаслена тавичка слагаме ред картофи, ред натрошено сирене, което посипваме с 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз, ред смес от спанак и лук. Най-отгоре трябва да са картофи. Печем в умерена фурна, докато ястието се запече наполовина – тогава слагаме заливка от разбитите яйца,

смесени с прясното мляко и останалия нарязан на ситно магданоз и отново запичаме. Може да използваме не полуизпържени, а предварително сварени картофи.

Сирене с червени домати на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, 3 – 4 червени домата, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша настъргано сирене, 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Задушаваме нарязания на ситно лук с олиото. Последователно прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода) и настърганото сирене. Леко задушната смес изсипваме в намаслена тавичка. Печем четвърт час в умерена фурна и слагаме заливка от разбитите яйца и прясното мляко. Поръсваме нарязания на ситно магданоз и допичаме десетина минути.

Сирене с пресен лук на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 2 връзки пресен лук, 1 чаена чаша настъргано сирене, 1 кафеена чашка ориз, 3 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 супена лъжица твърдо краве масло

Нарязания на ситно пресен лук задушаваме в олиото и в 1 кафеена чашка вода. Прибавяме ориза – изчистен, измит и подсушен. Наливаме 2 кафеени чашки вода и задушаваме, докато оризът набъбне – тогава слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати, размитото с прясното мляко брашно, разбитите яйца и настърганото сирене. Леко задушаваме сместа и я пресипваме в намаслена тавичка. Слагаме парченцата твърдо краве масло и печем в умерена фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Сирене със сини домати на фурна

ПРОДУКТИ: 2 средни по големина сини домати, 1 чаена чаша настъргано сирене, 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 глава лук, 2 – 3 червени домати, 1 супена лъжица брашно, 1/2 връзка магданоз, 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко

Обелваме сините домати, нарязваме ги на тънки филийки, които посоляваме и оставяме в наклонена тавичка за половин час да се отцеди горчивият им сок. След това ги задушаваме в олиото заедно с нарязания на ситно лук. Когато сините домати омекнат, прибавяме обелените и настъргани на едро ренде червени домати и брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Отнемаме тенджерата от огъня и добавяме настърганото сирене и нарязания на ситно магданоз. Объркваме сместа и я пресипваме в намаслена тавичка. Слагаме заливка от разбитите яйца и прясното мляко и печем в умерена фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Червени домати, пълнени с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 4 големи червени домати, 1/2 кг отцедено кисело мляко, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 кисели краставички, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 3 – 4 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Смесваме киселото мляко с ореховите ядки, нарязаните на малки кубчета и отцедени кисели краставички, нарязания на ситно копър, счукания чесън, черния пипер и сол на вкус. С чаена лъжичка издълбаваме доматиите и ги пълним с така приготвената смес.

Пържен лапад със сирене

ПРОДУКТИ: 1 кг лапад, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен

пипер, 2 – 3 червени домати, 200 г сирене, 4 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз

Изчистваме и измиваме лапада, попарваме го с вряла вода и го отцеждаме. Нарязваме го на ивички и го задушаваме с олиото заедно с нарязания на ситно лук. Слагаме обелените и настъргани на едро ренде червени домати, поръсваме червения пипер, задушаваме няколко минути и добавяме разбитите яйца. Като върваме с дървена лъжица, държим тенджерата на огъня, докато яйцата побелеят. Отнемаме съда от огъня и поставяме натрошеното сирене заедно с черния пипер и с нарязания на ситно магданоз. Добре обръкваме всичко. Ястието поднасяме, докато е топло.

Лапад със сирене на фурна

ПРОДУКТИ: 1 кг лапад, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 300 г сирене, по 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен и магданоз, 3 – 4 червени домати, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица твърдо краве масло

Измиваме лапада и го нарязваме на ивички, след това го задушаваме с мазнината. В пръстен гювеч или в тава слагаме 1 ред лапад, 1 ред натрошено сирене, поръсено с нарязания на ситно джоджен и магданоз. Най-отгоре изсипваме попарените, обелени и настъргани на едро ренде червени домати. Поръсваме червения пипер, нареждаме парчетата краве масло и печем в силна фурна.

Кюфтета от извара

ПРОДУКТИ: 1/2 кг извара, 1 кафеена чашка галета (счукан сухар), 3 яйца, брашно – колкото е необходимо да се получи твърдо тесто, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио, сол

Претриваме изварата през цедка и прибавяме към нея галетата, разбитите яйца и брашно, колкото е необходимо, за да се получи твърдо тесто. Слагаме черния пи-

пер, посоляваме на вкус и омесваме тестото. Правим кюфтета, които овалваме в брашно и пържим в силно загрялото олио. Поднасяме кюфтетата със салата според сезона.

Пържени пълнени със сирене чушки

ПРОДУКТИ: 1 кг чушки, 4 яйца, 200 г сирене, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 кафеена чашка брашно, 1 1/2 кафеени чашки олио

Изчистваме чушките от дръжките и семето, изпичаме ги, обелваме ги и ги напълваме със смес от разбитите яйца, натрошеното сирене и нарязания на ситно магданоз. Всяка чушка овалваме в брашното и изпържваме в загрялото олио.

Каша с мляко

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка разтопено краве мляко, 1 кафеена чашка брашно, 2 чаени чаши прясно мляко, сол

В загрялото краве масло запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Постепенно, като бъркаме с дървена лъжица, наливаме прясното мляко. Държим съда на огъня само 5 – 6 минути. Накрая посоляваме на вкус.

Бял мъж

За един от специалитетите в традиционната ни кухня Константин Иречек пише в книгата за пътуванията си из България: „Печено сирене, сварено в мляко с брашно, каквото ядох при извора под Лисец, на български се нарича белмуш“.

В различни краища на България названието е различно – белмуш, белмуж, но най-популярно е бял мъж. На друго място

Иречек пак споменава за ястието, което явно му е харесало: „Пърженото, а после в мляко с брашно варено сирене, което ядох по мандрите на Средна гора из дървени паници...“

Бял мъж се приготвя по Балкана през летните месеци – от юли до средата на септември, когато овчето мляко е мазно.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг прясно сирене, 3 – 4 супени лъжици царевично или пшенично брашно

Използва се прясно неосолено сирене, което натрошаваме и слагаме в тенджера. Постепенно засилваме огъня. Непрекъснато бъркаме с дървена лъжица – докато сиренето си пусне мазнината и започне да се отделя от дъното на тенджерата. Прибавяме брашното и продължаваме да бъркаме, докато ястието се отделя лесно от стените на тенджерата. Накрая подслаждаме с мед или захар, а по желание може само да го посолим. Яде се с лъжица.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ: 1 1/2 кг неосолено прясно овче сирене, 150 г пшенично или царевично (от бяла царевица) брашно

Стриваме сиренето и го слагаме в тенджера, която поставяме в друга, по-голяма тенджера, наполовина пълна с вода. Като бъркаме непрекъснато с тел, варим на водна баня, докато се изпари 1/5 от първоначалния обем на сиренето – тогава, като продължаваме да бъркаме, на части прибавяме брашното. Бъркаме, докато се получи гъста маса, която се отделя от стените на съда. Ястието се поднася топло, подсладено с мед или захар или посолено на вкус.

Ястия с гъби

Пресните гъби се измиват по-лесно, ако ги поръсим с брашно и след това една по една ги измием на течаща вода. Гъбите не се накисват във вода, защото губят много от вкусовите си качества. Ако не готвим пресните гъби в деня, в който сме ги набрали или купили, трябва да ги бланшираме във вряща солена вода, да ги охладим, да ги сложим в затворен съд и да ги съхраняваме в хладилник. Ястията с гъби не се претоплят – при повторното загаряване растителният белтък се разлага бързо и може да се отровим. Изсушените гъби, смлени с кафемелачка, се съхраняват в затворени бурканчета и са великолепна подправка към много ястия.

Бланширането става, като потапяме гъбите във вряща вода, в която сме сложили сол (на 5 л вода – 100 г сол). В момента, в който поставим гъбите, водата се охлажда, затова е необходимо тя отново да заври. Десетината минути на бланширането започват да текат от новото завиране на водата. Най-удобно е гъбите да се сложат в телено кошче и така да се потопят в съда с вряла вода. По време на попарването кошчето трябва от време на време да се разклаща.

Салата от лютива млечница и пачи крак

Най-напред изстъргваме „шапката“ на всяка от лютивите млечници. После варим млечниците в две води. Изхвърляме и втората вода. Пачия крак сваряваме отделно. Оставяме гъбите да се охладят и ги нарязваме на едри парчета. Смесваме двата вида гъби, слагаме много копър и магданоз, нарязани на ситно, посоляваме на вкус и объркваме добре. Нарездаме гъбите в буркани, които заливаме с равни части оцет и от бульона, в който са варени

гъбите пачи крак. Отгоре на всеки буркан поставяме по няколко обелени скилидки чесън (може да сложим чесън и между гъбите заедно с 1 – 2 дафинови листа на буркан). Наливаме 2 см олио и поставяме бурканите в хладилник. Тази салата е за прясна консумация. В хладилник може да издържи десетина дни. След всяко вадене на гъби доливаме равни части оцет и олио.

Масловките не се мият, защото поемат много вода, а само се обелват. Пекат се в тава в умерена фурна, нарязани на дребно и полети с разреден оцет и малко олио, защото масловките са тлъсти гъби. Накрая ги посоляваме и поръсваме със смлян черен пипер. Тази салата е за прясна консумация.

Рижиката („червената млечница“) за салата се вари и се приготвя като масловката.

Яхния от гъби

ПРОДУКТИ: 3 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка доматен сок, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

Запържваме нарязания на ситно лук в олиото. Нарязваме измитите гъби на малки парченца и ги попарваме в кипяща солена вода. Към запържения лук прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното поръсваме червения пипер и слагаме отцедените попарени гъби. Посоляваме, наливаме разреждения с малко вода доматен сок и толкова топла вода, колкото е нужно течността да покрие продуктите.

Добавяме нарязания на ситно магданоз и варим на тих огън под похлупак до пълно омекване на гъбите.

Яхния от гъби с домати

ПРОДУКТИ: 2 глави лук, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 2 червени домати, 300 г гъби – пресни или стерилизирани, 1/2 глава целина, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Задушаваме нарязания на ситно лук в мазнината, докато омекне – тогава прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати и нарязаните на тънки филийки гъби. Посоляваме и слагаме нарязаната на ивички целина, наливаме 2 кафеени чашки топла вода, поръсваме червения пипер и на тих огън задушаваме, докато яхнията остане на мазнина. Накрая подправяме с черния пипер.

Яхния от гъби с картофи

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 5 – 6 картофа, 1 супена лъжица нарязан копър, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме нарязаните на малки парченца гъби и обелените и нарязани на малки кубчета картофи. Наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите, посоляваме и на умерен огън под похлупак задушаваме, докато гъбите омекнат, а картофите се сварят. Към края слагаме нарязания на ситно копър.

Яхния от гъби с лапад

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа гъби (пресни или стерилизирани), 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 1 двойна шепа измит и нарязан на едро лапад, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, сол

Нарязаните на малки парченца гъби пържим в мазнината, докато водата им се изпари. Прибавяме лапада, а след десетина минути слагаме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното поръсваме джоджена и посоляваме на вкус. Наливаме топла вода, която трябва да покрие продуктите, и на тих огън под похлупак варим, докато гъбите напълно омекнат.

Яхния от гъби с чушки

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа гъби, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 3 сурови чушки, 2 червени домати (пресни или от консерва), 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук, след това поставяме и запържваме нарязаните на съвсем дребно чушки. Слагаме и запържваме доматиите – обелени и настъргани на едро ренде. Посипваме червения пипер, поставяме нарязаните на малки парченца гъби, наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо да покрие продуктите, и задушаваме на тих огън, докато гъбите напълно омекнат. Накрая поръсваме със сол на вкус и с черния пипер.

Гъби плакия

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г пресни гъби, 1 кафеена чашка олио, 3 глави лук, 2 моркова, парче целина, 3 червени домати (пресни или от консерва), 2 скилидки чесън, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 супена лъжица брашно, 4 чаени лъжички разтопено краве масло, сол

Задушаваме в олиото нарязания на ситно лук, после прибавяме измитите и нарязани на малки парченца гъби заедно с нарязаните на тънки колелца моркови и на-

рязаната на кубчета целина. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и десетина минути задушаваме на умерен огън. Слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязаните на ситно скилидки чесън, дафиновия лист, черния пипер и сол на вкус. Добавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Задушаваме сместа само 5–6 минути, после я превърляме в тавичка и печем половин час в умерена фурна. При поднасянето към всяка порция слагаме по 1 чаена лъжичка разтопено краве масло.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 двойни шепи пресни гъби, 2 кафеени чашки олио, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици нарязан копър, 1/2 лимон, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Извиваме добре гъбите, нарязваме ги на малки парчета и в тенджерата ги заливаме с вода, която трябва да ги покрие. Прибавяме олиото и на умерен огън варим, докато гъбите омекнат и водата се изпари. Слагаме предварително препеченото и размитото с 1 кафеена чашка хладка вода брашно и варим още десетина минути на умерен огън. Накрая поставяме нарязания на ситно копър и магданоз, черния пипер, сол на вкус и нарязания на тънки резенчета лимон (или 1 супена лъжица лимонен сок). Плакията се поднася студена.

Гъби фрикасе

ПРОДУКТИ: 2 двойни шепи пресни гъби, 2 моркова, 1 резен целина, 1 глава лук, 10–12 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 2 1/2 супени лъжици брашно, 2 жълтъка, лимонен сок на вкус (или лимонтузу, разредено с малко вода), сол

Заливаме с подсолена вода, която трябва да ги покрива, почистените и измити

гъби (както са цели), нарязаните на кубчета моркови и целина, нарязания на ситно лук, черния пипер и дафиновия лист. На умерен огън варим, докато гъбите омекнат, после ги отцеждаме и ги нарязваме на дребно. В друг съд в кравето масло запържваме брашното. Разреждаме запържката с част от бульона. Прибавяме нарязаните гъби и варим на тих огън десетина минути. Отнемаме съда от огъня и като разбъркваме с лъжица, прибавяме разбитите жълтъци и лимоновия сок (или лимонтузуто).

Задушени гъби

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Използваме печурки, манатарки, булки, масловки и други гъби, които извиваме, нарязваме на парчета и на умерен огън под похлупак задушаваме с мазнината десетина минути. След това наливаме вода, която да покрие гъбите, и на тих огън пак под похлупак задушаваме, докато омекнат. Накрая слагаме сол на вкус, черния пипер и чубрицата.

Задушени гъби със сирене

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 1 глава лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, 100 г сирене, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки краве масло (или олио), сол

Задушаваме в мазнината нарязания на ситно лук, прибавяме нарязаните на малки парченца гъби, запържваме ги няколко минути, после отнемаме съда от огъня, поръсваме червения пипер, посоляваме, разбъркваме добре с дървена лъжица, наливаме топла вода, която да покрие продуктите, слагаме нарязаното на парчета сирене и под похлупак на тих огън задушаваме, докато гъбите напълно омекнат. Накрая поръсваме черния пипер.

Задушени гъби с кашкавал

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби (пресни или стерилизирани), 2 кафеени чашки разтопено краве масло, 1/2 връзка пресен копър, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 150 г настърган кашкавал, сол

Нарязваме гъбите на парчета, леко ги посоляваме и ги задушаваме в кравето масло, като през няколко минути на части наливаме 1 чаена чаша топла вода. Когато гъбите омекнат, отнемаме съда от огъня и слагаме нарязания на ситно копър и черния пипер. Разпределяме гъбите в 4 чинии и преди поднасянето поръсваме настъргания кашкавал.

Задушени гъби с вино

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни или стерилизирани гъби, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме гъбите на парченца, които пускаме в загрятата мазнина и ги задушаваме на умерен огън. След четвърт час прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с бялото вино. Посоляваме и вече на тих огън под похлупак задушаваме, докато гъбите напълно омекнат. Ястието поднасяме топло, поръсено със смления черен пипер.

Задушени печурки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг печурки, 1 1/2 кафеени чашки краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 дафинов лист, 1 супена лъжица олио (или краве масло), 1 глава лук, сол

Гъбите, както са цели, пускаме във вряща вода и ги варим само 5 минути. Отцеждаме ги, нарязваме ги на парчета и ги поставяме в тенджерата със сгорещеното краве масло. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер, поставяме дафиновия лист и под похлупак на умерен огън задушаваме двадесетина минути. В отде-

лен съд в 1 супена лъжица олио (краве масло) запържваме нарязания на ситно лук, след това го прибавяме към гъбите, които задушаваме още десетина минути.

Задушени гъби с лук

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 4 червени домата (пресни или от консерва), 4 глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 яйца, 2 чаени лъжички стрита суха чубрица, сол

Нарязваме гъбите на малки парченца, които запържваме в кравето масло (олиото) заедно с домати – обелени и настъргани на едро ренде. След това на тих огън под похлупак задушаваме сместа двадесетина минути. Отделно задушаваме в олиото нарязания на ивици лук. Накрая посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер и прибавяме разбитите яйца, които добре объркваме с лука. Задушените с домати гъби разпределяме в 4 чинии, а върху тях слагаме от задушения с яйца лук. Поръсваме чубрицата.

Задушени челядинки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг челядинки, 1 1/2 кафеени чашки краве масло (или олио), 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 лимон, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

По-едрите гъби нарязваме на парчета, а малките оставяме цели. Варим гъбите в подсолена вода, след това ги отцеждаме и задушаваме с 1 кафеена чашка от мазнината. В друг съд с останалата мазнина запържваме нарязания на ситно лук, към който добавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Слагаме размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматено пюре, червения пипер и задушени гъби. Наливаме толкова от бульона.

в който сме варили гъбите, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, добавяме нарязания на ситно магданоз и на тих огън под похлупак задушаваме, докато гъбите напълно омекнат – тогава слагаме 1 супена лъжица краве масло, нарязания на парченца лимон и черния пипер.

Гъби с праз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби, 1 кафеена чашка олио, 2 стръка праз, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме гъбите на парченца и ги сваряваме в подсолена вода. Отделно в олиото задушаваме заедно с 1 кафеена чашка топла вода нарязания на тънки колелца праз. Когато празът омекне, прибавяме отцедените гъби и ориза – изчистен, измит и подсушен. От бульона, в който сме варили гъбите, наливаме толкова, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, и варим на тих огън под похлупак, докато празът напълно омекне, а оризът се свари. Накрая посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер.

Гъби с ориз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби, 1 глава лук, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 1 1/2 кафеени чашки ориз, 1 супена лъжица нарязан копър, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Задушаваме нарязания на ситно лук с кравето масло (олиото) и с 2 супени лъжици топла вода, докато омекне – тогава прибавяме нарязаните на малки парчета гъби, наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода и засилваме огъня. Когато ястието кипне, слагаме ориза (изчистен, измит и подсушен). Посоляваме на вкус и на тих огън варим, докато оризът набъбне и поеме течността. Ястието поднасяме поръсено с нарязания на ситно копър и с черния пипер.

Гъби със сос бешамел

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби, 3 супени лъжици краве масло; *за соса* – 2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка настъргано индийско орехче, 3 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Нарязаните на малки парчета гъби варим двадесетина минути в подсолена вода. След това ги отцеждаме и задушаваме с кравето масло. Прехвърляме ги в тавичка и ги заливаме със сос, приготвен по следния начин: На умерен огън стопяваме кравето масло и запържваме в него предварително препеченото на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода брашно. Като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, наливаме прясното мляко. Подправяме със сол на вкус, черния пипер и индийското орехче. С този сос заливаме поставените в тавичката гъби, посипваме настъргания кашкавал, наливаме 2 кафеени чашки от бульона, в който сме варили гъбите, и само десетина минути запичаме в силна фурна. Ястието се поднася топло.

Гъби с винен сос

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби, 2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 глава лук, 1 чаена лъжичка горчица, 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязаните на парченца гъби сваряваме в подсолена вода за двадесетина минути на умерен огън. В друг съд в кравето масло запържваме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода). Слагаме нарязания на ситно лук и наливаме 1 кафеена чашка от бульона, в който сме варили гъбите. Прибавяме горчицата, бялото вино, сол на вкус и черния пипер и варим на умерен огън, докато сосът се сгъс-

ти – тогава поставяме отцедените гъби и на тих огън под похлупак задушаваме четвърт час.

Гъби с орехов сос

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 глави лук, 3 – 4 червени домата (пресни или от консерва), 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица краве масло, 1/2 чаена чаша смлени орехови ядки, 5 – 6 счукани скилидки чесън, по 1 супена лъжица нарязан на ситно пресен копър и магданоз, сол

Нарязаните на парченца гъби задушаваме в олиото. Изваждаме ги с решетъчна лъжица, а в мазнината задушаваме нарязания на ситно лук. Прибавяме домати – обелени и настъргани на едро ренде, задушаваме ги и слагаме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с 1 кафеена чашка хладка вода. Накрая добавяме задушени гъби и наливаме топла вода, която трябва да покрива продуктите. Задушаваме под похлупак на тих огън четвърт час. В това време разтопяваме кравето масло и го смесваме с ореховите ядки и счукания чесън. Тази смес прибавяме към ястието заедно с нарязания на ситно копър и магданоз.

Сушени гъби с ориз и яйца

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа сушени гъби, 1 кафеена чашка ориз, 2 кафеени чашки олио, по 1 супена лъжица нарязани на ситно листа от целина и магданоз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 4 яйца, 2 супени лъжици краве масло, шипка червен пипер, сол, оцет

В 1 кафеена чашка силно сгорещено олио запържваме ориза – изчистен, измий и подсушен. Щом се позапържи, наливаме 3 кафеени чашки вряла вода, посоляваме на вкус и под похлупак варим на тих огън, докато оризът набъбне. В това време варим гъбите в 2 кафеени чашки гореща вода, докато омекнат (може да добавим още гореща вода, ако първоначално

то количество не е достатъчно). Отцеждаме омекналите гъби и ги нарязваме на ситно. Сгорещяваме 1 кафеена чашка олио и пържим в него гъбите. След като те се позапържат, добавяме набъбналия ориз. Наливаме гореща вода, която трябва да покрие продуктите, и двадесетина минути задушаваме на тих огън. Накрая посоляваме на вкус и прибавяме листата от целина и магданоза. Поръсваме черния пипер. Отделно в кипяща подсолена и подкиселена с оцет вода от ниско счупваме яйцата. Варим ги, докато белтъкът забули жълтъка. Разсипваме в 4 чинии гъбите с ориза и във всяка слагаме отгоре по 1 забулено яйце. Яйцата поливаме със сгорещеното и оцветено с червения пипер краве масло. Ястието се поднася топло.

Задушени сушени гъби

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа сушени гъби, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 1 глава лук, 1 супена лъжица олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 дафинов лист, 10 – 12 зърна черен пипер, сол

Попарваме с вряла вода (или държим 2 часа в студена вода) гъбите, след това в същата вода ги варим на умерен огън, докато омекнат. Отцеждаме ги, нарязваме ги на малки парчета и ги запържваме в кравето масло (олиото). Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме малко гореща вода. Отделно в 1 супена лъжица олио запържваме нарязания на ситно лук и го прибавяме в тенджерата с ястието заедно с червения пипер, дафиновия лист, черния пипер и сол на вкус. Под похлупак задушаваме двадесетина минути.

Гювеч от сушени гъби

ПРОДУКТИ: 1 двойна шепа сушени гъби, 3 – 4 картофа, 1 глава лук, 2 моркова, 2 супени лъжици ориз, 1 супена лъжица чер-

зен пипер, 1 попарена суха червена чушка, по 1 чаена лъжичка стрит сух девесил и джоджен, сол

Попарваме с вряла вода гъбите, после в същата вода ги варим, докато започнат да омекват. След това ги отцеждаме и сипваме в пръстен гювеч (или в тавичка), където слагаме задушени в тенджера с малко вода картофи (обелени и нарязани на филийки), нарязания на кубчета лук, нарязаните на колелца моркови и почистения, измит и подсушен ориз. Поставяме червения пипер, попарената суха червена чушка, девесила и джоджена и посоляваме на вкус. Наливаме вода, която трябва да покрие продуктите, добре объркваме всичко и печем в умерена фурна, като от време на време разбъркваме.

Задушени гъби с тиквички

ПРОДУКТИ: 2 двойни шепи гъби (пресни или стерилизирани), 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 2 средни по големина тиквички, 1 кафеена чашка ориз, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 100 г кашкавал, сол

Нарязаните на филийки гъби задушаваме в кравето масло (или олиото). Посоляваме на вкус и прибавяме обелените и нарязани на кубчета тиквички. Наливаме 2 кафеени чашки топла вода и задушаваме на тих огън. Отделно сваряваме в 3 кафеени чашки вода измития и подсушен ориз и когато той набъбне, слагаме го при гъбите и тиквичките. Поръсваме нарязания на ситно магданоз и задушаваме, докато гъбите напълно омекнат. Ястието поднасяме с настъргания кашкавал.

Задушени гъби с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 2 двойни шепи гъби (пресни или стерилизирани), 2 моркова, парче целина, 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 1 супена лъжица брашно, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 супени лъжици разтопено краве масло (при поднасянето на

гъбите), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Нарязаните на малки парчета гъби сваряваме в малко вода заедно с нарязаните на малки кубчета моркови и целина и 2 супени лъжици нарязан на ситно магданоз. Отцеждаме сместа и я запържваме в кравето масло (олиото). Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме толкова от бульона, в който сме варили гъбите и зеленчуците, колкото е необходимо течността да покрие продуктите, посоляваме и под похлупак задушаваме на тих огън. Когато гъбите напълно омекнат, слагаме разбитите с киселото мляко яйца, като непрекъснато разбъркваме. Държим съда на огъня още десетина минути. Ястието поднасяме топло, полято с препърженото и оцветено с червения пипер краве масло (2 супени лъжици). Поръсваме черния пипер и останалия нарязан на ситно магданоз.

Магданозлия гъби

ПРОДУКТИ: 2 двойни шепи пресни гъби, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 1 кафеена чашка олио, 1/2 връзка пресен лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка доматено пюре, 1 чаена лъжичка червен пипер, 3 връзки магданоз, 2 – 3 резенчета лимон, сол

Най-подходящи за ястието по тази рецепта са челядинките. По-големите гъби нарязваме, а по-малките оставяме цели. Варим ги половин час в подсолена вода, после ги отцеждаме и запържваме в кравето масло (олиото). Отделно в 1 кафеена чашка олио запържваме нарязания на дребно пресен лук. Прибавяме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода. След запържването на брашното поставяме разреденото с 1 кафеена чашка топла вода доматено пюре и го пържим, докато стане сипкаво (на зрънца). Тази смес сипваме при запържените гъби заедно с червения

пипер. От бульона, в който сме сварили гъбите, наливаме толкова, колкото да покрие продуктите, посоляваме и засилваме огъня. Щом ястието заври, добавяме нарязания на едро магданоз заедно с резенчетата от лимон и под похлупак варим още двадесетина минути на тих огън.

Дроб-сарма от гъби

ПРОДУКТИ: 800 г гъби (пресни или стерилизирани), 1 връзка пресен лук, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол; *за палачинково тесто* – 4 кафеени чашки брашно, 2 яйца, 1 1/4 чаени чаши прясно мляко, 1/2 кафеена чашка олио; 1/4 кг кисело мляко, 2 яйца

Нарязаните на малки парченца гъби сваряваме в подсолена вода, после ги отцеждаме. Отделно в олиото задушяваме нарязания на дребно пресен лук. Прибавяме червения пипер, отцедените гъби и ориза (изчистен, измит и подсушен). Наливаме 1 чаена чаша от бульона, в който сме сварили гъбите, и варим при леко открянат капак, докато водата изври – тогава поръсваме черния пипер и нарязания на ситно магданоз. Приготвяме палачинково тесто от брашното, което смесваме с разбитите яйца и прясното мляко заедно с щипка сол. От тестото изпържваме 4 палачинки. Във всяка от тях слагаме по 1/4 от задушената смес. Палачинките свиваме като сарми, които нареждаме в намаслена тавичка и печем в умерена фурна. Накрая ги заливаме с киселото, мляко смесено с разбитите яйца. Печем, докато ястието отгоре се зачерви.

Каша от гъби

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 4 супени лъжици краве масло (или олио), 3 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязаните на малки парчета гъби варим в подсолена вода (1 л), докато омекнат. В друг съд, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, в мазнината запържваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 2 1/2 кафеени чашки хладка вода. Когато брашното добие кафеникав цвят, от бульона в който сме сварили гъбите, наливаме толкова, колкото е нужно запърженото брашно да се превърне в каша, която се точи от върха на лъжицата. Прибавяме отцедените гъби, посоляваме на вкус и под похлупак на тих огън варим още четвърт час. Накрая поръсваме кашата с черния пипер.

Шишчета от гъби

ПРОДУКТИ: 600 г гъби, 150 г пушени гърди (или солена сланина), 4 – 5 малки глави лук, 1 кафеена чашка олио, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, сол

По-големите гъби нарязваме на едри парчета, а малките използваме цели. Нанизваме ги на метални шишове, като ги редуваме с парчета от пушените гърди (солената сланина) и кръгчета от лук. Шишовете нареждаме в тавичка, поливаме ги с олио и слагаме 1 супена лъжица от олиото в самата тавичка. Поръсваме със сол само гъбите, а целите шишове – с черния пипер. Завиваме тавичката с алуминиево фолио или с мокра амбалажна хартия, посипана със сол (или намазана с олио). Печем четвърт час в умерена фурна, после махаме фолиото (хартията) и печем още 5 минути.

Кебап от гъби

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 1 глава лук, по 1 супена лъжица нарязан джоджен и магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме гъбите на малки парчета, които задушяваме с мазнината. Прибавяме нарязания на ситно лук, който също заду-

шаваме. Слагаме нарязания на ситно джоджен и магданоз, посоляваме на вкус и поръсваме черния пипер. Наливаме малко топла вода. Тази смес прехвърляме в тавичка, която завиваме с алуминиево фолио (или намаслена амбалажна хартия). Печем двадесетина минути в умерена фурна.

Гъби на скара

Изчистените, обелени и освободени от дръжките гъби (най-подходящи са печурките и манатарките) посоляваме, поръсваме със смлян черен пипер и в средата на всяка гъба поставяме парченце краве масло. Печем ги на силно загрята скара или във фурна в тавичка, в която сме налили съвсем малко вода.

Гъби на тиган

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 300 г гъби, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сока на 1 лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка горчица, сол

В загрятата мазнина поставяме гъбите с дръжките нагоре. Поръсваме ги със сол на вкус, черния пипер и лимоновия сок (лимонтузото). Пържим ги десетина минути. Изключваме огъня и оставяме така гъбите 5 – 6 минути, после ги изваждаме с решетъчна лъжица, а в мазнината поставяме горчицата, която разбъркваме добре. С този сос поливаме разпределените в чинии гъби.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 300 г гъби, нарязани на филийки, 1 кафеена чашка краве масло (или олио), 3 супени лъжици счукан сухар, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 лимон, сол

Варим гъбите половин час в подсолена вода, след това ги отцеждаме и ги запържваме в сгорещената мазнина, смесе-

на със счукания сухар. Изваждаме ги с решетъчна лъжица, посоляваме ги на вкус, поръсваме ги с черния пипер и ги поднасяме с резенчетата от лимона.

Подлучени гъби

Приготвят се, като сваряваме гъбите, отцеждаме ги и ги нареждаме в голяма чиния. Заливаме ги с рядка кашлица от счукан чесън, нарязан на ситно магданоз и копър, оцет и олио.

Пържени гъби

Приготвят се, като сварените и отцедените гъби поставяме в силно загрята мазнина. Обръщаме ги от всички страни, за да се изпържат добре. По-крехките гъби не се варят предварително. Изпържените гъби поръсваме със смлян черен пипер и нарязан на ситно магданоз. Посоляваме ги на вкус.

Панирани гъби

Приготвят се, като подбираме по-едри гъби (сърненка, манатарка, пърхутка и др.), които почистваме от пънчетата, посоляваме (може да ги поръсим със смлян черен пипер), овалваме в брашно, потапяме в разбити яйца, после овалваме в галета (счукан сухар), след това отново потапяме в разбити яйца и пържим в обилно количество загрята мазнина. Това е т. нар. двойна панировка. Може да направим и обикновена панировка – потапяме гъбите в брашно, яйца и пак в брашно.

Кюфтета от манатарки

ПРОДУКТИ: 1 кг пресни гъби, 2 – 3 супени лъжици галета (или 2 филии стар бял хляб), 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица настърган кашкавал, 2 кафеени чашки олио, сол, брашно

Сваряваме гъбите, както са цели, след това ги отцеждаме, нарязваме съвсем на

ситно и ги смесваме с галетата (или филиите хляб – накиснати в прясно мляко или вода и изстискани с помощта на цедка, така че в тях да остане малко влага), разбитото яйце, черния пипер, нарязания на ситно магданоз, настъргания кашкавал и сол на вкус. Добре объркваме сместа и с мокри ръце правим кюфтета, които овалваме в брашно и пържим в горещата мазнина, докато се зачервят и от двете страни.

Кюфтета от сушени гъби

ПРОДУКТИ: 1 1/2 чаени чаши сушени гъби, 2 – 3 сварени картофа (или 2 филии бял хляб), 1 глава лук, 3 яйца, 2 кафеени чашки галета, 2 кафеени чашки олио, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан копър, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сушените гъби накисваме в студена вода за 3 – 4 часа, после ги варим в същата вода двадесетина минути. Отцеждаме ги и ги нарязваме съвсем на ситно или ги смиламе с месомелачка. Прибавяме настърганите сварени картофи (или сухия бял хляб – накиснат в прясно мляко или вода и изстискан през цедка), настъргания лук, разбитите жълтъци, нарязания на ситно магданоз и копър, черния пипер и сол на вкус. Объркваме добре сместа и правим от нея кюфтета, които овалваме в галетата, потапяме в разбитите белтъци и изпържваме в силно загрятата мазнина и от двете страни. Поднасяме ги топли със салатата според сезона или с кисело мляко.

Пресни гъби на фурна

Първа рецепта

По тази рецепта най-подходящи за приготвяне са гъбите печурки и булка. Махаме пънчетата и нареждаме гъбите в намазана с краве масло (или олио) тавичка с вдлъбнатината нагоре. Във всяка гъба поставяме по едно парченце краве масло (или

наливаме малко олио). Поръсваме със смлян черен пипер и сол. Печем в умерена фурна. При поднасянето внимаваме да не се разлее сокът във вдлъбнатината на гъбите.

Втора рецепта

Махаме пънчетата на гъбите и във всяка гъба слагаме пълнеж, приготвен по следния начин: Нарязваме пънчетата на ситно и ги смесваме с нарязан на ситно лук, нарязани на малки кубчета твърдо сварени яйца, нарязан на ситно магданоз, смлян черен пипер и сол на вкус. Нареждаме гъбите в намаслена тавичка и печем в умерена фурна. Четвърт час от началото на печенето наливаме в тавичката малко бяло вино и продължаваме да печем, докато гъбите напълно омекнат.

Гъби с макарони на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 100 г шунка (или колбас), 100 г солена сланина, 1/4 кг макарони, 3 яйца, 2 кафеени чашки прясно мляко, сол

Нарязаните на съвсем малки парченца гъби задушаваме с мазнината. Към тях прибавяме нарязаната на малки кубчета шунка (колбас) и също нарязаната на малки кубчета солена сланина. Отделно сваряваме макароните и ги прехвърляме в тавичка. Върху макароните нареждаме сместа от гъби, шунка и сланина. Печем в умерена фурна, докато макароните се зачервят – тогава слагаме заливка от яйцата, разбити с прясното мляко и щипка сол. Допичаме десетина минути.

Гъби със сланина на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг гъби – печурки (култивирани или диворастящи), манатарки, пачи крак, лютива млечница (сварена в две води), 2 супени лъжици разтопено краве масло, 100 г солена сланина, 1 супена лъ-

жица олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 кафеени чашки бяло вино, сока от половин лимон (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), сол

По тази рецепта не бива да се приготвят масловки, защото поемат много мазнина. Най-напред изрязваме пънчетата на гъбите, а самите гъби обръщаме с вдлъбнатината нагоре и ги заливаме с разтопеното краве масло. Така ги държим 5 – 6 минути, след това ги нареждаме в тавичка. В отделен съд в олиото запържваме нарязаните на ситно пънчета. Прибавяме и запържваме нарязаната на малки кубчета сланина. Тази смес прибавяме към гъбите в тавичката. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер, наливаме виното и лимоновия сок (размитото лимонтузу) и печем половин час в слаба фурна.

Пълнени гъби на фурна

ПРОДУКТИ: 200 г солена сланина, 1 глава лук, 1 супена лъжица галета, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 жълтък, 1 чаена лъжичка горчица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 кг по-големи гъби (печурки – диворастиащи или култивирани), 2 – 3 червени домата

Нарязваме на малки кубчета сланината и я поставяме в предварително нагорещен сух тиган. Стопяваме сланината, изваждаме с решетъчна лъжица пръжките, а в мазнината изпържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме галетата и разбития с горчицата жълтък. Връщаме пръжките и поръсваме черния пипер и нарязания магданоз. Махаме пънчетата на гъбите. И пънчетата, и гъбите попарваме с вряла вода. Отцедените пънчета нарязваме на ситно и ги прибавяме към сместа от лук, пръжки, жълтък, галета и горчица. С тази смес пълним гъбите, които нареждаме в намаслена тавичка. Върху всяка гъба поставяме по едно кръгче от червен домати. Печем в предварително загрята силна фурна само 5 минути.

Гъби на фурна с вино

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 1 кафеена чашка олио, 100 г солена сланина, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 чаени чашки бяло вино, сол

Нарязваме на ситно пънчетата на гъбите. Гъбите запържваме само за 2 – 3 минути в силно загрялото олио, след това ги изваждаме с решетъчна лъжица и ги нареждаме в тавичка, а в мазнината запържваме нарязаните на ситно пънчета заедно с нарязаната на малки кубчета солена сланина. С тази смес, заедно с мазнината, заливаме гъбите в тавичката. Посоляваме на вкус, поръсваме черния пипер, наливаме виното и печем половин час в умерена фурна.

Гъби със сметана

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 1/4 л сметана, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Поставяме гъбите в 1 л вряща вода. Варим ги 4 – 5 минути. Отделно варим сметаната, докато се сгъсти. Отцеждаме гъбите и ги слагаме при сметаната. Варим само 2 – 3 минути. Поднасяме гъбите в затоплени във фурна чинии, посолени на вкус и поръсени с черния пипер.

Пълнени печурки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 1 малка глава лук, 150 г колбас, 4 – 5 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 3 супени лъжици олио, сол

Нарязваме колбаса на малки кубчета и го смесваме с нарязания на ситно лук и чесън и също нарязания на ситно магданоз. Посоляваме на вкус. Тази смес изпържваме само за 5 минути в 1 1/2 супени лъжици олио. Пълним печурките (на които сме махнали дръжките) със сместа и ги нареждаме в намазана с останалото олио тавичка. Печем в силна фурна двадесетина минути.

Катми с гъби

ПРОДУКТИ: 200 г гъби (пресни или стерилизирани), 1 глава лук, 3 супени лъжици краве масло, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер; за катмите – 1 чаена чаша брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 яйца, сол

Нарязания на ситно лук задушаваме в 2 супени лъжици краве масло (или олио). Прибавяме нарязаните на малки парченца гъби и на тих огън под похлупак задушаваме десетина минути. Поръсваме черния пипер и сол на вкус. За катмите приготвяме рядко тесто от брашното, прясното мляко, разбитите яйца и сол на вкус. Намазваме тигана с краве масло и изпържваме катмите. Те трябва да са дебели половин сантиметър. Върху всяка катма слагаме от гъбената смес, увиваме я и я поставяме в намаслена тавичка. Печем в умерена фурна.

Шунка с гъбена смес

ПРОДУКТИ: 4 парчета шунка с размери десет на десет сантиметра, 3 супени лъжици краве масло, 1 глава лук, 1/4 кг пресни гъби, 1 кафеена чашка олио, 1/2 кафеена чашка бяло вино, 3 – 4 скилидки чесън, сол

Нарязания на колелца лук изпържваме в 1 супена лъжица краве масло. Прибавяме олиото и нарязаните на малки парченца гъби. Като разбъркваме непрекъснато с дървена лъжица, изпържваме гъбите. Наливаме виното, слагаме счуканите с малко сол скилидки чесън и под похлупак на умерен огън задушаваме 7 – 8 минути. Нарязаната на парчета шунка изпържваме в останалото краве масло и от двете страни. Шунката поднасяме с гъбената смес отгоре. Може да навием шунката със сместа на руло.

Мусака от гъби

ПРОДУКТИ: 800 г гъби, 1 кафеена чашка олио, 2 глави лук, 2 червени домати, 5 картофа, 2 яйца, 1 чаена лъжичка брашно, 2 кафени чашки кисело мляко, сол

Най-подходящи за мусака са манатарките и масловките.

В загрятото олио запържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме нарязаните съвсем на ситно гъби и ги запържваме, като бъркаме с дървена лъжица. След десетина минути слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати (или 1 чаена лъжичка доматино пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода). Посоляваме и задушаваме на тих огън. В същото време в друг съд с малко подсолена вода сваряваме обелените и нарязани на колелца картофи. После ги отцеждаме и нареждаме част от тях в тавичка. Отгоре слагаме от гъбената смес, вторият ред трябва да е пак от картофи и отново гъбена смес. Заливаме с мазнината, в която сме задушавали гъбите, и наливаме толкова от водата, в която сме варили картофите, колкото е необходимо течността да стигне на две трети от височината на наредените продукти. Печем в умерена фурна. Когато ястието вече е готово, слагаме заливка от разбитите яйца, брашното и киселото мляко. Връщаме тавичката във фурната и допичаме десетина минути.

Омлет с гъби

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1/4 кг гъби, 2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка смян черен пипер, 4 супени лъжици брашно, 3 жълтъка, 2 белтъка, 1 кафеена чашка олио, 100 г шунка, сол

Използваме печурки (дивораствящи или култивирани) и други пресни гъби, които нарязваме на тънки филийки и задушаваме в кравето масло в продължение на десетина минути, като на петата минута слагаме нарязания на ситно магданоз, черния пипер и сол на вкус. Отделно правим гъсто тесто от брашното, разбитите жълтъци и 1 чаена лъжичка газирана вода. Към тестото внимателно прибавяме задушените гъби и разбитите на сняг белтъци. Пържим двата омлета един след друг в силно заг-

рятото олио. Върху готовите омлети слагаме нарязаната на ситно шунка.

Панирана сърнела

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1/4 кг гъби, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 2 яйца, 1 кафеена чашка галета, 1 кафеена чашка олио, сол

По тази рецепта се приготвя и паниран пачи крак.

Панираната сърнела и панираният пачи крак съперничат на панираните шницели. Нарязваме гъбите на филийки, дебели 1 см, които посоляваме на вкус и поръсваме с черния пипер, а след това овалваме в брашното, потапяме в разбитите яйца и накрая овалваме в галетата. Пържим ги в горещата мазнина, като по време на пърженето внимаваме парчетата да не се допират едно до друго. Изваждаме ги с решетъчна лъжица (или с широка вилица) и ги слагаме на един ред в чиния, като пак не бива да се допират едно до друго. Съдът, в който нареждаме панираните гъби (това важи за всички панирани продукти), не се покрива с капак, защото панировката ще спадне.

Червени домати, пълнени с гъби

ПРОДУКТИ: 8 средни по големина домати, 100 г солена сланина, 1 двойна шепа нарязани на малки парчета пресни гъби, 1 супена лъжица брашно, 2 кафеени чашки прясно мляко, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 супени лъжици твърдо краве масло, 2 кафеени чашки настъргано сирене, 4 чаени лъжички галета, сол

Нарязаната на малки кубчета сланина поставяме в предварително нагорещен сух тиган. Запържваме я и прибавяме нарязаните на малки парченца пресни гъби, които посипваме с брашното. Изпържваме гъбите, наливаме прясното мляко и като прехвърляме сместа в тенджерата, под похлупак я задушаваме на тих огън двадесе-

тина минути. Отрязваме „капачета“ на доматиите и с чаена лъжичка издълбаваме сърцевината им. Към задушената смес от сланина и гъби прибавяме сърцевината на доматиите. Поръсваме със сол на вкус и с черния пипер и напълваме доматиите, които след това нареждаме в намаслена тавичка. Върху всеки доमत слагаме парче твърдо краве масло, настъргано сирене и по 1/2 чаена лъжичка галета. Печем в гореща фурна само десетина минути.

Картофи, пълнени с гъби

ПРОДУКТИ: 1/2 кг по-едри картофи, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, 100 г краве масло, 4 жълтъка, 200 г пресни гъби, сол

Обелваме картофите, като им придаваме форма на яйце. Единия край отрязваме така, че картофът да може да стои прав. Нареждаме ги в намаслена тавичка и ги печем в умерена фурна, докато се зачервят. Изваждаме ги от фурната и на всеки картоф отрязваме „капаче“. Внимателно издълбаваме вътрешността на картофите и ги поръсваме отвътре със сол на вкус и с черния пипер. Нарязваме на ситно гъбите и ги задушаваме с 2 супени лъжици краве масло. После ги смесваме с размекнатото на стайна температура краве масло и с разбитите жълтъци. С тази смес пълним картофите, слагаме „капачетата“ и отново ги запичаваме около четвърт час в умерена фурна. Картофите поднасяме, полети с 3 супени лъжици разтопено краве масло.

Челядинки с пресни зеленчуци на фурна

ПРОДУКТИ: по 1 двойна шепа нарязан на ситно лапад и киселец, 1 връзка магданоз, 2 супени лъжици нарязан джоджен, 1/2 връзка пресен лук, 2 двойни шепи челядинки, 5 – 6 листа девесил, 3 – 4 стръка пресен чесън, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 100 г сирене, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, сол, 2 супени лъжици твърдо краве масло

В тенджерата поставяме лапада, киселеца, нарязания на ситно магданоз, джоджена, нарязания на ситно пресен лук и челядинките, нарязани на парченца. Слагаме девесила, нарязания на дребно пресен чесън и черния пипер. Наливаме топла вода, посоляваме на вкус и варим двадесетина минути на умерен огън. После сипваме сместа в тавичка и поставяме настърганото сирене и яйцата, разбити с киселото мляко. Слагаме парченцата краве масло и печем в умерена фурна, докато ястието отгоре се зачерви.

Гъби със спанак

ПРОДУКТИ: 6 супени лъжици олио, 2 глави лук, 3–4 скилидки чесън, 1 кг спанак, 1 двойна шепа гъби, 1 1/2 чаени лъжички смлян черен пипер, щипка настъргано индийско орехче, 200 г сирене, 3 супени лъжици настърган кашкавал, сол

Задушаваме в 2 супени лъжици олио нарязаните на ситно лук и чесън. Когато лукът стане прозрачен, прибавяме измития, отцеден и нарязан на лентички спанак. Посоляваме на вкус и поръсваме 1 чаена лъжичка черен пипер. Слагаме щипката индийско орехче, разбъркваме и задушаваме сместа на умерен огън под похлупак, докато спанакът омекне. Отделно в 4 супени лъжици олио задушаваме нарязаните на малки парченца гъби, които подправяме със сол на вкус и с останалата смлян черен пипер. В намаслена тавичка слагаме ред задушен спанак, ред гъби и т. н., а отгоре покриваме с нарязаното на парчета сирене. Печем само 5 минути в предварително затоплена силна фурна. Готовото ястие поднасяме с настъргания кашкавал.

Сарми от гъби

ПРОДУКТИ: 1/2 кг манатарки или масловки, 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 кафеена чашка ориз, листа от кисело или прясно зеле (1/2 зелка), сол

Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме и запържваме нарязаните на малки парченца гъби. След това слагаме ориза – изчистен, измит и подсушен, и също го запържваме. Посоляваме на вкус. От приготвената смес и зелените листа завиваме сарми. На дъното на тенджерата поставяме чиния с отвора надолу и нареждаме сармите. Ако използваме кисела зелка, заливаме наредените в тенджерата сарми със сос, приготвен от 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер и малко вода. Ако направим сармите от прясно зеле, заливката е от 3 червени домата (пресни или от консерва), които обелваме и настъргваме на ситно ренде. И в двата случая затискаме отгоре сармите с чиния и ги задушаваме на тих огън. Може да наредим сармите в тавичка и да ги опечем в умерена фурна.

Баница от манатарки

Използваме готови кори или кори, които сами сме разточили. Пълнежа приготвяме, като към задушен с олио (или краве масло) нарязан на ситно лук прибавяме нарязани на ситно гъби и ги задушаваме заедно със смлян черен пипер и сол на вкус, като добавяме нарязан на ситно магданоз.

Месеница с гъби

ПРОДУКТИ: за тестото – 3/4 л прясно мляко, мая за хляб колкото кибритена кутийка, 3 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка бакпулвер, 1 супена лъжица олио, сол; за пълнката – 1 кафеена чашка олио, 300 г пресни гъби, 2 супени лъжици нарязан копър, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3–4 червени домата, 2 супени лъжици краве масло, 3 супени лъжици настърган на едро ренде кашкавал

Смесваме прясното мляко с 3/4 чаена чаша хладка вода. Леко загреваме сместа и прибавяме натрошената мая за хляб. Бъркаме с лъжица, докато маята се разт-

вори, после отнемаме съда от огъня. Пресяваме брашното с бакпулвера и прибавяме 1/2 чаена лъжичка сол. Поставяме брашното в кръгла тава и правим в средата „кладенче“, в което наливаме сместа с маята и олиото. Отначало с лъжица, а после с набрашнени ръце замесваме тесто, от което разточваме кора, дебела сантиметър и половина. Кората поставяме в намаслена тавичка, покриваме я с кърпа и я оставяме да втаса за двадесетина минути. После запичаме кората в умерена фурна само десет минути. Отделно приготвяме пълнка, като в олиото (или краве масло) задушяваме нарязаните на малки парченца гъби. Когато гъбите се охладят, ги смесваме с нарязания на ситно копър, сол на вкус и черния пипер. Тази смес поставяме върху леко запечената кора, а върху нея слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати. Поръсваме разтопеното краве масло и настъргания кашкавал и печем в умерена фурна. Месеницата се поднася, докато е топла.

Печени гъби с доматиен сок

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка разтопено краве масло (или олио), 2 двойни шепи нарязани на малки парченца гъби, 1 супена лъжица галета, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1 чаена чаша доматиен сок, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В тавичка наливаме разтопеното краве масло (олиото). Отделно попарваме гъбите с вряла вода, отцеждаме ги и ги слагаме в тавичката. Поръсваме сол на вкус и галетата. След това слагаме натрошеното сирене и наливаме доматиения сок. Печем двадесетина минути в предварително загрятата фурна. Накрая слагаме заливка от смесеното с разбитите яйца кисело мляко, към което сме добавили черния пипер. Допичаме само 5 – 6 минути.

Гъби с кашкавал на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пресни гъби, 1 супена лъжица краве масло, 4 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 2 чаени чаши прясно мляко, 100 г кашкавал, 3 яйца, сол

Смесваме кравето масло и 2 супени лъжици олио и задушяваме нарязаните на малки парченца гъби. Отделно в останалото олио (или краве масло) запържваме брашното, което предварително сме препекли на сух тиган и сме размили с 1 кафеена чашка хладка вода. Наливаме млякото и отнемаме съда от огъня. На части прибавяме, като бъркаме с дървена лъжица, настъргания кашкавал и разбитите яйца. Посоляваме на вкус. В намаслена тавичка нареждаме пласт задушени гъби, пласт от сместа с настъргания кашкавал. Най-отгоре трябва да е кашкавалена смес. Печем в умерена фурна, докато отгоре ястието леко се зачерви.

Свинско филе с гъби

ПРОДУКТИ: 600 г бонфиле (т. нар. „голяма рибица“), 2 глави лук, 1 супена лъжица лимонов сок (или 2 чаени лъжички оцет), 2 кафеени чашки брашно, 2 кафеени чашки олио, 300 г пресни гъби, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка настърган кашкавал, сол

Месото, както е цяло парче, напръскаваме с лимоновия сок (оцета) и го покриваме с нарязания на филийки лук. В затворен съд го държим в хладилник поне десет часа, след това го нарязваме на порции, които овалваме в смесеното с малко сол брашно и изпържваме в силно загрятото олио. Порциите нареждаме в тавичка, която държим на топло върху печката. Нарязаните на малки парченца гъби задушяваме с кравето масло. Накрая ги поръсваме със сол и черен пипер. Разпределяме ги върху порциите от филето, по-

сипваме настъргания кашкавал и запича-
ме в умерена фурна само 4 – 5 минути.

Кюфтета от пилешко месо и гъби

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 пиле, 1 глава
лук, 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка смян че-
рен пипер, 1 чаена лъжичка стрита чубри-
ца, 1/2 кг пресни гъби, 1 кафеена чашка
краве масло (или олио), 1 супена лъжица
галета, 2 кафеени чашки олио (за пържене
на кюфтетата), сол, брашно

Сваряваме пилето и го обезкостяваме.
Смиламе месото с месомелачка и приба-
вяме настъргания на ситно ренде лук, раз-
битото яйце и подправките – черния пи-
пер, чубрицата и сол на вкус. Отделно за-
душаваме в кравето масло (олиото) наря-
заните на малки парченца гъби. Когато из-
стинат, прибавяме ги към смяното пи-
лешко месо. Слагаме галетата и омесва-
ме общата смес, от която с мокри ръце
правим кюфтета. Овалваме кюфтетата в
брашно и ги пържим и от двете страни в
силно загрятото олио.

Миш-маш с гъби

ПРОДУКТИ: 7 – 8 зелени чушки, 1 кафеена
чашка олио, 2 – 3 червени домата, 300 г прес-
ни гъби, 1 чаена чаша натрошено сирене,
2 – 3 яйца, 2 супени лъжици нарязан магда-
ноз, сол

Опичаваме, обелваме, изчистваме от се-
мето и нарязваме на малки парчета чуш-
ките. После ги запържваме в олиото. При-
бавяме доматиите – обелени и настъргани
на едро ренде. Под похлупак на умерен
огън задушаваме четвърт час. Отделно в
подсолена вода сваряваме нарязаните на
парченца гъби. Отцеждаме ги и ги смес-
ваме със задушените чушки и домати. На
умерен огън под похлупак задушаваме де-
сетина минути, после махаме капака. Ко-
гато водата изври, слагаме натрошеното
сирене и разбитите яйца. Може да прех-
върлим ястието в тавичка и да го запечем
за четвърт час в умерена фурна. И в двата
случая накрая посипваме нарязания на сит-
но магданоз.

Сосове

След Освобождението ресторантската кухня популяризира рецептите на различни сосове, заедно със самата дума сос (фр. *sauce* от лат. *salsus* – „солен“), която означава приправка към ястие, подобна на каша, която доусъвършенства ястието. С помощта на соса от едни и същи продукти се приготвят ястия с различен вкус, аромат и външен вид. За готварското изкуство сосът е това, което е граматиката за езика или гамата за музиката. Брия Саварен, автор на известната книга „Психология на вкуса“, казва, че можете да се научите от майстори да готвите или да печете ястия на фурна, но умението да се приготви сос е вродено. И все пак, след като сгрешите няколко пъти, като използвате подходящи готварски рецепти, лека-полека ще се научите да приготвите ястия с вкусен сос. Френската кухня е, както някои казват, „сосова кухня“. Не случайно френските сосове се използват по целия свят. Но и в традиционната българска кухня има гозби с великолепни сосове. Например белият сос, с който се готвят кюфтета или лозови сарми, виненият сос за риба, различните домати сосове и т. н.

Всички сосове се приготвят с подправки, важното е да не се прекали с някои от тях. Една силна подправка може не само да потисне, но и да унищожи по-слаби, но приятни аромати. Някои от гозбите се заливат със сос при поднасянето, други сосове се поднасят в общ съд („сосиера“).

В традиционната българска кухня обикновено сосът се приготвя не отделно, а по време на самото готвене с основните продукти. Има, разбира се, и самостоятелно направени сосове, като например сос от кисело мляко, счукан чесън и мазнината, останала след пърженето на риба, който поднасяме заедно с рибата. Повечето от отделно приготвените сосове се поднасят

с различни разяки („ордьоври“).

Знае се – от познавачите, разбира се, кой сос на кое ястие подхожда и как трябва да бъде поднесен – студен или топъл. И все пак има някои правила, като например това, че тлъстите гозби изискват леки сосове, а постните трябва да бъдат подправени със сосове, които са пикантни или имат характерен вкус.

Първото изискване при приготвянето на соса е да се знае коя подправка и коя съставка „на какво върви“ – едни са сосовете за риба, други – за месо, като според месото се прави съответният сос – за телешко, овнешко и т. н. Второто правило е – да не се прекалява с подправките. Понякога два дафинови листа могат да вгорчат соса. Третото правило се отнася за дозировката на отделните съставки. И четвъртото – да се изпълняват и най-малките подробности от технологията на приготвянето на соса. Майсторството се проявява в това сосът да има собствен аромат, който е съчетание на няколко аромата, като никой от тях обаче не бива да доминира. Освен това топлият сос, като изстине, вече няма никакъв вкус. Същото е ако затоплим един сос, който трябва да се поднесе студен.

Когато при някои сосове използваме чесън, той трябва да е съвсем малко, колкото да даде дъх, а не да се натрапва вкусово. Внимателно се използва и черният пипер – на зърна или смлян. Дафиновият лист може да бъде смлян както черният пипер и да се прибавя внимателно при приготвянето на соса.

В традиционната българска кухня, която е сезонна и използва пресни продукти, се готви така, че в готовото ястие да се усеща ароматът на основните продукти, а това означава, че според тях ще се определя и сосът. Например, ако продук-

тите имат „мек“ вкус, сосът трябва да е по-остър (крехко и нетлъсто телешко варено се поднася със сос от хрян), а на много от постните гозби подхождат млечни сосове, в състава на които влизат яйца и краве масло.

Според начина на приготвянето и поднасянето сосовете се делят на топли и студени. Първите са подходящи за ястия с месо, риба и гъби – те се приготвят от бульона на тези продукти. Към топлиите сосове спадат още млечните, сметанените и яйчено-маслените. Студени сосове са майонезите, маринатите и плодовите сосове, които са подходящи за студени или желеирани ястия.

Всеки сос се състои от основа (бульон или отвара от месо, риба, гъби или зеленчуци) и от допълнителни приправки и подправки. От една и съща основа с помощта на запръжки и застройки и на различни подправки могат да се направят няколко вида сосове, които обикновено носят названието или характеристиката на основния сос. За основа се използват още: мляко, сметана, краве масло (или олио), брашно (което в традиционната ни кухня се препича предварително на сух тиган и се размива с малко хладка вода) и др.

Според това, как е използвано брашното и как е приготвен бульонът, сосовете се делят на светли и тъмни. От брашно, което е само леко запържено (без да го оставяме да порозовее), се приготвят светли сосове – те могат да станат съвсем светли, ако прибавим прясно мляко, както е например при соса бешамел. Ако дълго варим бульона от кости и направим потъмна запръжка, ще приготвим тъмен сос.

Има и трето делене на сосовете – според използваните подправки те са лютивни, горчиви, сладки, сладко-горчиви и т. н.

В тази книга са събрани рецепти за сосове от традиционната ни кухня и рецепти за сосове от кухнята на европейски и други народи, които са „пристигнали“ у нас по различни пътища, особено през пос-

ледните десетилетия на усилен туристически и културен обмен.

Французите, които не се и съмняват в превъзходството на своята кухня над всички останали, обичат да се подиграват с англичаните на кулинарна тема. „В тази страна има трийсетина религиозни секти, но всичко на всичко един-единствен сос“ – казва известният френски дипломат Талейран. Той вероятно е имал предвид ментовия сос, без който англичаните не поднасят овнешкото печено. И все пак английската кухня е „подарила“ на другите не само овесената каша, а и соса къмбърланд, в който единственото френско нещо е френското грозде.

Бял млечен сос

ПРОДУКТИ: 2 – 3 яйца, 1/2 л прясно мляко, 1/2 л зеленчуков или месен бульон

Смесваме разбитите яйца със свареното прясно мляко и с бульона. Под похлупак варим на умерен огън само десетина минути, после прибавяме соса към ястието, което готвим (например кюфтета, сварени в зеленчуков бульон, или към лозови сарми), като го наливаме на тънка струйка при постоянно бъркане с дървена лъжица, за да не се пресече. След това варим ястието на тих огън, докато сосът се сгъсти.

Подлучен млечен сос

ПРОДУКТИ: 5 – 6 скилидки чесън, ядките на 2 – 3 ореха, 1/2 кг кисело мляко, 1 връзка пресен копър, сол

Счукваме чесъна с щипка сол. Прибавяме ореховите ядки и също ги счукваме. Тази смес слагаме в киселото мляко заедно с нарязания на ситно копър и добре объркваме.

Сосът е подходящ за морска и океанска риба.

Бял сос за пиле фрикасе

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица брашно, 1/2 л прясно мляко, 2 жълтъка, 1 супена лъжица твърдо краве масло, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Препеченото на сух тиган брашно разбъркваме със студеното прясно мляко и разбитите жълтъци. От бульона, в който сме сварили пилето заедно със зеленчуците, отделяме 1/2 л. Кипваме бульона и го сипваме в съда със сместа от брашното, млякото и жълтъците на тънка с груйка, като непрекъснато разбъркваме с дървена лъжица. Варим на тих огън, докато сосът се сгъсти (но не бива да е много гъст) и стане гладък на вид. Отнемаме съда от огъня и пускаме парчето краве масло. Поръсваме черния пипер.

Доматен сос

ПРОДУКТИ: 1 кг червени домати, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица твърдо краве масло, сол

Попарваме червените домати с вряла вода, после ги обелваме и настъргваме на едро ренде. Наливаме малко вода, посоляваме на вкус, слагаме 1 супена лъжица олио и на умерен огън варим четвърт час. После претриваме соса през цедка. В друг съд в останалото олио запържваме предварително препеченото на сух тиган брашно, слагаме черния пипер и наливаме 1 кафеена чашка топла вода. Добавяме претритите домати и на умерен огън варим десетина минути. Накрая поставяме кравето масло и поднасяме соса с кюфтета, печено месо или пържена риба.

Доматен сос с чесън

ПРОДУКТИ: мазнината, в която сме изпържили десетина обелени печени чушки, 1 малка глава лук, 5 – 6 големи червени домати, 3 – 4 скилидки чесън, по 1 супена лъжица нарязан пресен копър и магданоз

Запържваме в мазнината нарязания на ситно лук и слагаме обелените и настъргани на едро ренде домати. На тих огън варим, докато сосът се сгъсти. Отнемаме съда от огъня и слагаме счуканите с малко сол скилидки чесън и нарязания на ситно копър и магданоз. С този сос заливаме изпържените чушки, които поднасяме, след като престоят със соса два часа.

Доматен сос със зеленчуци

ПРОДУКТИ: 1 глава лук, 2 моркова, парче целина, 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица брашно, 5 – 6 големи домати (пресни или от консерва), 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер, сол

Нарязваме на ситно лука, остъргваме морковите и ги нарязваме на малки кубчета заедно с целината. Смесваме зеленчуците и ги слагаме в загрялото олио. Запържваме ги и добавяме предварително препеченото на сух тиган брашно. Запържваме, докато брашното стане златисто, и поставяме доматиите – обелени и настъргани на едро ренде. Наливаме топла вода и варим на умерен огън, като след десетина минути слагаме сол на вкус, дафиновия лист и черния пипер. Варим още десетина минути. Прецеждаме соса и го поднасяме с пържени кюфтета и различни видове печено месо.

Доматен сос с краве масло

ПРОДУКТИ: 1 кг домати, 6 супени лъжици разтопено краве масло, 2 моркова, 1 глава лук, по 1 корен от магданоз и пашърнак, парче целина, 1/2 чаена лъжичка сол, шипка захар, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 дафинов лист

Избираме добре узрели червени домати, които разрязваме на половинки. Изстискваме сока, като отстраняваме семенната част. Наливаме доматения сок в дълбока тенджерка и прибавяме 4 супени лъжици разтопено краве масло, нарязания на ситно лук, остърганите и нарязани на тънки ивици моркови, обелените и нарязаните

зани на кубчета корени от магданоз и пащърнак, нарязаната на дребно целина, солта, щипката захар, дафиновия лист и счукания на едро черен пипер. На тих огън варим половин час. Слагаме останалото разтопено краве масло и варим още десетина минути, като бъркаме с тел за разбиране. До момента на поднасянето държим готовия сос на водна баня – заради кравето масло, което на студено се втвърдява.

Доматен сос с вино

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 4–5 скилидки чесън, 1/2 кг домати, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

В сгорещеното олио пускаме нарязаните на ситно скилидки чесън заедно с обелените и настъргани на едро ренде домати и нарязания на ситно магданоз. Наливаме виното, посоляваме и варим на тих огън, докато сосът се сгъсти. Този сос се поднася топъл с пържена морска или океанска риба.

Доматен сос с пресен чесън

ПРОДУКТИ: 4–5 големи червени домати, 3 супени лъжици олио, 1/2 връзка пресен чесън, сол

Обелваме и настъргваме на едро ренде домати, посоляваме ги на вкус и десетина минути ги задушаваме с олиото. Слагаме нарязания на ситно чесън, разбъркваме добре и на тих огън варим, докато сосът остане на мазнина. С този сос заливаме филета от пушена риба.

Доматен сос с босилек

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 скилидка чесън, 1/2 кг домати, парче целина, 1 морков, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2–3 листенца босилек, по 1/2 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, сол

Задушаваме в олиото нарязания на сит-

но лук и скилидката чесън. Прибавяме обелените и настъргани на едро ренде добре узрели домати, моркова и парчето целина, нарязани на ситно. Варим на тих огън, като след четвърт час слагаме предварително препеченото на сух тиган брашно, разрежено с 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме подправките – нарязания на ситно магданоз, листенцата от босилек, червения и черния пипер и сол на вкус. Варим, докато сосът се сгъсти.

Сос с чушки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг чушки, 4 глави лук, 3 скилидки чесън, 3 супени лъжици олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 чаени лъжички оцет, щипка захар, сол

Изчистваме от семето чушките (за предпочитане да са червени) и заедно с обеления лук и скилидките чесън ги смиламе с месомелачка. Задушаваме сместа с олиото в продължение на двадесетина минути на умерен огън. Накрая прибавяме сол на вкус, черния пипер, оцета и захарта.

Сос с маслини

ПРОДУКТИ: 1/2 кг домати, 2 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1 сурова чушка, 2 чаени лъжички доматиено пюре, 8–10 маслини без костилките, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Обелваме и настъргваме на едро ренде домати, после ги задушаваме на умерен огън. Претриваме ги през цедка. Сгорещяваме олиото и в него на тих огън запържваме нарязания на ситно лук и също нарязаната на ситно сурова чушка. Прибавяме доматиеното пюре, размито с 1 1/2 кафеени чашки хладка вода, претритите домати и нарязаните на съвсем малки парченца маслини. Слагаме сол на вкус и черния пипер, наливаме виното и под похлупак варим четвърт час на тих огън. Така приготвеният сос е подходящ за пържена риба и печено месо.

Сос с целина

ПРОДУКТИ: 1 малка глава целина, 2 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1 супена лъжица оцет, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Обелваме целината, нарязваме я на съвсем малки кубчета и я запържваме в кравето масло. Когато целината стане златиста, прибавяме брашното и го позапържваме. После наливаме 2 чаени чаши топла вода, посоляваме и слагаме оцета и черния пипер. Варим, докато целината омекне, после отнемаме съда от огъня и прецеждаме соса.

Сос от магданоз

ПРОДУКТИ: 50 г краве масло, 1 глава лук, 1 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сока от 1/2 лимон (или 1/2 супена лъжица оцет), сол

Разтопяваме маслото на слаб огън, като внимаваме да не заври. Веднага слагаме лука и магданоза, нарязани на ситно. Поръсваме черния пипер и посоляваме на вкус. След няколко минути отнемаме съда от огъня, разбъркваме добре и прибавяме лимоновия сок (оцета).

Орехов сос

ПРОДУКТИ: ядките на десетина ореха, 1 1/2 чаени чаши рибен бульон, 3 жълтъка, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка оцет, шипка захар, сол

Счукваме добре в хаванче (или смиламе) ореховите ядки, слагаме ги в голяма купа и наливаме рибния бульон. Добре разбъркваме сместа и я прецеждаме през едра цедка. Наливаме я в малка тенджерка и прибавяме разбитите жълтъци, разтопеното краве масло, сол на вкус, оцета и захарта. Варим на умерен огън, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. Сосът е готов, когато се сгъсти.

Орехов сос с чесън

ПРОДУКТИ: ядките на десетина ореха, 1 глава чесън, 1 кафеена чашка винен оцет, 4 супени лъжици олио, сол

Счукваме ореховите ядки в хаванче и ги прехвърляме в дълбока купа. Прибавяме отделно счуканите с шипка сол скилидки чесън, винения оцет, сол на вкус, 1 кафеена чашка гореща вода и добре разбъркваме сместа. Сгорещяваме в тиганче олиото и го наливаме в купата. Отново разбъркваме сместа. Освен с риба този сос може да бъде поднесен с пържени тиквички и пържени сини домати.

Орехов сос с горчица

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица олио, 2 твърдо сварени жълтъка, ядките на 15 – 20 ореха, 1 чаена лъжичка горчица, 2 супени лъжици винен оцет, шипка захар, сол

Намачкваме с вилица жълтъците и ги разбиваме с олиото. Отделно смиламе ореховите ядки (или ги счукваме в хаванче) и ги смесваме с горчицата и с 1 супена лъжица преварена и изстинала вода. Към тази смес прибавяме разбитите с олиото жълтъци. Наливаме винения оцет (разреден с 2 супени лъжици преварена и изстинала вода) и добавяме захарта и сол на вкус. Добре разбъркваме общата смес.

Винен сос

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, по 2 супени лъжици нарязан магданоз и тарос, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

В разтопеното краве масло (или сгорещеното олио) запържваме нарязания на ситно лук. Когато лукът стане стъклен, прибавяме брашното, предварително препечено на сух тиган, и смесения с малко хладка вода червен пипер. Разреждаме с

виното и с 1 кафеена чашка гореща вода. Слагаме нарязания на ситно магданоз и също нарязания на ситно тарос заедно с черния пипер и сол на вкус и на тих огън варим, докато сосът остане на мазнина.

Винен сос за птици

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1 1/2 чаени чаши бульон от пиле или кокошка, 1 кафеена чашка бяло вино, сока от 1/2 лимон (или шипка лимонтузу), 3 жълтъка, сол

Правим светла запръжка от кравето масло и предварително препеченото на сух тиган брашно. Разреждаме запръжката с бульона и виното, посоляваме, слагаме лимоновия сок (лимонтузуто) и на умерен огън варим четвърт час. Отнемаме съда от огъня и слагаме разбитите жълтъци, като разбъркваме с дървена лъжица. Този сос е подходящ за варени или печени птици.

Винен сос за риба

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло (или олио), 3 супени лъжици нарязан магданоз, 1/3 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), разтворена в 1 супена лъжица вода, 1 кафеена чашка бяло вино, сол

Сгорещяваме мазнината и слагаме нарязания на ситно магданоз, лимонтузуто, виното и 1 кафеена чашка гореща вода. Посоляваме на вкус и държим съда на огъня, докато сосът се посгъсти. Сосът е подходящ за риба, печена на скара.

Лучен сос

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 2 глави лук, 4 – 5 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаени чаши зеленчуков бульон (или вода), сол

В кравето масло запържваме нарязания на ситно лук и също нарязаните на ситно скилидки чесън. Прибавяме брашното и когато то стане златисто, наливаме бульона (или водата). Варим на умерен огън. Когато сосът заври, стриваме лука с дървена лъжица и посоляваме на вкус. Сосът е подходящ за месни ястия.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 – 6 глави лук, 6 супени лъжици разтопено краве масло, 2 супени лъжици оцет, 4 – 5 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1/2 кафеена чашка бяло вино, 3 чаени лъжички доматиено пюре, шипка захар, сол

В 4 супени лъжици разтопено краве масло задушаваме нарязания на ситно лук четвърт час на умерен огън. Добавяме оцета, черния пипер, дафиновия лист и виното. Махаме капака и варим, докато виното и оцетът се изпарят – тогава слагаме размитото в 2 кафеени чапки топла вода доматиено пюре, захарта и сол на вкус. Варим 5 – 6 минути и добавяме останалото разтопено краве масло.

Сос с хрян

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1 1/2 чаени чаши зеленчуков бульон или топла вода, 1 супена лъжица сметана, 2 – 3 супени лъжици настърган на ситно ренде хрян

Кипваме кравето масло и в него задушаваме брашното – предварително препечено на сух тиган и размито с 2 кафеени чапки хладка вода. Наливаме бульона (или водата), варим 5 – 6 минути и отнемаме съда от огъня. Слагаме сметаната и настъргания хрян, връщаме съда на огъня и загреваме, докато сосът кипне. Сосът е подходящ за варени или печени меса.

Сос с горчица

ПРОДУКТИ: 50 г краве масло, 1 жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка лимонен сок (или щипка лимонтузу, разтворено с малко вода), сол

Отпуснатото на стайна температура масло разбиваме с вилица. Прибавяме жълтъка заедно с горчицата, черния пипер, лимонения сок (или лимонтузуто) и сол на вкус. Наливаме 1 чаена чаша топла вода и варим при непрекъснато бъркане с дървена лъжица, докато сосът се сгъсти. Сосът е подходящ за пържени агнешки или телешки дреболии (карантия), за варена или пържена риба.

Хлебен сос

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 л прясно мляко, 1 глава лук, 2 пъпки карамфил, щипка настъргано индийско орехче, 3 супени лъжици трохи от сух бял хляб, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка сметана, сол

В прясното мляко поставяме главата лук, в която сме заболи карамфилчетата и в цепнатина, направена с върха но остър нож, сме сложили индийското орехче. На тих огън варим половин час. Прибавяме трохите от бял хляб в тенджерата с млякото заедно със сол на вкус, черния пипер и половината от разтопеното краве масло. Варим още четвърт час, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. След това изваждаме лука и добавяме останалото краве масло и сметаната. Сосът се поднася, докато е топъл.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 филии стар бял хляб, 2 супени лъжици ябълков оцет, 2 моркова, 3 супени лъжици олио, 1/2 глава лук, 3 супени лъжици отцедено кисело мляко, сол

Нарязваме хляба на малки хапки, които напръскваме с ябълковия оцет. Така те трябва да престоят четвърт час. След това заливаме хапките с хладка подсолена вода. В това време настъргваме морковите на ситно ренде и ги пържим в загрялото олио, докато омекнат. Отнемаме съда от огъня и намачкваме морковите с дървена лъжица. Като продължаваме да бъркаме, прибавяме накиснатия хляб и връщаме съда на огъня, на който държим сместа, докато се получи гъста каша. После отнемаме съда от огъня. Настъргваме лука на ситно ренде и го объркваме с отцеденото кисело мляко. Тази смес слагаме при кашата от моркови и хляб. Връщаме съда на огъня и варим само няколко минути при непрекъснато бъркане с лъжицата. Така приготвения сос е подходящ за печени и пържени меса и особено за пържени кюфтета.

Сос с кайма

ПРОДУКТИ: 1/4 кг кайма, 1 глава лук, 4 – 5 скилидки чесън, 5 – 6 червени домата (пресни или от консерва), 1/4 кг гъби (пресни или стерилизирани), 10 маслини без костилките, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици олио, 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка червено вино, сол

Задушаваме нарязаните на ситно лук и скилидки чесън с каймата и с 2 кафеени чашки вода под похлупак на умерен огън. След десетина минути прибавяме обелените и настъргани на едро ренде домати, нарязаните на съвсем малки парченца гъби и също нарязаните на съвсем малки парченца маслини. Отделно препичаме на сух тиган брашното и го запържваме с олиото. Прибавяме го към задушената смес с каймата заедно с дафиновия лист, черния пипер, сол на вкус и виното. Варим на тих огън, докато сосът се сгъсти и остане само на мазнина. Този сос е подходящ за тестени храни (спагети и др.), с него се приготвят и вкусни пици.

Сос с копър

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1 връзка копър, 1 чаена лъжичка лимонов сок (или малко лимонтузу), 2 супени лъжици сметана, сол

Запържваме брашното в кравето масло и когато то стане златисто, наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода. Варим на умерен огън четвърт час, след което прибавяме нарязания на ситно копър. Варим още 5 – 6 минути, отнемаме съда от огъня, посоляваме на вкус и слагаме лимонения сок (лимонтузуто) и сметаната.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 малка (или половин голяма) глава лук, 1 връзка пресен копър, 3 – 4 супени лъжици олио, 2 – 3 супени лъжици брашно, щипка лимонтузу (размито с малко вода), сол

В загрялото олио запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на ситно дръжки на копъра. Прибавяме брашното, след запържването на което наливаме толкова топла вода, колкото е необходимо да се получи рядка каша. На умерен огън варим десетина минути, след това слагаме нарязания на ситно копър. Накрая подкиселяваме с лимонтузу и посоляваме на вкус.

Сос с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша кисело мляко, 5 – 6 скилидки чесън, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

В разтопеното краве масло запържваме предварително препеченото на сух тиган брашно. Когато брашното се зачерви, слагаме киселото мляко, счуканите с щипка сол скилидки чесън и нарязания на ситно магданоз. Варим на тих огън само 5 – 6 минути. Сосът се поднася с ястия от ри-

ба, картофи и към предястия от твърдо сварени яйца.

Сос марината

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 1 глава лук, парче целина, 1 морков, 5 – 6 скилидки чесън, 2 супени лъжици брашно, 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, сол

Запържваме в олиото лука, моркова, целината и чесъна, нарязани на ситно. Когато зеленчуците омекнат, прибавяме предварително препеченото на сух тиган брашно. След като брашното се запържи, наливаме 1 1/2 чаени чаши топла вода и слагаме дафиновия лист, черния пипер, сол на вкус и стрита чубрица. На умерен огън варим десетина минути, след което прецеждаме соса, който е подходящ за варена риба и за варено месо.

Кисел сос

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 2 кисели краставички, 1 морков от туршия, 50 г карфиол от туршия (или парче от кисела зелка), 2 чаени лъжички оцет, по 1/2 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 1 чаена лъжичка гроздова ракия, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици олио (за запържване на брашното)

В загрялото олио слагаме нарязаните на ситно и отцедени кисели краставички, нарязания на малки парченца морков и карфиол (или кисело зеле, а може и карфиол, и зеле). Задушаваме само няколко минути под похлупак на умерен огън, след това прибавяме оцета, червения и черния пипер, размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматиено пюре и гроздовата ракия. Отделно в 2 супени лъжици олио запържваме брашното, като наливаме 1 кафеена чашка хладка вода. Добавяме запърженото брашно към задушените зеленчуци и на тих огън варим, като бъркаме с дървена лъжица, докато сосът се сгъсти.

С този сос заливаме нарязаното на малки хапки печено месо.

Сос с кисели краставички

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша зеленчуков бульон, 2 средни по големина кисели краставички, 1 чаена лъжичка горчица, 1/2 чаена лъжичка смлян чирен пипер, сол

Препеченото на сух тиган брашно запържваме в кравето масло. Наливаме бульона и започваме да бъркаме с дървена лъжица, като варим на умерен огън. Когато сосът се сгъсти и стане гладък, прибавяме нарязаните на кубчета и отцедени кисели краставички, горчицата, черния пипер и сол на вкус. Сосът е подходящ за различни видове печено месо.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 по-големи или 3 по-малки кисели краставички, 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици брашно, 1 чаена лъжичка оцет, сол

В 1 1/2 чаени чаши вода сваряваме краставичките. Отделно в олиото запържваме брашното и прибавяме отцедените, нарязани на ситно и стрити с дървена лъжица кисели краставички. Наливаме 1 кафеена чашка от бульона, в който сме сварили краставичките, и варим само 5 – 6 минути, след което претриваме сместа през цедка. Сосът подправяме с оцета и със сол на вкус и го поднасяме с ястия от варени или печени меса.

Сос за птици и дивеч

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 2 чаени чаши прясно мляко, 1 кафеена чашка ориз, 1 твърдо сварено яйце, сол

Препеченото на сух тиган брашно запържваме в кравето масло. Когато стане златисто, наливаме прясното мляко и започваме да бъркаме с дървена лъжица. Разреждаме сместа с бульона от птицата, която сме варили (кокошка, пиле, фазан и пр.). Сваряваме отделно ориза и го прибавяме към сместа заедно с жълтъка на твърдо свареното яйце намачкан, с лъжица, и с нарязания на ситно белтък. Посоляваме на вкус.

Сос от чесън

ПРОДУКТИ: 1 глава чесън, 1 супена лъжица олио, 1 жълтък, сока от 1/2 лимон (или щипка лимонтузу), сол

В дървена гаванка стриваме с малко сол обелените скилидки чесън. После бавно, капка по капка, прибавяме олиото, като бъркаме непрекъснато. След олиото по същия начин прибавяме суровия жълтък и лимоновия сок (или размитото с малко вода лимонтузу). Сосът е подходящ за всички видове риба и месо, може да се прибави към салата от варени зеленчуци.

Сос от жълтъци

ПРОДУКТИ: жълтъците на 3 твърдо сварени яйца, 1 суров жълтък, 1 чаена лъжичка горчица, 1/2 чаена лъжичка оцет, 3 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка олио, 1 супена лъжица нарязан тарос, сол

С вилица намачкваме сварените жълтъци. После на капки, като бъркаме с вилицата, наливаме оцета. По същия начин добавяме суровия жълтък и горчицата. Слагаме черния пипер, сол на вкус и счукания чесън. Олиото също наливаме на капки, като продължаваме да бъркаме. Накрая поръсваме нарязания на ситно пресен тарос. Сосът е подходящ за различни студени предястия и аламинутни.

Сос бешамел

Този сос стои на първо място от топлите сосове. Наричан е основен млечен сос. Носи името на Луи дьо Бешамел, маркиз дьо Носител, придворен готвач на френския крал Луи XIV и автор на готварски книги. С едни и същи съставки сосът се приготвя по различни начини.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, щипка сол, щипка захар, щипка смлян черен пипер

В горещото краве масло слагаме брашното и бързо го запържваме, като разбъркваме с дървена лъжица. Наливаме прясното мляко (то може да е предварително сварено, но трябва да е охладено) и разреждаме светлата запръжка, като бъркаме с тел за разбиване или с вилица. Слагаме солта, захарта и черния пипер и като бъркаме, държим съда на силен огън, докато сосът получи гланц. Не бива да използваме алуминиев съд, защото от него сосът ще потъмнее. Така приготвеният сос бешамел може да се комбинира с други съставки. Например – докато е още на огъня, слагаме доматиен сос и разтопено краве масло. Така полученият доматиен сос е подходящ за пържени чушки, спагети и всички ястия, които са сухи и имат нужда от сос.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 50 г краве масло, 4 супени лъжици брашно, 4 чаени чаши прясно мляко, щипка настъргано индийско орехче, сол

На умерен огън стопяваме кравето масло, отнемаме съда от огъня и на части, като бъркаме с дървена лъжица, поставяме брашното. Връщаме съда на огъня и като продължаваме да бъркаме, наливаме толкова от прясното мляко, колкото е необходимо да се получи рядка смес. Държим съда на умерен огън и на части наливаме

останалото мляко. При постоянно бъркане варим, докато сосът се сгъсти – тогава слагаме индийското орехче, посоляваме на вкус, отнемаме съда от огъня и разбъркваме, докато сосът изстине. Соса държим в хладилника в затворен съд.

Според ястието приготвяме по-рядък или по-гъст сос бешамел. За да стане сосът по-рядък, увеличаваме млякото (може да използваме и бульон), а за да е по-гъст, прибавяме повече краве масло и брашно.

Сос бешамел с маслини

ПРОДУКТИ: 4 супени лъжици краве масло, 3 супени лъжици брашно, 2 чаени чаши прясно мляко, щипка сол, щипка смлян черен пипер, 1 чаена чаша настъргани на едро ренде червени домати, 1 кафеена чашка маслини

Към приготвения по първата рецепта сос бешамел прибавяме червените домати и маслините, които сме почистили от костилките и сме наболи с вилица. На тих огън варим, докато сосът се сгъсти.

Сос от сметана

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаени чаши месен или зеленчуков бульон, 150 г кисела сметана, сол

Правим светла запръжка от маслото и брашното и като бъркаме непрекъснато, постепенно я разреждаме с бульона. Прибавяме киселата сметана и сол на вкус и на умерен огън варим десетина минути. Поднася се към печен дивеч, пържен черен дроб, риба и зеленчуци.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици краве масло, глава лук, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша зеленчуков или месен бульон, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 1/2 чаени чаши сметана, сол

В разтопеното краве масло запържваме последователно нарязания на ситно лук и брашното. На части, както бъркаме, наливаме бульона. Слагаме сол на вкус и черния пипер и варим десетина минути на умерен огън. Добавяме сметаната и само кипваме соса.

Сос санфиана

ПРОДУКТИ: 4 супени лъжици олио, 2 глави лук, 100 г гъби (пресни или стерилизирани), 4 червени домата, 2 лютиви чушлета, 2 скилидки чесън, 1 супена лъжица брашно, сол

Това е испански сос. Приготвя се само от зеленчуци.

В сгорещеното олио запържваме нарязания на ситно лук. Слагаме нарязаните на малки парченца гъби, обелените и настъргани на едро ренде домати, лютите чушлета, счуканите скилидки чесън и 1 чаена чаша топла вода. На умерен огън варим, докато зеленчуците омекнат – тогава добавяме брашното, предварително препечено на сух тиган, за да се сгъсти сосът, който се поднася към риба, месо и зеленчуци.

Испански сос

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 2 глави лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 сурова чушка, 1 дафинов лист, 1/2 л месен бульон, 120 г шунка, 120 г говеждо месо, 2 червени домата (или 1 чаена лъжичка доматено пюре), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Правим светла запържка от маслото и брашното и прибавяме нарязания на ситно лук, нарязания на ситно магданоз, нарязаната на съвсем малки парченца сурова чушка, дафиновия лист и месния бульон. Варим на умерен огън. След десетина минути слагаме нарязаната на ситно шунка и също нарязаното на ситно говеждо месо. На тих огън под похлупак варим 2 часа. Когато месото напълно омек-

не, поставяме обелените и настъргани на едро ренде домати (или доматеното пюре, размито с 1 кафеена чашка топла вода), сол на вкус и черния пипер. Варим още десетина минути.

Сос мадейра

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена чаша десертно бяло вино (названието на соса е от виното „Мадейра“), 1 чаена чаша сос от печено месо

Правим светла запържка от брашното и разтопеното краве масло. Когато запържката стане златиста, наливаме виното и соса от печено месо. Опитваме на вкус, защото сосът от печеното може да е солен, и ако е необходимо, наливаме малко топла вода. На умерен огън варим двадесетина минути, после прецеждаме соса и го поднасяме към месо, яйца и зеленчуци.

Пикантен сладък сос

ПРОДУКТИ: кората на 1/2 лимон, 4 жълтъка, 1 чаена лъжичка захар, 2 кафеени чашки бяло вино, 1 супена лъжица ром

Нарязаната на парченца лимонова кора накисваме в 2 кафеени чашки студена вода и я оставяме така 2 часа. Жълтъците разбиваме със захарта. Наливаме виното, рома и водата, в която са киснали парченцата от лимонвата кора. На умерен огън варим сместа, като бъркаме с лъжица и внимаваме да не заври. Сосът е готов, когато побелее и се сгъсти. Поднася се студен с дивеч и с печени или пържени меса.

Пикантен кисел сос

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша зеленчуков или месен бульон, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 средни по големина кисели краставички, 1 чаена лъжичка оцет, сол

Правим светла запръжка от брашното и разтопеното краве масло, която разреждаме с бульона. Слагаме сол на вкус и черния пипер и на умерен огън варим, докато сосът се сгъсти – тогава отнемаме съда от огъня и прибавяме нарязаните на малки кубчета и отцедени кисели краставички. Подправяме с оцета. Този сос поднасяме с варен телешки език, раци и варено телешко месо.

Сос сюррем

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаени чаши птичи бульон, 2 жълтъка, 2 супени лъжици сметана, сока на 1/2 лимон (или щипка лимонтузу), сол

Този сос се поднася към варени птици.

В кипящото краве масло пържим брашното, докато стане златисто, след това наливаме от бульона, в който сме варили птицата, и като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, прибавяме отделно разбитите жълтъци, сметаната, лимоновия сок (или лимонтузуто) и сол на вкус. Държим съда на огъня, докато сосът кипне.

Сос къмбърланд

ПРОДУКТИ: 1 портокал, 1 лимон, 2 супени лъжици желе от френско грозде, 2 супени лъжици оцет, 1 чаена лъжичка горчица, щипка сол, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер

Настъргваме корите на портокала и лимона, изстискваме и прецеждаме сока на двата плода. Варим корите десетина минути в 1 кафеена чашка вода и го претриваме през сито (или цедка). Прецеждаме ароматизираната вода и я наливаме в тенджерка, в която слагаме сока от портокала и лимона, като прибавяме желето от френско грозде, оцета, горчицата, солта и черния пипер. Всичко това варим само 3 минути. След като сосът изстине, може да прибавим 2 супени лъжици захаросани черешки.

Ментов сос

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици нарязани пресни листа от мента, 2 супени лъжици захар, 1 супена лъжица оцет

Това е най-често използваният сос в английската кухня, с който обикновено се поднася овнешко месо.

Смесваме нарязаните ментови листа със захарта, оцета и 4 супени лъжици вода. Тази смес трябва да престои поне 3 часа, за да стане сосът готов за употреба.

Сос сациви

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 3 глави лук, 1/2 глава чесън, 1 супена лъжица брашно, 2 чаени чаши пилешки бульон, 150 г орехови ядки, 1 дафинов лист, 1 пъпка карамфил, щипка канела, щипка сладък червен пипер, 1 връзка магданоз, 1 жълтък, 1 кафеена чашка преварен винен оцет

Това е един от прочутите грузински сосове. В горещото краве масло запържваме нарязания на ситно лук и нарязаните на съвсем ситно скилидки чесън. Като бъркаме непрекъснато, прибавяме брашното, после наливаме пилешкия бульон. Кипваме и отнемаме съда от огъня. Смесваме смлените орехови ядки с дафиновия лист, счуканото в хаванче карамфилче, канелата, червения пипер, нарязания на ситно магданоз, разбития жълтък и преварения винен оцет. Всичко това разбъркваме със запържения лук, чесън и брашно. Общата смес варим на водна баня, като непрекъснато бъркаме, докато се сгъсти. Освен с пилешко месо соса може да поднесем и с пържена риба.

Нормандски сос

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици олио, 2 супени лъжици брашно, 1 чаена чаша рибе-бульон, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 жълтъка, 1/2 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу), сол

Предварително препеченото на сух тиган брашно поставяме в загрялото олио. Тържим, докато брашното стане златисто, след което го разреждаме с рибния бульон. Слагаме сол на вкус и черния пипер. Варим само 5 минути, като разбъркваме с дървена лъжица, след което разреждаме соса и прибавяме отделно разбитите жълтъци и лимоновия сок (или лимонтузуто, разтворено в малко вода). Поднася се с варена риба.

Сос мениер

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 1/2 връзка магданоз, 1 чаена чаша рибен бульон, 1 кафеена чашка бяло вино, 1/2 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), сол

В горещото краве масло слагаме нарязания на ситно магданоз. На умерен огън задушаваме под похлупак. След няколко минути наливаме рибния бульон и виното. Посоляваме на вкус и слагаме лимоновия сок (лимонтузуто). Вече на тих огън варим, докато сосът се сгъсти. Така приготвения сос поднасяме с варени картофи и варена риба.

Сос финансиер

ПРОДУКТИ: 3 – 4 супени лъжици сушени гъби, 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаени чаши пилешки бульон, 1 кафеена чашка десертно вино, сол

С кафемелачка смиламе сушените гъби и ги заливаме с 1/2 кафеена чашка топла вода. В тенджерка кипваме кравето масло и слагаме брашното, предварително препечено на сух тиган. След като брашното стане златисто (разбъркваме с дървена лъжица), наливаме пилешкия бульон и виното. Слагаме и смлените и размити с вода гъби и на тих огън варим четвърт час. Накрая посоляваме на вкус.

Сос със сметана и жълтъци

ПРОДУКТИ: 3 жълтъка, 1 кафеена чашка сметана, 1 1/2 чаени чаши бульон от пиле или кокошка, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, размито с малко вода), 1 кафеена чашка ароматно бяло вино, 1 супена лъжица нарязан пресен тарос, сол

Най-напред разбиваме жълтъците, после прибавяме сметаната и като налеем бульона, загряваме на тих огън, докато сосът се сгъсти (не трябва обаче да ври). Посоляваме на вкус и слагаме черния пипер и лимоновия сок (лимонтузуто). Наливаме виното и поръсваме нарязания на ситно тарос. Отнемаме съда от огъня и с дървена лъжица бъркаме, докато сосът изстине. Поднасяме със студено птиче месо.

Сос със сирене

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 кафеена чашка сметана, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, щипка настъргано индийско орехче, 1 чаена чаша настъргано сухо сирене

Правим светла запръжка от маслото и брашното, разреждаме със студеното прясно мляко и прибавяме сметаната, черния пипер и настърганото индийско орехче. На водна баня варим двадесетина минути. Прибавяме настърганото сирене и разбъркваме с дървена лъжица, докато се стопи. Този сос е подходящ за печено месо или се поднася със сварени пилешки дреболии.

Бернски сос

ПРОДУКТИ: 1 голяма (или 2 по-малки) глава лук, 2 супени лъжици оцет, 2 супени лъжици краве масло, по 1/2 чаена лъжичка смлян черен и червен пипер, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 2 жълтъка, сол

Заливаме нарязания на ситно лук с 1 чаена чаша хладка вода. Прибавяме оцета и варим на силен огън, докато течността се изпари. (Вместо вода може да използваме бяло вино, но тогава не наливаме оцет.) В отделен съд разбиваме кравето масло и слагаме сол на вкус, черния и червения пипер заедно с нарязания на ситно магданоз. На тънка струйка, като продължаваме да бъркаме, прибавяме отделно разбитите жълтъци. Така приготвената маслена смес на части слагаме в съда със сварения лук. Държим съда на огъня само 3 – 4 минути.

Сос за подсилване на ястия

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 2 моркова, 1 глава лук, парче целина, 1 чаена лъжичка доматино пюре, 1 чаена чаша зеленчуков бульон, 1 кафеена чашка сос от печено месо

Кипваме кравето масло и слагаме в него брашното заедно с нарязаните на дребно моркови, лук и целина. Задушаваме под похлупак десетина минути. Прибавяме размитото с 1 кафеена чашка топла вода доматино пюре. Когато запръжката стане златиста, наливаме зеленчуковия бульон и соса от печено месо. На тих огън варим, докато сосът се сгъсти. Този сос съхраняваме в общата част на хладилника и използваме за подсилване на ястия.

Сос беарнез

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кафеени чашки оцет, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 4 жълтъка, по 1 супена лъжица нарязан на ситно листа от целина и магданоз, сол

Варим в оцета в съд с похлупак нарязания на ситно лук заедно с черния пипер. Когато лукът се свари, отнемаме съ-

да от огъня, оставяме го да изстине и прибавяме виното и отделно разбитите жълтъци. Съда с тази смес поставяме в тенджерата с гореща (но не вряща) вода и на тих огън загреваме, като непрекъснато разбиваме с тел, докато сосът се сгъсти – тогава слагаме нарязаните на ситно листа от целина и магданоза. Посоляваме на вкус. Сосът е подходящ за печени меса и за риба.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кафеена чашка оцет, 1/2 глава лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 2 жълтъка, 2 супени лъжици краве масло, по 1 супена лъжица нарязани на ситно листа от целина и тарос, сол

Десетина минути варим под похлупак в оцета нарязания на ситно лук заедно с черния пипер. Съда със сварения лук отнемаме от огъня, оставяме го да поизстине и наливаме виното. Отделно разбитите жълтъци прибавяме на части, като бъркаме с тел. После на водна баня варим соса, като непрекъснато бием с тел, докато се сгъсти. Водата за водната баня не бива да завира. Слагаме на части кравето масло. Накрая прибавяме нарязаните на ситно листа от целина и магданоз и посоляваме на вкус.

Пикантен сос за риба

ПРОДУКТИ: 50 г солена сланина, 1 глава лук, 1 сурова чушка, 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаени чаши рибен бульон, 1 кисела краставичка, 1 твърдо сварено яйце, 1/2 чаена лъжичка сладък червен пипер, 1 чаена лъжичка лютеница, 1/2 супена лъжица лимонен сок (или шипка лимонтузу, размито с малко вода), 1 чаена лъжичка коняк (или гроздова ракия с приятен аромат), сол

В предварително затоплен сух тиган слагаме и запържваме нарязаната на кубчета сланина. С решетъчна лъжица изваждаме парчетата, а в мазнината задушаваме

ме нарязания на ситно лук заедно с нарязаната на ситно сурова чушка. Прехвърляме сместа в тенджерка и прибавяме изпържената сланина и препеченото на сух тиган и размито с 1 кафеена чашка хладка вода брашно. Наливаме рибния бульон и на тих огън варим, докато сосът кипне – тогава отнемаме тенджерката от огъня и слагаме нарязаната на малки кубчета и отцедена кисела краставичка. Добавяме нарязаното на кубчета твърдо сварено яйце, сладкия червен пипер, лютеницата (размита с 1 кафеена чашка топла вода), лимонения сок (или лимонтузуто) и посоляваме на вкус. Накрая слагаме коняка (или ароматната гроздова ракия). Соса поднасяме с пържена риба.

Яйчен сос за риба

ПРОДУКТИ: 2 жълтъка, 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, щипка настъргано индийско орехче, 1/2 кафеена чашка сметана, 2 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, сока на 1/2 лимон (или щипка лимонтузу), сол

Разбиваме жълтъците, после прибавяме размекнатото на стайна температура краве масло, брашното – предварително препечено на сух тиган, настърганото индийско орехче, сметаната, счуканите скилидки чесън, настърганата лимонова кора, сока от лимона (или лимонтузуто, размито с малко вода) и сол на вкус. Сместа варим на водна баня, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица, докато се сгъсти. Сосът се поднася с рибни филета – печени или пържени.

Сос за риба

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши рибен бульон, 2 чаени лъжички доматино пюре, 1 супена лъжица брашно, 2 кисели краставички, 1 морков, 1/2 връзка магданоз, по 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер и настъргана лимонова кора, 1 супена лъжица лимонен сок (или

размито с вода лимонтузу), 3 супени лъжици готова майонеза, сол

Разбиваме доматино пюре с бульона. Прибавяме препеченото на сух тиган брашно. Загриваме на силен огън, като бъркаме с дървена лъжица, докато сосът кипне – тогава отнемаме съда от огъня и прибавяме нарязаните на малки кубчета и отцедени кисели краставички, сварения и също нарязан на малки кубчета морков, нарязания на ситно магданоз, черния пипер, настърганата лимонова кора и сол на вкус. Подправяме с лимония сок (или лимонтузуто). Когато сосът изстине, слагаме готовата майонеза.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 10 малки рибки (цаца, килка, хамсия), 2 глави лук, 3 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, 1 дафинов лист, по щипка настъргана лимонова кора, смлян черен пипер и сол

В 2 чаени чаши вода сваряваме малките рибки заедно с нарязания на едро лук. Отделно в загрятото олио запържваме брашното. Претриваме през сито сварените рибки и лука, оставяме бульона да се охлади и го прибавяме към запърженото брашно, заедно с дафиновия лист, настърганата лимонова кора, черния пипер и солта. Кипваме соса, а след това на тих огън го варим десетина минути.

Сос с гъби

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша нарязани на малки парченца гъби (пресни или стерилизирани), 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме гъбите в 1/2 л вода, след това ги прецеждаме. В кравето масло запържваме брашното и наливаме толкова от бульона от гъбите, колкото е необходимо да се получи рядка кашлица, която варим на умерен огън двадесетина минути,

а после претриваме през сито. Към соса прибавяме гъбите и черния пипер и посоляваме на вкус.

Сос с гъби и лук

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 глава лук, 1 чаена чаша нарязани на малки парченца гъби (пресни или стерилизирани), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме гъбите. В разтопеното масло запържваме брашното и нарязания на ситно лук. Отначало към запържената смес от брашно и лук прибавяме бульона, в който сме сварили гъбите. Варим на тих огън двадесетина минути – тогава слагаме гъбите заедно с черния пипер и сол на вкус. Варим още четвърт час. Сосът се поднася с различни видове печено месо и варени или печени птици, а така също и с дивеч.

Сос с гъби и кисели краставички

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша нарязани на парченца гъби (пресни или стерилизирани), 5 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 2 кисели краставички

Сваряваме нарязаните на малки парченца гъби, прецеждаме ги и в бульона (2 1/2 чаени чаши) слагаме 3 супени лъжици разтопено краве масло. На тих огън варим двадесетина минути – тогава прибавяме гъбите заедно с брашното, което отделно сме запържили в 2 супени лъжици краве масло. Като разбъркваме с дървена лъжица, варим още десетина минути. Когато сосът изстине, поставяме нарязаните на малки кубчета и отцедени кисели краставички.

Сос майонеза

Това е най-използваният от студентите сосове. Продава се в различни опаковки. За да приготвим сами майонеза, изпол-

зваме пресни яйца и олио без утайка и без дъх. Един жълтък поема около 1 кафеена чашка олио. За разбиване на продуктите е необходим сух съд – стъклен, порцеланов или от неръждаема стомана, но в никакъв случай от алуминий, защото ще се промени цветът на майонезата. Жълтъците разбиваме с миксер, с вилица или с тел за разбиване на яйца. Отначало слагаме олиото на капки, като непрекъснато бъркаме. Едва когато жълтъците се разбият добре, може да започнем да прибавяме олиото по 1 чаена лъжичка. Нова „партида“ олио слагаме само ако предишното е погълнато от жълтъците и сместа е добила гланц. Готовата майонеза има гъстотата на маслен крем. Ако искаме да направим по-голямо количество майонеза, може да прибавим 1 – 2 супени лъжици отцедено кисело мляко, което разбиваме отделно и слагаме към общата смес при постоянна бъркане. Също така може да сложим 1 – 2 супени лъжици студена чешмяна или газизирана вода. Подправяме майонезата с лимонен сок (или с щипка лимонтузу, размито с малко вода). Ако се постави неразтворено във вода лимонтузу, майонезата се пресича. Също така се пресича, ако олиото е студено или е повече, отколкото майонезата може да поеме. Пресечената майонеза може да се оправи по няколко начина. Вземаме сух съд, изплаваме го с малко белтък, слагаме 1 – 2 супени лъжици от майонезата и бъркаме със суха чиста лъжица. Белтъкът, понеже е лек, събира онези частици от жълтъка, които са станали на зрънца при пресичането на майонезата. Постепенно прехвърляме в новия съд цялото количество майонеза като непрекъснато бъркаме. Друг начин за оправяне на пресечена майонеза е като в края на съда, в който сме я разбили, добавяме няколко капки вода – там, където са капките, започваме да разбъркваме в кръг в една и съща посока. Постепенно разширяваме кръга, без да сменяме посоката. Така в бъркането въвличаме цялото количество майонеза. Ако по този начин не

а после претриваваме през сито. Към соса прибавяме гъбите и черния пипер и посоляваме на вкус.

Сос с гъби и лук

ПРОДУКТИ: 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 1 глава лук, 1 чаена чаша нарязани на малки парченца гъби (пресни или стерилизирани), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме гъбите. В разтопеното масло запържваме брашното и нарязания на ситно лук. Отначало към запържената смес от брашно и лук прибавяме бульона, в който сме сварили гъбите. Варим на тих огън двадесетина минути – тогава слагаме гъбите заедно с черния пипер и сол на вкус. Варим още четвърт час. Сосът се поднася с различни видове печено месо и варени или печени птици, а така също и с дивеч.

Сос с гъби и кисели краставички

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша нарязани на парченца гъби (пресни или стерилизирани), 5 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица брашно, 2 кисели краставички

Сваряваме нарязаните на малки парченца гъби, прецеждаме ги и в бульона (2 1/2 чаени чаши) слагаме 3 супени лъжици разтопено краве масло. На тих огън варим двадесетина минути – тогава прибавяме гъбите заедно с брашното, което отделно сме запържили в 2 супени лъжици краве масло. Като разбъркваме с дървена лъжица, варим още десетина минути. Когато сосът изстине, поставяме нарязаните на малки кубчета и отцедени кисели краставички.

Сос майонеза

Това е най-използваният от студените сосове. Продава се в различни опаковки. За да приготвим сами майонеза, изпъл-

зваме пресни яйца и олио без утайка и без дъх. Един жълтък поема около 1 кафеена чашка олио. За разбиване на продуктите е необходим сух съд – стъклен, порцеланов или от неръждаема стомана, но в никакъв случай от алуминий, защото ще се промени цветът на майонезата. Жълтъците разбиваме с миксер, с вилица или с тел за разбиване на яйца. Отначало слагаме олиото на капки, като непрекъснато бъркаме. Едва когато жълтъците се разбият добре, може да започнем да прибавяме олиото по 1 чаена лъжичка. Нова „партида“ олио слагаме само ако предишното е погълнато от жълтъците и сместа е добила гланц. Готовата майонеза има гъстотата на маслен крем. Ако искаме да направим по-голямо количество майонеза, може да прибавим 1 – 2 супени лъжици отцедено кисело мляко, което разбиваме отделно и слагаме към общата смес при постоянно бъркане. Също така може да сложим 1 – 2 супени лъжици студена чешмяна или газирана вода. Подправяме майонезата с лимонов сок (или с щипка лимонтузу, размито с малко вода). Ако се постави неразтворено във вода лимонтузу, майонезата се пресича. Също така се пресича, ако олиото е студено или е повече, отколкото майонезата може да поеме. Пресечената майонеза може да се оправя по няколко начина. Вземаме сух съд, изплакваме го с малко белтък, слагаме 1 – 2 супени лъжици от майонезата и бъркаме със суха чиста лъжица. Белтъкът, понеже е лепкав, събира онези частици от жълтъка, които са станали на зрънца при пресичането на майонезата. Постепенно прехвърляме в новия съд цялото количество майонеза, като непрекъснато бъркаме. Друг начин за оправяне на пресечена майонеза е като в края на съда, в който сме я разбили, капваме няколко капки вода – там, където са капките, започваме да разбъркваме в кръг, в една и съща посока. Постепенно разширяваме кръга, без да сменяме посоката. Така в бъркането въвличаме цялото количество майонеза. Ако по този начин не

Сос миланез

ПРОДУКТИ: 2 кафеени чашки майонеза, 1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, 2 чаени лъжички лимонов сок, 2 супени лъжици нарязано на ситно рибно филе от консервирана риба (херинга, сардина, аншоа), 1 твърдо сварено яйце, 5 – 6 маслини, сол

Разреждаме майонезата с малко солена вода и прибавяме настърганата лимонова кора, лимоновия сок, нарязаното на ситно рибно филе, нарязаното на малки кубчета твърдо сварено яйце, почистените от костилките и нарязани на малки парченца маслини. Добре разбъркваме сместа. Сосът е подходящ за рибни ястия.

Сос ремюлад

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: жълтъците на 4 твърдо сварени яйца, 4 супени лъжици олио, 1/2 супена лъжица горчица, 1 чаена лъжичка сладък червен пипер, 1/3 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, разтворено в малко вода), по 1 щипка захар и канела, 1 чаена чаша зеленчуков бульон, 1/2 чаена лъжичка коняк, сол

Намачкваме с вилица жълтъците на твърдо сварените яйца и започваме да прибавяме олиото капка по капка, като разбъркваме с вилицата. После слагаме горчицата, сладкия червен пипер, смления черен пипер, лимоновия сок (лимонтузуто), захарта, канелата и сол на вкус. Добре разбърканата смес претриваме през цедка и я сипваме в съд, който поставяме в друг съд, пълен със студена вода. Разбиваме добре. Накрая разреждаме със зеленчуковия бульон и наливаме коняка. Сосът е подходящ за печени и задушени меса.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: жълтъците на 3 твърдо сварени яйца, 1 суров жълтък, 5 – 6 супени лъжици олио, 1/2 глава лук, 1 чаена лъжичка горчица, 1 кисела краставичка, щипка смлян че-

рен пипер, по 1 супена лъжица нарязан магданоз, копър и листа от целина, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, разтворено в малко вода), сол

С вилица намачкваме жълтъците на твърдо сварените яйца и прибавяме към тях, като разбъркваме с вилицата, суровия жълтък. Като продължаваме да бъркаме, капка по капка наливаме олиото. Добавяме настъргания на ситно ренде лук, горчицата, нарязаната на малки кубчета и отцедена кисела краставичка, сол на вкус, черния пипер, нарязаните на ситно магданоз, пресен копър и листа от целина и наливаме лимоновия сок (лимонтузуто).

Сос за тлъсти меса

ПРОДУКТИ: 1 глава лук, 1 ябълка, 1 кафеена чашка бяло вино, жълтъците на 3 твърдо сварени яйца, 1 кафеена чашка майонеза, 1 кафеена чашка зеленчуков бульон, по 1/2 чаена лъжичка горчица и смлян черен пипер, 1 супена лъжица лимонов сок (или щипка лимонтузу, разтворено в малко вода), по 1 супена лъжица нарязан копър и магданоз, сол

Нарязваме на ситно лука и ябълката, заливаме ги с виното и под похлупак ги варим, докато омекнат. След това прибавяме жълтъците на твърдо сварените яйца. Претриваме сместа през цедка и я смесваме с майонезата и с малко зеленчуков бульон. Подправяме с горчицата, черния пипер, сол на вкус и лимоновия сок (лимонтузуто). Накрая поръсваме нарязания на ситно пресен копър и магданоз.

Сос бристол

ПРОДУКТИ: 300 г майонеза, 2 кисели краставички, 1 малка глава лук, 1 чаена лъжичка фино доматино пюре

Към майонезата прибавяме нарязаните на малки кубчета и изстискани кисели краставички, нарязания съвсем на ситно

лук и доматеното пюре. Добре разбърквайте всичко. Сосът се поднася с риба и раци.

Сос за салата от зеленчуци

ПРОДУКТИ: ядките на 5–6 ореха, 2–3 супени лъжици олио, 1/2 малка глава лук, 3–4 скилидки чесън, 1/3 чаена лъжичка винена киселина (лимонтузу), размита с малко вода, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, по 1 супена лъжица нарязани листа от целина, копър и магданоз, сол

Смесваме смлените орехови ядки с олиото. С вилица разбъркваме сместа и като продължаваме да бъркаме, последователно прибавяме настъргания на ситно ренде лук, счуканите скилидки чесън, киселината, черния пипер и нарязаните на ситно листа от целина, магданоз и копър. Посоляваме на вкус.

Сос винегрет

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици лимонов сок (или оцет), 1 1/2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 яйце, сварено само за 3–4 минути, 1 малка глава лук,

1 супена лъжица нарязан магданоз, 2–3 скилидки чесън, сол

Смесваме 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица лимонов сок (оцет), 1/2 чаена лъжичка черен пипер и сол на вкус. Отделно намачкваме жълтъка с вилица и го смесваме с нарязания на ситно лук, нарязания на ситно магданоз, счукания чесън, 1/2 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица лимонов сок, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер и сол на вкус. Съединяваме двете смеси. Объркваме добре всичко и слагаме нарязания на ситно белтък на свареното яйце.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 1 супена лъжица оцет, 1 супена лъжица горчица, щипка смлян черен пипер, 2 кисели краставички, 1/2 малка глава лук, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 твърдо сварено яйце, сол

Разбиваме олиото, оцета, горчицата, черния пипер и сол на вкус. Добавяме нарязаните на малки кубчета и изстискани кисели краставички, настъргания на ситно ренде лук и нарязания на ситно магданоз. Твърдо свареното яйце нарязваме на малки кубчета, които стриваме с вилица и прибавяме към сместа. Сосът се поднася с варено месо.

Тестени печива

Домашен хляб

ПРОДУКТИ: мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1 кг брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица свинска мас, 1 супена лъжица кисело мляко (или 1 жълтък), 1 супена лъжица олио

Затопляме малък или емайлиран съд, отнемаме го от огъня и наливаме 1 кафена чашка хладка вода. Слагаме маята за хляб и я разбъркваме с чаена лъжичка, докато се получи рядка каша. В кръгла тава пресяваме (може два пъти) брашното. В средата правим „кладенче“ (вдлъбнатина), в което сипваме солта и превърнатата в каша мая, която обаче не сме оставили да шупне. Отначало бъркаме с лъжица, като постепенно наливаме хладка вода (2 1/2 чаени чаши, може и повече). След това с набрашнени ръце започваме да месим. До тавата държим чиния с прясно брашно и от време на време набрашпяваме ръцете си. Месим, като прегъваме тестото и го натискаме с кокачетата на прегънатите си пръсти. Ако е необходимо, добавяме още брашно, за да е гъсто тестото и да не лепне по ръцете ни. Месим, докато тестото стане възтвърдо и гладко. Тогава намазваме друга тава с олиото, като използваме парче чист памучен плат. Слагаме тестото, покриваме го с кърпа и го оставяме на топло да втасва в продължение на 2 – 3 часа. Ще познаем, че тестото е втасало, ако то е увеличило обема си. Невтасалото тесто стига до половината от височината на тавата, а втасалото изпълва цялата тава. Разтопяваме свинската мас и намазваме с нея тавата, в която ще печем хляба (използваме измитата и подсушена тава, в която сме месили тестото, или специална тава за печене на хляб от черна ламарина). Поставяме тестото и отгоре го намазваме („ли-

восваме“) с киселото мляко или с разбития жълтък. С вилица набождаме горната повърхност на хляба през 4 – 5 см. Десетина минути печем в силна фурна, после продължаваме на умерен огън (горният нагревател на фурната в положение „2“, долният – на „3“). Хлябът е опечен, когато се зачерви равномерно. Изваждаме го, докато е топъл, напръскваме горната кора с вода и го покриваме с чиста кърпа – така трябва да престои, докато изстине. Ако разрежем хляба, докато е топъл, той ще образува дебела кора и ще стане клисав.

За приготвянето на домашен хляб трябва да се знаят някои малки „тайни“. При замесването на тестото водата (или млякото) наливаме постепенно, на части, като разбъркваме отначало с лъжица, а после с ръка. В никакъв случай не бива да се постъпва по обратния ред – да се слага брашното във водата или млякото.

Ако сме пропуснали да поставим в началото солта (или солта е недостатъчна), отделно разтваряме в малко вода необходимото количество сол и с този разтвор омесваме отново тестото.

Тестото с мая става пухкаво и леко, ако добавим настъргани на ситно ренде сварени и изстинали картофи (за 1 кг брашно – 3 средни по големина картофа).

Прекаленото бухване на тестото може да бъде спряно, като го покривем с добре навлажнена хартия.

След като хлябът изстине, нарязваме го на тънки филийки, които слагаме в найлонови пликчета или завиваме в алуминиево (домакинско) фолио, като във всяка опаковка слагаме толкова филийки, колкото са ни нужни за едно хранене. Пликчетата поставяме в камерата на хладилника. При консумация ги изваждаме и без да ги размразяваме, ги поставяме в

загрята фурна или в загрят тостер (уред за препичане на хляб). За няколко минути хлябът ще стане мек и хрупкав като токущо изпечен.

Хлябът се съхранява по-дълго време пресен, ако го държим в затворен с капак порцеланов или емайлиран съд. За да не плесеняса, на дъното на съда поставяме суров обелен картоф или малко готварска сол.

Твърдият хляб омеква, ако го завием за пет минути във влажна кърпа, след което го поставяме за десетина минути в гореща фурна.

Мекият (пресен) хляб се реже по-добре на тънки филийки с нож, който добре сме нагрили върху котлон, а после сме топили за две минути във вряла вода.

Шафът или кутията, в които държим хляба, от време на време проветряваме, за да се отстрани специфичната миризма. Отвътре ги избърсваме с кърпа, навлажнена с оцет.

Новогодишна погача

ПРОДУКТИ: 600 – 700 г брашно, 1 яйце, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 супена лъжица оцет, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 супена лъжица разтопена свинска мас (или олио)

В кръгла тава пресяваме два пъти брашното. В отделен съд разбъркваме яйцето с прясното и киселото мляко (може само прясно или само кисело мляко, в краен случай хладка вода – 2 чаени чаши). В пресятото брашно правим „кладенче“, в което поставяме сместа с разбитото яйце, оцета, солта и содата. Отначало разбъркваме с лъжица, после с набрашнени ръце месим тестото, докато започнат да се образуват мехурчета. Завиваме тестото с кърпа и го оставяме да „почива“ на стайна температура около половин час. После премесваме тестото и с част от него правим фигурки – слънце, пиленца, геометрични съчетания. Намазваме тавата с раз-

топената свинска мас (или олиото), слагаме тестото, нареждаме отгоре фигурките и печем в умерена фурна.

Слънчева пита

ПРОДУКТИ: мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1 чаена чаша прясно мляко, по 1 чаена лъжичка сол и захар, 6 супени лъжици олио, 1/2 кг кисело мляко, 1 яйце, брашно – колкото сместа поеме, 1 пакетче (125 г) краве масло, 1/4 кг сирене, 1 яйце (за намазване на питата)

В топлото прясно мляко разтваряме маята за хляб, прибавяме солта и захарта, разбитото яйце, олиото, киселото мляко и брашно (пресятото), колкото е необходимо да се замеси меко тесто, което след като омесим добре, оставяме на топло място (лятно време – на слънце) за половин час. После отново го омесваме и го удряме в масата сто пъти. Разточваме го на кора, дебела половин сантиметър. В тава, поставена на котлон, разтопяваме кравето масло. Слагаме кората върху покривка и я намазваме с част от маслото. Върху кората натрошаваме сиренето. С помощта на покривката навиваме кората на руло, което трябва да е еднакво дебело. От рулото отрязваме парче с квадратна форма, което поставяме в средата на намаслена и поръсена с брашно тава. Останалото руло нарязваме на триъгълни парчета, които нареждаме около квадрата така, че да се образува слънце. Държим тавата на топло, докато тестото втаса, след което намазваме питата с разбитото яйце и я печем в умерена фурна. Опечената пита намазваме с останалото разтопено краве масло.

Содена питка

ПРОДУКТИ: 800 г брашно, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка оцет (или на върха на ножа лимонтузу), 1 чаена лъжичка сол, 1/2 кг кисело мляко, 2 яйца, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица разтопена свинска мас (краве масло или олио), 1 жълтък (или 1 супена лъжица кисело мляко)

За содената питка трябва да се знае, че миризмата на сода бикарбонат изчезва, ако тя предварително бъде размесена с оцет или винена киселина (лимонтузу). Пресяваме брашното, слагаме половината от него в кръгла тава и правим „кладенче“, в което поставяме предварително смесената с оцета (или лимонтузуто) сода бикарбонат и солта. Разбъркваме добре с лъжица и като продължаваме да бъркаме, прибавяме киселото мляко, разбитите яйца и олиото. Слагаме втората половина от брашното и с набрашнени ръце започваме да месим, докато тестото стане възтвърдо и гладко. Намазваме друга тава с разтопената свинска мас (краве масло, олио), поставяме тестото, намазваме го с разбития с малко вода жълтък или с киселото мляко и печем в силна фурна. Опечената пита оставяме половин час на топло, завита в кърпа.

Бъркана пита

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1/2 кг кисело мляко, 1 супена лъжица олио, по 1/2 чаена лъжичка сол и захар, 600 г пресято брашно, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1/4 чаена лъжичка лимонтузу, 1 супена лъжица разтопена свинска мас (краве масло, олио)

Разбиваме яйцата с киселото мляко. Прибавяме олиото, солта, захарта и една трета от пресятото брашно. Разбъркваме добре с лъжица и слагаме останалото брашно, което сме смесили със содата и лимонтузуто. Разбъркваме добре и изсипваме тестото в намазана със свинската мас и поръсена с брашно тава. Печем в силна фурна.

Бъркана пита със сирене

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица оцет, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 пакетче (125 г) краве масло, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/4 кг сирене, 3 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 супени лъжици настърган кашкавал, 1/2 чаена лъжичка счукан ким

„Угасяваме“ в оцета содата бикарбонат. Отделно разбиваме отпуснатото на стайна температура краве масло с яйцата и киселото мляко. Прибавяме натрошеното сирене и брашното. Всичко объркваме добре. Изсипваме сместа в намазана тава. Отгоре поръсваме червения пипер, настъргания кашкавал и счукания ким. Печем двадесетина минути в силна фурна.

Пита от „къпано“ тесто

ПРОДУКТИ: 1/2 кг брашно, мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 яйце, 1 супена лъжица захар, 1 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици олио

Пресяваме брашното в кръгла тава и правим в средата „кладенче“. В отделен съд размиваме маята със студеното прясно мляко и прибавяме разбитото яйце, захарта, солта и олиото. Разбъркваме добре и изсипваме сместа в „кладенчето“. Най-напред с лъжица, след това с набрашнени ръце замесваме тестото, увиваме го в тензух и го пускаме в тенджерата с вода – отначало то потъва, а когато втаса, изплува на повърхността. Изваждаме тестото от тензуха с намазани с олио ръце и го омесваме с брашно. Слагаме питата в намазана и поръсена с брашно тава и я печем в умерена фурна.

Пита от „охладено“ тесто

ПРОДУКТИ: мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1/4 чаена лъжичка лимонтузу, 2 яйца, 2 1/2 супени лъжици разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 1 кг пресято брашно, 1 супена лъжица разтопена свинска мас (краве масло, олио), 1 жълтък

Размиваме маята за хляб в 1 непълна чаена чаша хладка вода. Отделно в киселото мляко разтваряме смесената с лимонтузуто сода бикарбонат и слагаме разбитите яйца, разтопеното краве масло, солта и захарта. Тази смес заедно с маята за хляб

поставяме в „кладенчето“, направено в средата на поставеното в кръгла тава брашно. Отначало разбъркваме с лъжица, а после с набрашнени ръце омесваме тестото. Посипваме отвътре с брашно подходящ полиетиленов плик и слагаме в него тестото. Завиваме и завързваме добре плика и го оставяме в общата част на хладилника за половин денонощие (от вечерта до сутринта). Когато извадим тестото от плика, разстиламе го в намазана със свинската мас тава, оставяме питата за половин час на стайна температура, после я намазваме с жълтъка и я печем в силна фурна. От това тесто можем да правим и мекици.

Бърза пита

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кисело мляко, 1 чаена чаша олио, 3 яйца, брашно – колкото сместа поеме, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, смесена с шипка лимонтузу, 2 супени лъжици настърган кашкавал

Смесваме киселото мляко с олиото, разбитите яйца и брашно, колкото е необходимо, за да се получи гъстотата на кейкова смес – тогава добавяме содата бикарбонат и объркваме добре. Изсипваме сместа в намазнена тавичка. Отгоре поръсваме настъргания кашкавал. Печем в умерена фурна.

Масленица

ПРОДУКТИ: 1 кг брашно, 1/2 л вода, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена чаша олио, 300 г краве масло; *за пльнката* – 300 г сирене, 3 яйца

Омесваме тесто от брашното, водата и солта. Накъсваме тестото на топки с диаметър 3 см, които намазваме с олио и оставяме (наредени в тава) да престоят половин час на стайна температура. От тях разточваме малки питки, които слепваме по 4 с разтопено краве масло. От всяка купчинка разточваме по една голяма кора, която нарязваме на няколко парчета. В намазнена тава нареждаме отрязаните пар-

чета по три-четири едно върху друго, като ръсим между тях мазнина и слагаме от пльнката (натрошеното сирене, смесено с разбитите яйца). Върху купчинките поставяме една цяла кора и я поръсваме с разтопено краве масло и вода. Масленицата се пече в силна фурна.

Яйченица

ПРОДУКТИ: 1 1/2 чаени чаши кисело мляко, 3 яйца, по 1 чаена лъжичка сол и захар, 2 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, шипка лимонтузу, 2 супени лъжици краве масло (или олио)

Разбиваме киселото мляко и прибавяме отделно разбитите яйца, солта, захарта и пресятото брашно. Разбиваме непрекъснато по време на смесването на продуктите и продължаваме да разбиваме, докато се получи гладка смес. Накрая слагаме смесената с шипка лимонтузу сода бикарбонат. Изсипваме сместа в намазнена с кравето масло (олиото) тава, загладяваме отгоре и печем в умерена фурна. Яйченицата се поднася топла, с кисело мляко.

Питка със сирене

ПРОДУКТИ: 1 1/4 чаени чаши кисело мляко, 1 1/4 чаени чаши вода, 2 яйца, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат (с шипка лимонтузу), 1/3 чаена лъжичка сол, 1 чаена чаша натрошено сирене, 1 супена лъжица олио, брашно – колкото сместа поеме

Замесваме твърдо тесто от киселото мляко, водата, 1 яйце, содата (с шипката лимонтузу), солта и брашно, колкото сместа поеме. Добре омесеното тесто разточваме на лист, дебел 2 см (1 пръст), който поръсваме с натрошеното сирене. Листа сгъваме така, че да се получи квадрат. Омесваме го добре, за да се смеси сиренето с тестото, и оформяме питка. Слагаме я в намазнена с олиото и поръсена с малко брашно тавичка, намазваме я с разбито яйце и я печем в умерена фурна. Ако замесим питката само с кисело мляко (без

вода), тогава слагаме 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, пак с щипка лимонтузу. Питката може да се замеси и без кисело мляко, само с вода, в този случай също слагаме 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу.

Сладка питка

ПРОДУКТИ: 10 г мая за хляб, 1/2 кг брашно, 1/4 кг краве масло, 1/4 кг кристална захар, 1 яйце

Разтваряме маята в 1 чаена чаша хладка вода. Сипваме пресятото брашно в кръгла тава и правим в средата „кладенче“, в което слагаме разтворената мая. Най-напред с лъжица, а след това с набрашнени ръце замесваме тесто, което месим, докато стане еластично. После го покриваме с кърпа и го оставяме да втаса. От това тесто върху набрашнена маса правим пита във формата на квадрат с дебелина половин сантиметър. В средата поставяме отпуснатото на стайна температура краве масло, което трябва да е със същата температура както тестото. Върху маслото сипваме кристалната захар. Събираме краищата на „квадрата“ и правим тестото на топка, която разточваме. Още два пъти разточваме тестото на квадрат, чиито краища сгъваме и отново разточваме. Накрая правим една дебела кора, която поставяме в намаслена тавичка, така че да я запълни цялата. Намазваме отгоре питката с разбитото яйце и я печем в предварително загрята силна фурна. След десетина минути намаляваме силата на огъня, а след още половин час допичаме на слаба фурна.

Хлебчета със сусам

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу, мая за хляб – колкото половин кибритена кутийка, 2 яйца, 1 супена лъжица захар, 150 г настъргано сирене, 1 чаена лъжичка сол, 3 супени

лъжици настърган кашкавал, 2 супени лъжици краве масло, брашно – колкото сместа поеме, 1 жълтък, сусам

Замесваме умерено меко тесто от размитата с прясното мляко мая за хляб. 1 супена лъжица краве масло, содата с щипката лимонтузу, сложена в киселото мляко, разбитите яйца, захарта, солта, настърганото сирене, настъргания кашкавал и брашно, колкото сместа поеме (най-напред с лъжица забъркваме прясното мляко с маята и със смесеното със содата кисело мляко, а после прибавяме 1 супена лъжица разтопено краве масло и останалите продукти). Месим с набрашнени ръце след това завиваме тестото с кърпа и го оставяме на топло да втаса за половин час. Разделяме тестото на топки с диаметър 4 – 5 см. Във всяка топка слагаме по малко парченце твърдо краве масло, а отгоре намазваме с разбития с вода жълтък и перъсваме със сусам. Нареждаме хлебчетата в намаслена тава. Печем ги в гореща фурна, като отначало поставяме скарата на фурната под тавата, а след двадесетина минути махаме скарата и печем до поръзвяване на хлебчетата.

Сусамени кравайчета

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 5 супени лъжици захар, 200 г краве масло (или 1 чаена чаша олио), 2 праха ванилия, 1 пакетче амонячна сода, 1 чаена лъжичка оцет, 1/2 кг брашно, 1 белтък, сусам

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме отпуснатото на стайна температура краве масло (или олиото), ванилията, разтворената в оцета амонячна сода и брашното. Замесваме тесто, което разточваме на кора, дебела 1 см. С помощта на голяма и малка стъклена чаша изрязваме кравайчета, които намазваме с белтъка и перъсваме със сусам (или смлени орехови ядки). Печем в тава, намазана с олио, в умерена фурна.

Гевреци

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка свинска мас, 4 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу, 1/2 кг кристална захар, брашно – колкото сместа поеме, 1 жълтък

Замесваме тесто от свинската мас, разбитите яйца, смесеното със содата кисело мляко, захарта и брашно, колкото сместа поеме. Омесваме тестото, правим гевреци, намазваме ги с разбития жълтък и ги печем в гореща фурна, докато порозовеят.

Милинки

ПРОДУКТИ: 20 г мая за хляб, 2 чаени чаши прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка сол, 5 супени лъжици разтопено краве масло, брашно – колкото сместа поеме; *за заливката* – 2 кафеени чаши прясно мляко, 1 чаена чаша натрошено сирене, 3 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици захар

Замесваме меко тесто с размитата в прясното мляко мая, солта, разтопеното краве масло и брашно, колкото сместа поеме. Оставяме тестото да втаса на топло, след това от него правим топчици колкото малко яйце, които нареждаме едно до друго в намаслена тава. Върху всяко топче с дръжката на ножа правим малка вдлъбнатина. Отделно приготвяме смес от прясното мляко, натрошеното сирене, разтопеното краве масло и захарта. С тази смес заливаме милинките и ги печем в умерена фурна. Поднасяме ги топли.

Соленки

ПРОДУКТИ: 200 г свинска мас, 1 чаена чаша прясно мляко, 20 г мая за хляб (или 1 пакетче амонячна сода), сол на вкус, брашно – колкото сместа поеме, 1 яйце

Разтопяваме свинската мас, смесваме я с прясното мляко и слагаме маята за хляб (или амонячната сода). Прибавяме солта и толкова брашно, колкото е необходимо, за

да се замеси твърдо тесто, от което разточваме кора, дебела половин сантиметър. Нарязваме кората на ленти с дължина 10 см и ширина 1 см. Прищипваме всяко парче като панделка. Намазваме соленките с разбитото яйце и ги печем в умерена фурна.

Соленки с ким

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 яйца, 1 супена лъжица амонячна сода, сол на вкус, брашно – колкото сместа поеме, 1 супена лъжица краве масло, ким

Смесваме олиото, прясното мляко, 1 разбито яйце, амонячната сода и сол на вкус. Прибавяме толкова брашно, колкото е необходимо, за да се замеси възмекото тесто, което оставяме да престои на стайна температура 3 часа. После го разточваме на кора, дебела половин сантиметър, която намазваме с 1 разбито яйце, поръсваме с ким и нарязваме на пръчици. В намазана с кравето масло тава слагаме пръчиците и ги печем в умерена фурна.

Соленки със сирене

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г брашно, 1 чаена чаша свинска мас, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 пакетче амонячна сода, 100 г сирене

Два пъти пресятото брашно сипваме в кръгла тава и правим в средата „кладенче“, в което слагаме размекнатата на стайна температура свинска мас, солта и прясното мляко с разтворената в него амонячна сода. Омесваме немного меко тесто, от което разточваме кора, дебела половин сантиметър. Нарязваме кората на ивички, широки половин и дълги 5 – 6 см, които нареждаме в суха тава, посипваме настърганото сирене и печем в умерена фурна до зачервяване.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 200 г краве масло, 1 чаена чаша настъргано сирене, брашно – колкото сместа поеме, 1 яйце, ким

Разбиваме с вилица отпуснатото на стайна температура краве масло и го смесваме с настърганото сирене. Прибавяме толкова брашно, колкото е необходимо, за да замесим умерено твърдо тесто, което оставяме на стайна температура да престои от вечерта до сутринта. От тестото разточваме кора, дебела половин сантиметър, която нарязваме на ленти с размери по желание. Намазваме лентите с разбитото яйце, нареждаме ги в суха (ненамаслена) тава, поръсваме ги с ким и ги печем в умерена фурна, докато станат розови.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 3 чаени чаши брашно, 1 опаковка готова майонеза (или майонеза, приготвена от 1 яйце), 1 чаена лъжичка сол, 2 чаени чаши настъргано сирене, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Омесваме тесто от брашното, майонезата, солта, настърганото сирене и черния пипер, което оставяме в общата част на хладилника за 2 часа. След това разточваме тестото на кора, дебела половин сантиметър, която нарязваме на пръчици. Печем соленките в умерена фурна.

Соленки с кашкавал

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг брашно, 1 1/2 чаени лъжички бакпулвер, 1 чаена лъжичка сол, 200 г краве масло, 2 яйца, 2 супени лъжици настърган кашкавал, 3/4 чаена чаша прясно мляко, ким

Два пъти пресяваме брашното заедно с бакпулвера и солта. Смесваме го с отпуснатото на стайна температура краве масло и започваме с длани да стриваме сместа, докато стане на трохи. Към тро-

хите прибавяме 1 разбито яйце и като наливаме на части прясното мляко, замесваме средно твърдо тесто, което разточваме на правоъгълна кора, дебела половин сантиметър. Намазваме кората с разбито яйце, поръсваме я с настъргания кашкавал и с ким и я нарязваме на ленти, дълги десетина и широки половин сантиметър. В суха тава нареждаме лентите на разстояние една от друга 2 см. Печем в умерено загрята фурна до порозовяване.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 600 г брашно, 150 г свинска мас, 1 чаена чаша настърган кашкавал, 1 бакпулвер, щипка сол, 1 яйце, 1/2 чаена чаша прясно мляко

Омесваме твърдо тесто от брашното, свинската мас, настъргания кашкавал, бакпулвера, солта, разбитото яйце и прясното мляко. Оставяме тестото за 2 часа на студено място, после го разточваме на кора, дебела половин сантиметър, от която изрязваме соленки с форма по желание. Нареждаме соленките в намамаслена тава и ги печем в слаба фурна.

Соленки от картофено тесто

ПРОДУКТИ: 1 кг картофи, 2 яйца, брашно – колкото сместа поеме; *за пълнката* – 2 супени лъжици олио, 1 глава лук, 1/2 кафеена чашка ориз, 1 морков, по 1/3 чаена лъжичка смлян черен и червен пипер, сол

Сваряваме обелените картофи, после ги отцеждаме, пасираме и смесваме с разбитите яйца. На части добавяме брашно, докато се получи тесто, което може да се разточва. Оставяме тестото за 1 час в хладилника, за да се стегне, после го разточваме на кора, дебела половин сантиметър. За пълнката запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме изчистения измит и подсушен ориз, след запържването на който слагаме настъргания морков, сол, червения и черния пипер. Наливаме 2 кафеени чашки вода и задушаваме

ме сместа на тих огън. С помощта на чаша нарязваме разточената кора на кръгчета. Върху всяко кръгче поставяме от плънката и го прегъваме на две. Нарездаме соленките в намазана с олио тава. Може да ги посипем с настърган кашкавал или да ги намажем с разбит белтък (или с краве масло). Печем соленките в силна фурна. Поднасяме ги, докато са топли.

Соленки с извара

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг извара, 1/2 кг свинска мас, 700 г брашно, 1 чаена чаша настъргано сирене (или кашкавал)

Ако използваме диетична извара, посоляваме я на вкус. Смесваме изварата със свинска мас. Като разбъркваме с лъжица, на части прибавяме пресятото брашно. Замесваме тесто, което оставяме за половин час на стайна температура, после го разточваме на кора, дебела 1 см. Разстиламе отгоре настърганото сирене (или кашкавала). Нарязваме кората на соленки с форма по желание и печем в умерена фурна. Опечените соленки стават още по-вкусни, ако престоят едно денонощие.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша свинска мас, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, смесена с щипка лимонтузу, 3 яйца, 2 1/2 чаени чаши брашно, 300 г извара, ким

Замесваме тесто от свинската мас, киселото мляко, солта, содата с лимонтузуто, 1 разбито яйце и брашното. Не го месим много и го оставяме за десетина минути на студено, после го разточваме на кора, дебела половин сантиметър.

Със стъклена чаша нарязваме кората на кръгчета. Приготвяме плънка, като смесваме изварата (ако е безсолна, я посоляваме на вкус) с 1 разбито яйце. В сре-

дата на всяко кръгче от тесто слагаме част от плънката, прегъваме го на две, защипваме краищата, намазваме с разбито яйце, поръсваме с ким и поставяме в намазана тава. Печем соленките в умерена фурна до порозовяване.

Солена торта

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло (или маргарин), 1 яйце, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена лъжичка бакпулвер (или 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, смесена с щипка лимонтузу), 1/2 чаена лъжичка сол, 2 чаени чаши брашно, плънка по желание

Смесваме отпуснатото на стайна температура краве масло (или маргарин), разбитото яйце, прясното мляко, бакпулвера (или содата бикарбонат, смесена с щипка лимонтузу) и солта. Прибавяме два пъти пресятото брашно. Омесваме тесто, което разделяме на две части и от всяка част разточваме по една кора. Приготвяме плънка по желание. Първи вариант: смесваме половин кутия консерва „русенско варено“ (или стотина грама запържена кайма) със смлян черен пипер на вкус и 1 разбито яйце. Втори вариант: смесваме стотина грама настърган кашкавал с 2 разбити яйца. Трети вариант: смесваме стотина грама натрошено сирене и 2 разбити яйца. Четвърти вариант: смесваме стотина грама шунка или кашкавал и 50 г пушено сирене, нарязани на малки кубчета. Едната от разточените кори слагаме в суха (не-намазана) тава и разстиламе върху нея плънката. Втората кора нарязваме на дълги лентички, които поставяме върху плънката като решетка. Печем в умерена фурна.

Солен кейк

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 2–3 чаени чаши брашно, 2 кафеени чашки олио, 1 бакпулвер, 100 г кренвирши (или пресен колбас), 1 чаена чаша настъргано сирене, 3 средни по големина кисели краставички, 1 връзка магданоз

Смесваме разбитите яйца с киселото мляко, брашното, олиото и бакпулвера. Разбъркваме добре с лъжица и прибавяме нарязаните на ситно кренвирши (колбас), настърганото сирене, нарязаните на ситно и отцедени през цедка кисели крас-тавички и нарязания на ситно магданоз. Изсипваме сместа във форма за кейк и печем в умерена фурна около 40 минути.

Печени палачинки

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1/2 кг кисело мляко, 1 чаена чаша вода, щипка сол, брашно – колкото сместа поеме за палачинково тесто, 1 кафеена чашка разтопено краве масло

Смесваме разбитите яйца с киселото мляко, водата и солта. На части, като бъркаме непрекъснато, прибавяме толкова брашно, колкото е необходимо да се получи немного гъсто, но гладко палачинково тесто. Загриваваме големия котлон на печката и с малък черпак изсипваме от тестото в средата на котлона. С другата ръка със супена лъжица разстиламе сместа по целия котлон. След една минута с остър нож повдигаме палачинката и я обръщаме, за да се изпече и от другата страна. Горещата палачинка намазваме и от двете страни с краве масло, завиваме я на руло и я слагаме в тенджерата с капак. От така приготвеното палачинково тесто изпичаме около 20 палачинки, които може да престоят в тенджерата в хладилник около 5 дни. Когато ще ги поднасяме, ги развиваме и слагаме пълнка по желание – мед, сладко, конфитюр или солена пълнка – настъргано сирене, настърган кашкавал, кайма, изпържена с лук и подправки, и др.

Сиренки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша разтопено краве масло, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу, брашно – колкото сместа поеме; *за пълнката* – 300 г сирене, 2 яйца; 1 жълтък за намазване

Омесваме меко тесто от разтопеното краве масло, 1 разбито яйце, киселото мляко, солта, содата с лимонтузото и брашно, колкото сместа поеме. Разделяме тестото на две и разточваме две дебели кори – едната поставяме в тавичка и разстиламе върху нея пълнка от смесеното с разбитите яйца натрошено сирене. Поставяме отгоре втората кора и я намазваме с жълтъка. Печем в умерена фурна. Нарязваме на квадрати или правоъгълници и поднасяме сиренките, докато са топли.

Бухти на фурна

ПРОДУКТИ: 200 г пудра захар, 200 г краве масло, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 750 г брашно, 1/2 чаена чаша олио, 1 чаена чаша смелени орехови ядки

Разбиваме пудрата захар с отпуснатото на стайна температура краве масло и яйцата. Прибавяме киселото мляко, в което предварително сме сложили амонячната сода. Като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, на части слагаме прясното брашно. Трябва да се получи тесто по-меко от тесто за хляб. Със супена лъжица, потопена в олиото, откъсваме парченца от тестото, които овалваме в смелените орехови ядки и слагаме в намастената тава. Печем бухтите в умерена фурна.

Тестени „лодки“ с кайма

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка сол; *за пълнката* – 1/2 кг кайма, глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, по 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз и прясна чубрица (или 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица), 2 супени лъжици олио, пилешки или кокоши бульон

Замесваме обикновено тесто от брашното, солта и вода, колкото брашното поеме. Разточваме дебела кора, която нарязваме с остър нож на квадратчета със страна 10 см. Приготвяме смес от каймата, нарязания на ситно лук, черния пипер, ма-

даноза и чубрицата. Запържваме сместа в олиото и с нея пълним „лодките“, направени от квадратчетата тестена кора. Нарездаме ги в намаслена тава и ги печем в умерена фурна, докато и тестото, и каймата придобият кафеникав цвят, след което наливаме в тавата толкова топъл пилешки или кокоши бульон, колкото е необходимо течността да стигне до 2/3 от височината на „лодките“. Допичае в умерена фурна, докато бульонът се изпари. „Лодките“ поднасяме с кисело мляко, смесено със счукан чесън на вкус.

Руло с пикантна пълнка

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 1/3 чаени чаши брашно, 1 яйце, 1 супена лъжица олио, 1 чаена лъжичка лимонов сок, 2 кафеени чашки вода, 1/2 чаена лъжичка сол; *за пълнката* – 1 средна по големина прясна зелка, 1 кафеена чашка месен бульон (или вода), 1 кафеена чашка винен оцет, 1 супена лъжица захар, 1 чаена лъжичка сол, по 1/4 чаена лъжичка кимион и смлян черен пипер, 1 глава лук, 1 супена лъжица краве масло, 400 г кайма, сол и червен пипер на вкус, 200 г настърган кашкавал, 4 супени лъжици галета, 2 чаени чаши сварен и отцеден стар боб; 4 супени лъжици прясно мляко

Замесваме тесто от брашното, яйцето, олиото, лимоновия сок, водата и солта. Слагаме го в найлонов плик и го оставяме в общата част на хладилника за 4 – 5 часа. За пълнката разделяме листата на зелката. Изрязваме твърдите ѝ части. В тенджера наливаме месния бульон (или водата) и слагаме зелевите листа, оцета, захарта, солта, кимиона и черния пипер. Задушаваме сместа 5 – 6 минути. Отделно задушаваме нарязания на кубчета лук в кравето масло, докато стане прозрачен. Добавяме каймата и пържим само няколко минути. Посоляваме и слагаме червен пипер на вкус. Оставяме зелето и каймата

да изстинат. Разточваме тестото върху кърпа, посипана с брашно, и слагаме върху тестената кора смес от настъргания кашкавал и галетата. Върху тази смес поставяме зелевите листа, а върху тях – каймата. Най-отгоре слагаме стария боб. С помощта на кърпата навиваме кората на руло, което прехвърляме в намаслена тава. Намазваме го с прясното мляко и го печем 40 минути на 180°C. Поднасяме рулото, нарязано на парчета, полети с доматен сос.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 400 г брашно, мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1 1/2 чаени чаши прясно мляко, 3 супени лъжици краве масло, 2 яйца, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар; *за пълнката* – 2 кафеени чашки ориз, 400 г рибно филе, 1 глава лук, 2 твърдо сварени яйца, 1 супена лъжица краве масло, 2 супени лъжици галета, 1 супена лъжица сметана, 1/3 чаена чаша прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер; 1 жълтък за намазване

Приготвяме тесто от брашното, маята за хляб (натрошена и залята с прясното мляко), кравето масло, разбитите яйца, солта и захарта. Оставяме тестото на топло да втаса, а в това време сваряваме изчистения, измит и подсушен ориз в 6 кафеени чашки вода. Сварения ориз прехвърляме в намаслена тавичка и го изпичае до леко зачервяване. Прекарваме през месомелачка рибното филе заедно с лука. Към тази смес прибавяме нарязаните на малки кубчета твърдо сварени яйца, отпуснатото на стайна температура краве масло, галетата, сметаната, прясното мляко, черния пипер и сол на вкус. Добре разбъркваме всичко. Разточваме втасалото тесто върху посипана с брашно кърпа на кора, дебела 1 пръст. Върху кората на равномерен пласт разстиламе ориза, а върху него – сместа с рибата. С помощта на кърпата навиваме кората на руло, което оставяме на топло за двадесетина минути. Пос-

ле го намазваме с разбития жълтък, набождаме го на няколко места с вилица, поставяме го в намаслена тавичка и го печем в умерена фурна.

Спагети на фурна

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спагети, 250 г кайма, по 150 г шунка и гъби (пресни или стерилизирани), 2 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 супена лъжица стрита суха чубрица, 1 1/2 чаени чаши доматиен сок, сол; *за сос бешамел* – 3 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1/2 л прясно мляко; 100 г настърган кашкавал

Сваряваме спагетите във вряща подсолена вода. Приготвяме червен сос от каймата, нарязаната на ситно шунка, предварително задушените с малко вода и мазнина гъби, скълцаните с щипка сол скилидки чесън, стритата чубрица, черния пипер, сол на вкус и доматиения сок. Тази смес варим, докато сосът се сгъсти. Отделно на тих огън приготвяме сос бешамел от кравето масло, брашното и прясното мляко. В намаслена тава редим пласт спагети, червен сос, отново спагети, пак червен сос и най-отгоре наливаме соса бешамел. Поръсваме настъргания кашкавал и печем в умерена фурна, докато кашкавалът се стопи.

Домашна юфка

ПРОДУКТИ: 1/2 кг брашно, 3 яйца, 1 чаена лъжичка сол, прясно мляко

Приготвяме гладко тесто от пресялото брашно, разбитите яйца, солта и прясно мляко, колкото сместа поеме. От омесеното тесто правим 4 топки, които оставяме покрити с кърпа да отлежат на топло половин час. После ги разточваме на тънки кори (2 – 3 мм), които оставяме да съхнат върху чаршаф, а когато започнат да се трошат, ги надробяваме и прибираме за съхранение в платнена торбичка.

Юфка на фурна

ПРОДУКТИ ЗА 2 ПОРЦИИ: 1/4 кг юфка, 2 супени лъжици краве масло, 150 г колбас, 1 червен домати, сол

Сваряваме юфката в подсолена вода, отцеждаме я и я разбъркваме с разтопеното краве масло. Изсипваме я в 2 пръстени гювечета (или в 2 купички от огнеупорно стъкло), покриваме я с тънки резенчета от колбас и с филийки от червения домати и я запичаме десетина минути в силна фурна (съдовете слагаме в студена фурна, после включваме и засилваме огъня, в противен случай те ще се пукнат).

Макарони на фурна

ПРОДУКТИ: 400 г макарони, 2 супени краве масло, 1 чаена чаша настъргано сирене; *за сос бешамел* – 3 супени лъжици краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1/2 л прясно мляко

Сваряваме макароните в подсолена вода, като внимаваме да не се разварят. Отцеждаме ги, изплакваме ги със студена вода (според италианците сварените макарони не се плакнат със студена вода, а се оставят да изстинат), отново ги отцеждаме и ги заливаме с разтопеното краве масло. В намазана с краве масло тавичка изсипваме половината от сварените макарони и слагаме върху тях настърганото сирене. Разстиламе втората половина от макароните и ги заливаме със сос бешамел. предварително приготвен на слаб огън от кравето масло, брашното и прясното мляко. Стръскваме тавичката и я слагаме в силно загрята фурна. Печем до порозовяване. Поднасяме макароните топли, поръсени с настърган кашкавал. Отделно поднасяме доматиен сок. Може да заменим сиренето с 200 г кайма, запържена с 1 глава лук, нарязан на ситно, и смесена с 1 чаена лъжичка размито с 1 кафеена чашка топла вода доматиено пюре. В този случай прибавяме сол и смлян черен пипер на вкус.

Пица

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши брашно, 2 чаени лъжички натрошена мая за хляб, 1/2 чаена лъжичка сол, 50 г краве масло (или маргарин), 2/3 чаена чаша прясно мляко, 400 г червени домати (пресни или от консерва), 100 г кашкавал (или сухо сирене), 1/2 глава лук, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 4 – 5 рибки аншоа, 12 – 15 маслини, 1 супена лъжица олио

Замесваме тесто от брашното, размитата с малко хладка вода (или в прясно мляко) мая за хляб, солта и кравето масло (маргарина). Месим, докато тестото заприлича на обща маса от фини трохи за хляб – тогава наливаме прясното мляко и месим, докато тестото стане меко. После го разточваме на кора във формата на кръг с диаметър, 2 см по-голям от диаметъра на тавата, която ще използваме. Слагаме кръга в намастената тава и повдигаме краищата му по стените, така че да се образува перваз с височина 1 см. Върху тестото разстиламе обелените, отцедени и нарязани съвсем на ситно домати. Нарездаме ги така, че периферията на кората да не бъде покрита с тях (около 3 см). Приготвяме смес от настъргания кашкавал (сухото сирене), настъргания на ситно ренде лук, стритата чубрица и рибките аншоа – предварително разрязани на половинки и обезкостени. Аншоата може да бъде сложена цяла или нарязана на малки парченца. Поставяме маслините, на които сме махнали костилките. Поръсваме с олиото краищата на пицата, върху която няма плънка. Печем в гореща фурна 30 – 40 минути. Пицата може да се поднесе и топла, и студена. Вместо аншоа може да нарежем бекон или да сложим риба сардина – и тя разрязана на половинки и обезкостена.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/4 кг брашно, 100 г краве масло, 7 супени лъжици вода, 3 – 4 яйца, 1/2 чаена чаша кисело мляко, 200 г колбас, по 1/2 чаена лъжичка стрита суха чубрица и смлян черен пипер, 200 г кашкавал

Смесваме отпуснатото на стайна температура краве масло и брашното. С длани стриваме сместа на трохи. Прибавяме водата и замесваме тесто, което оставяме да престои десетина минути, след което го разточваме на питка и го разстиламе в тавичка. Разбиваме яйцата, прибавяме киселото мляко, нарязания на ситно колбас, чубрицата, черния пипер и настъргания кашкавал. Тази смес изсипваме върху пицата, която печем в гореща фурна до зачервяване.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша кисело мляко, 2 чаени чаши брашно (или по 1 чаена чаша грис и брашно), 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу, 1/2 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици олио, 1/2 кг червени домати, 12 – 15 маслини, 100 г кашкавал (или сирене), 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер

Забъркваме тесто от киселото мляко, брашното, содата с лимонтузото и солта. Изсипваме тестото в намазана с олиото и поръсена с брашно тавичка. Отгоре слагаме нарязаните на колелца домати (или домати пюре), настъргания кашкавал (сирене), маслините, почистени от костилките, чубрицата и черния пипер. Печем двадесетина минути в предварително загрята фурна.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка захар, брашно – колкото сместа поеме, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица доматено пюре, 100 г салам (телешки, пилешки, но не и шпеков), 2 кафеени чашки настърган кашкавал (или сирене) или по 1 кафеена чашка настърган кашкавал и настъргано сирене, 2 чаени лъжички стрита суха чубрица, 50 г твърдо краве масло

Смесваме разбитото яйце, киселото мляко, размитата с малко вода натрошена мая, солта и захарта. Прибавяме толкова брашно, колкото е необходимо, за да замесим умерено твърдо тесто, което разстиламе в намазана с олиото тавичка. Намазваме пицата с доматеното пюре, поръсваме нарязания на кубчета салам, слагаме настъргания кашкавал, чубрицата и нарязаното на тънки филийки краве масло. Печем в умерена фурна до зачервяване.

Пета рецепта

ПРОДУКТИ: 350 г брашно, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу, 2 кафеени чашки вода; *за пълнката* – 100 г кайма, 1/2 глава лук, 1 1/2 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица, 15 – 20 маслини, 1 1/2 кафеени чашки настърган кашкавал, 2 чушки от туршия

Замесваме меко тесто от брашното, содата (с щипката лимонтузу) и водата. Оставяме го на топло да бухне за около 2 часа, после го омесваме и разточваме на дебела кора, която поставяме в намаслена и поръсена с брашно тавичка. Запържваме каймата в олиото заедно с нарязания на ситно лук и я разстиламе върху тестото. Поръсваме чубрицата и почистените от семето и нарязани на ситно чушки от туршия. Слагаме маслините (без костилките) и настъргания кашкавал. Така приготвената пица оставяме на топло за половин час, след това я печем в умерена фурна.

Бърза пица

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: толкова филии от сух бял хляб, колкото са нужни, за да покрият дъното на използваната тавичка, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена чаша настърган кашкавал (или сирене), 2 чаени лъжички стрита суха чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 – 4 червени домата, 100 г пресен колбас, 50 г твърдо краве масло

Потапяме в студеното прясно мляко филиите от сух бял хляб и ги нареждаме в намаслена тавичка. Поръсваме половината от настъргания кашкавал (сирене) и половината от чубрицата и черния пипер, слагаме нарязаните на тънки колелца домати и пак поръсваме с чубрица и черен пипер. Поставяме нарязания на ситно пресен колбас и отново – настърган кашкавал (сирене). Тук-там пръсваме парченца краве масло. Печем в умерена фурна до порозовяване.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: тънко нарязани филийки от сух бял хляб, които трябва да покрият дъното на тавичката, 1 супена лъжица доматено пюре, 1/4 кг кайма, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 2 чаени лъжички стрита суха чубрица, 80 г пушено сирене (или 1 1/2 кафеени чашки настърган кашкавал, може и настъргано сухо сирене), 1 чаена чаша прясно мляко, 2 яйца, сол

В добре намаслена тавичка поставяме филийките сух бял хляб, така че да покрият напълно дъното (допълваме с малки парченца). Намазваме хляба с доматеното пюре, а отгоре разстиламе предварително запържената с малко олио кайма (смесена с черния пипер, сол на вкус, магданоза и чубрицата). Запичаваме десетина минути в силна фурна, след това изваждаме пицата, нареждаме парченцата пушено сирене (или слагаме настъргания кашкавал или настърганото сирене), заливаме с мля-

кото, смесено с разбитите яйца, и допича-
ме, докато пицата стане светлокафява.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: филии от сух бял хляб, които трябва да покрият дъното на тавичката, която използваме, 60 г краве масло, 4 яйца, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 3 – 4 червени домата, 2 кафеени чашки настъргано сухо сирене, 2 кафени чашки настърган кашкавал, 2 чаени лъжички стрита суха чубрица, 100 г гъби (пресни или стерилизирани), 50 г колбас

Наливаме в тавичката разтопеното кра-
ве масло и нареждаме филиите бял хляб.
Върху тях поставяме нарязаните на колел-
ца пресни домати (ако използваме домати
от консерва, трябва да ги обелим и да ги
отцедим през цедка). Поръсваме настър-
ганото сирене и чубрицата, после настър-
гания кашкавал и нарязания на ситно кол-
бас. Слагаме нарязаните на ситно и пред-
варително задушени с малко мазнина гъ-
би. Заливаме пицата със смес от разбити-
те яйца и прясното мляко. Печем в умере-
на фурна.

Тутманик

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 3 кафеени чашки олио,
1 чаена чаша кисело мляко с разтворена в
него 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 ча-
ена чаша натрошено сирене, брашно – кол-
кото е необходимо, за да се получи гъстота
на кейково тесто, 1 яйце за намазване на тут-
маника

Разбиваме яйцата и прибавяме после-
дователно олиото, киселото мляко с разт-
ворената в него сода бикарбонат, натро-
шеното сирене и толкова брашно, колко-
то е необходимо, за да се получи гъстота
на кейково тесто. Намазваме тавичка, по-
ръсваме я с брашно и изсипваме в нея
сместа. Намазваме тутманика отгоре с раз-
битото яйце и го печем в умерена фурна,
защото в силна фурна ще стане клисав.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг брашно, 1/2 чаена лъжичка
сол, 1 1/2 чаени чаши натрошено сирене (или
1 чаена чаша натрошено сирене и 2 – 3 яйца),
2 кафеени чашки разтопена свинска мас (раз-
топено краве масло или олио), за поръсване
на тутманика – 1 кафеена чашка натрошено
сирене, 1 яйце

Замесваме банично тесто от брашно-
то, солта и хладка вода. Омесваме добре
тестото и го разделяме на 3 топки. От вся-
ка топка разточваме кора, дебела половин
сантиметър и голяма колкото дъното на та-
вата. В намазаната тава слагаме едната кора
и я поръсваме с мазнина. Поставяме по-
ловината от натрошеното сирене. Същото
правим и с втората кора, като слагаме ос-
таналата плънка. Третата, най-горната, ко-
ра притискаме с върховете на пръстите си,
намазваме я с разтопена мазнина, поръс-
ваме я с натрошеното сирене и нанасяме
върху него слой от разбитото яйце. Тут-
маника печем в умерена фурна.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 4 чаени чаши брашно, мая за
хляб – колкото орех, 2 чаени чаши хладка во-
да, 1 чаена чаша разтопена свинска мас (или
олио), 1 1/2 чаени чаши натрошено сирене

Приготвяме меко тесто от предварител-
но размитата с малко вода мая за хляб,
брашното и хладката вода. Не оставяме
тестото да втаса, а веднага след като го
омесим добре, го разделяме на 3 еднак-
ви топки, от всяка от които разточваме
по 1 кора с размерите на тавата, в която
ще печем тутманика. Всяка кора намазва-
ме добре с мазнина и прегъваме на две.
Получения полукръг също намазляваме
и пак прегъваме. Оставяме корите, както
са сгънати, да престоят четвърт час на то-
пло, след това ги разточваме на кори с раз-
мерите на дъното на тавата и слагаме пър-
вата кора в намазената тава. Поръсваме
1/3 от натрошеното сирене и навиваме ко-
рата на руло. Навиваме рулата на „охлюв“
от средата на тавата, докато я изпълним

цялата. Нарязваме рулата на парчета по десетина сантиметра и печем тутманика в умерена фурна, докато отгоре стане тъмно розов.

Домашни кори за баница

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 1/2 супени лъжици олио

Върху гладка маса (със или без мушамена покривка) или върху специална дъска за замесване на тесто сипваме пресятото брашно и правим в средата „кладенче“, в което слагаме солта и олиото. Постепенно, на части, наливаме позатоплена вода, като замесваме тестото с едната ръка (с другата наливаме водата, която не трябва да е много топла). Наливаме топла вода, колкото може да поеме брашното. Така замесеното тесто не бива да е много твърдо, но да не е и много меко, а да е т. нар. „средно по твърдост тесто“. После с набрашнени ръце месим, докато тестото стане еднородно и по повърхността му започнат да се появяват мехурчета. Омесеното тесто разделяме на 4 топки, които слагаме в дълбока тенджерата, предварително намазана с олио (за да не залепва тестото по стените ѝ). Отгоре слагаме не капачка на тенджерата, а влажна топла кърпа. Оставяме тестото да „почива“ половин час. Върху кухненската маса поставяме чиста покривка, посипваме я с тънък пласт брашно, вземаме една от тестените топки и с точилка я разточваме на лист с диаметър около 25 см. После с ръце започваме да разтягаме листа върху покривката – разтягаме по всички посоки, като обикаляме масата. Оставяме листа да изсъхне, после го нарязваме на парчета според размерите, които са ни нужни. Готовите кори може да разстелем на тънки пластове и да ги изсушим. После ги завиваме добре в чиста хартия и ги пакутираме. Съхраняваме корите на сухо място – така те могат да издържат месеци.

Плънки за баница

Плънка с извара

ПРОДУКТИ: 300 г извара, 3 яйца, 1 кафеена чашка прясно мляко, 50 г краве масло (или 1 непълна кафеена чашка олио), щипка сода бикарбонат, 1 супена лъжица нарязан магданоз

Смесваме разбитите яйца, изварата, прясното мляко и мазнината. Содата поставяме в последния момент заедно с нарязания на ситно магданоз.

Плънка с кайма

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кайма, 100 г краве масло (или свинска мас), 1 глава лук, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Най-напред запържваме в мазнината нарязания на ситно лук, след това и каймата. Накрая поръсваме черния пипер. Оставяме сместа да изстине и тогава я слагаме между корите.

Плънка със сирене

ПРОДУКТИ: 4 яйца, щипка сода бикарбонат, 1/4 кг сирене

Разбиваме яйцата, слагаме содата, продължаваме да разбиваме и прибавяме натрошеното, настъргано или стрито сирене.

Плънка със спанак

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спанак, 1 чаена чаша кисело мляко, 3 супени лъжици олио (или разтопено краве масло), 1 чаена лъжичка сол

Изстискваме с ръце измития и нарязан на лентички спанак и го смесваме с киселото мляко, мазнината и солта.

Плънка със спанак и сирене

ПРОДУКТИ: 1/2 кг спанак, 1/4 кг сирене, 3 яйца, 3 супени лъжици олио (или разтопено краве масло)

Измития и нарязан на лентички спанак смесваме с натрошеното, настъргано или стрито сирене, разбитите яйца и мазнината.

Плънка с кисело зеле

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина кисела зелка, 4 супени лъжици свинска мас (или олио), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Нарязваме зелката на тънки лентички, които изстискваме с ръце, а после задушаваме в мазнината. Накрая прибавяме черния пипер. Когато плънката изстине, тогава я слагаме между корите.

Плънка с месо

ПРОДУКТИ: 1/2 кг месо (телешко или свинско), 100 г свинска мас или олио, 1 глава лук, 1 чаена чаша гъби (пресни или стерилизирани), 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Загряваме свинската мас (или олиото) и позапържваме нарязания на ситно лук. Прибавяме обезкостеното, с отстранени тлъстини и нарязано на съвсем малки кубчета месо. Заливаме продуктите с топъл бульон (или топла вода) и варим, докато месото омекне, после махаме капака на тенджерата. Прибавяме гъбите, нарязани на ситно. Накрая слагаме черния пипер и сол на вкус. Плънката поставяме между корите, когато изстине.

Плънка с ориз

ПРОДУКТИ: 100 г краве масло (или олио), 1/4 кг ориз, сол

Загряваме мазнината и слагаме ориза – изчистен, измит и подсушен. Може да се сложи и току-що измит ориз, но в никакъв случай ориз, който при подготовката на продуктите е бил измит и е престоил навлажен известно време, защото в този случай той ще омекне и плънката ще стане клисава. Отначало задушаваме ориза само с мазнината, след това го заливаме с кипяща вода в съотношение „едно към три“ – в случая на четвърт килограм ориз

– 750 мл вода. Посоляваме и варим ориза на тих огън, докато поеме водата. Когато изстине, разбъркваме го с две вилци (не с лъжица!). Плънката слагаме между корите, след като изстине. Може да прибавим яйца или сирене, а може и яйца, и сирене.

Плънка с праз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг праз, 1/2 чаена чаша олио, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, сол

Нарязваме прازа на дребно и го задушаваме в мазнината. Прибавяме черния пипер и сол на вкус. Плънката слагаме между корите студена.

Плънка с праз и ориз

ПРОДУКТИ: 1/2 кг праз, 1 кафеена чашка ориз, 1/2 чаена чаша олио, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Нарязваме прازа на дребно и го задушаваме в олиото. Прибавяме ориза, отначало го запържваме, а след това наливаме 3 кафеени чашки топла вода и варим, докато оризът поеме водата. Накрая поръсваме черния пипер и сол на вкус. Плънката слагаме студена.

Плънка с гъби, шунка и чесън

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша нарязани на ситно гъби (пресни или стерилизирани), 150 г шунка, 1 глава лук, 2 супени лъжици олио, 4–5 скилидки чесън, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол

Сваряваме гъбите в подсолена вода. Отделно сваряваме шунката в малко вода, нарязваме я на парчета и я смиламе с месомелачка. Запържваме в олиото нарязания на ситно лук. Прибавяме гъбите, шунката и счуканите скилидки чесън. Позапържваме няколко минути и слагаме черния пипер и сол на вкус.

Плънка с пържени картофи и гъби

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша нарязани на ситно гъби (пресни или стерилизирани), 2 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 глава лук, 3 – 4 средни по големина картофа, 2 супени лъжици олио (за пържене на картофите), по 1 супена лъжица нарязан копър и магданоз, 1/2 чаена лъжичка смялян черен пипер

Попарваме гъбите с вряла вода, после ги отцеждаме, подсушаваме и запържваме в кравето масло заедно с нарязания на ситно лук. Отделно сваряваме картофите, обелваме ги, докато са горещи, а като изстинат, ги нарязваме на малки парчета и ги запържваме в олиото, докато станат златисти. Смесваме гъбите и картофите и добавяме нарязания на ситно магданоз и копър. Поръсваме черния пипер.

Плънка с тиквички и гъби

ПРОДУКТИ: 2 моркова, 1 средна по големина тиквичка, 1 глава лук, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 2 супени лъжици олио (за пържене на гъбите), 1 чаена чаша нарязани на дребно гъби (пресни или стерилизирани), по 1 супена лъжица нарязан магданоз и копър, сол

Почистваме и нарязваме на малки кубчета морковите и тиквичката. Прибавяме нарязания на ситно лук и запържваме сместа в кравето масло. Отделно запържваме в олиото нарязаните на дребно гъби, които след това слагаме към зеленчуковата смес. Поръсваме нарязания на ситно магданоз и копър, посоляваме и добре объркваме всичко.

Плънка от зеленчуци

ПРОДУКТИ: 100 г моркови, 3 супени лъжици олио, 1 чаена чаша измит и нарязан на тънки лентички спанак, 150 г зелен боб, 100 г грах, 1 глава лук, по 1 супена лъжица нарязан магданоз и пресен копър, 1/2 чаена лъжичка смялян черен пипер, сол

Почистените и нарязани на малки кубчета моркови запържваме в 2 супени лъжици олио. Добавяме нарязания на лентички спанак и с малко вода задушаваме, докато продуктите омекнат. Зеления боб нарязваме на малки парчета и го сваряваме заедно с граха в подсолена вода. Отцеждаме боба и граха и ги смесваме с морковите и спанака. Отделно запържваме в 1 супена лъжица олио нарязания на ситно лук и го прибавяме към общата смес. Накрая слагаме нарязания магданоз и копър.

Дряновска баница

ПРОДУКТИ: 1/2 чаена чаша олио, 1 кафеена чашка вода, 1 чаена лъжичка сол, 1 бакпулвер, 1 жълтък, 2 1/2 чаени чаши брашно, 1 1/2 кафеени чаши разтопено краве масло: за *плънката* – 1/4 кг сирене, 3 яйца, 1 супена лъжица захар

Замесваме тесто от олиото, водата, солта, бакпулвера, разбития жълтък и брашното. Разточваме тестото на дебел лист, който поръсваме с брашно и сгъваме на три. Пак го разточваме, отново поръсваме с брашно, сгъваме на три и разточваме. Това правим общо 5 пъти. Накрая разделяме тестото на две части и от всяка част разточваме по една дебела кора. В намазана с краве масло тава разстиламе едната кора и слагаме върху нея плънка, приготвена от натрошеното сирене, разбитите яйца и захарта. Покриваме плънката с втората кора, набождаме я с вилица (за да не се издуе при печенето) и печем в умерена фурна до зачервяване. Баницата поднасяме топла, нарязана на парчета.

Баница с грис

ПРОДУКТИ: 1/2 кг бяло брашно, 2 яйца, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка сол, 1/4 л хладка вода, 1 1/2 л прясно мляко, 1 1/2 чаени чаши кристална захар, 4 супени лъжици краве масло, 1 1/2 чаени чаши грис, 6 яйца (за плънката), 1 кафеена чашка краве масло или олио (за наръсване на корите). 1 чаена чаша пудра захар

Омесваме тесто от брашното, разбитите яйца, олиото, солта и водата. Разточваме 6 кори, които оставяме да позасъхнат. Отделно кипваме прясното мляко и като бъркаме с лъжица, поставяме в него кристалната захар, разтопеното краве масло и гриса. Когато сместа се охлади, прибавяме разбитите яйца. Наръсваме с разтопено краве масло (или олио) половината от корите и ги поставяме една върху друга в намаслена тава. Слагаме плънката и нареждаме отгоре останалите кори, също наръсени с мазнина. Повечето мазнина слагаме върху най-горната кора, която напръскваме със студена вода. Печем баницата в умерена фурна. Готовата баница нарязваме на парчета, които поръсваме с пудрата захар.

Млин

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг брашно, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица оцет, 1/4 л вода, 2 кафеени чашки разтопено краве масло; *за плънката* – 200 г сирене, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 яйца

Замесваме меко (банично) тесто от брашното, солта, оцета и водата. Месим тестото двадесетина минути, после го разделяме на 10 топчета, които оставяме четвърт час на топло, след което от всяко топче разточваме по една тънка кора. На големия котлон на електрическа печка (или върху плочата на печка с твърдо гориво) запичаме корите една след друга. В намаслена тава слагаме три от корите, като всяка кора напръскваме с разтопено краве масло. Върху третата кора слагаме една четвърт от плънката, приготвена от натрошеното сирене, разбитите яйца и киселото мляко. Нареждаме една върху друга още три кори, които също напръскваме с масло. Върху шестата кора слагаме половината от останалата плънка и поставяме още три кори, напръскани с мазнина. Върху деветата кора слагаме останалата част

от плънката, върху която полагаме последната, десетата, кора. Напръскваме с останалото (половината от общото количество) разтопено краве масло. Нарязваме млина на ромбове и го печем в умерена фурна. Опечения млин поръсваме с малко студена вода и го покриваме с кърпа, за да омекне. Млинът се поднася топъл.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг брашно, 1 чаена чаша газирани вода, 2 супени лъжици олио, 150 г разтопено краве масло; *за плънката* – 300 г сирене, 5 яйца

Замесваме меко (банично) тесто от брашното, газирани вода и олиото, което омесваме добре и разделяме на 5 топки. Оставяме тестото, завито в кърпа, на топло за половин час, после от всяка топка разточваме по една кора. Поставяме всяка кора върху покривка, поръсваме я с разтопено краве масло и слагаме по 1/5 от плънката, приготвена от натрошеното с вилица сирене, смесено с разбитите яйца. Всяка кора навиваме с помощта на покривката на руло. Рулата поставяме в намаслена тава, като започваме от средата и ги навиваме на „охлюв“. Намазваме млина отгоре с краве масло и го печем в силна фурна. Когато вече е опечен, напръскваме го със студена вода и го покриваме с кърпа. Млинът се поднася топъл, нарязан на квадрати или ромбове.

Бърза баница с готови кори

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг готови обикновени кори за баница, 3/4 чаена чаша олио; *за плънката* – 1 чаена чаша настъргано сирене, 4 яйца, 1 л прясно мляко

Нареждаме корите в намаслена тава, като ги ръсим с олиото. Слагаме ги в умерена фурна да се пекат. Когато отгоре порозовеят, с помощта на две вилици ги обръщаме и ги печем и от другата страна до

порозовяване. Разбиваме яйцата, смесваме ги с настърганото сирене и прясното мляко и заливаме баницата, която допичаме десетина минути.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг готови обикновени кори за баница, 2 супени лъжици олио, 100 г краве масло; *за плънката* – 2 яйца, 1 чаена чаша отцедено през тензух кисело мляко, 200 г сирене, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, сол

Корите, както са навити, нарязваме на 8 парчета, които нареждаме с отрязаните части нагоре в намазана с олиото тава. Поръсваме ги с парченца краве масло и ги печем само 3 минути в предварително загрята силна фурна. Изваждаме тавата и върху всяко парче слагаме с чаена лъжичка от смес, приготвена от разбитите яйца, отцеденото кисело мляко, натрошеното сирене, червения пипер и сол на вкус. Печем двадесетина минути в умерена фурна. Баницата поднасяме, докато е топла.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг готови обикновени кори за баница, 2 супени лъжици олио, 1 пакетче (125 г) краве масло; *за плънката* – 1/4 кг сирене, 3 яйца, 1 чаена чаша отцедено през тензух кисело мляко

Намазваме тавата с олиото и слагаме един лист от корите. Поръсваме го с разтопено краве масло и върху него нареждаме следващите кори, които също поръсваме с мазнина и с плънка, приготвена от натрошеното сирене, киселото мляко и разбитите яйца. Най-горната кора поръсваме само с масло. С остър нож нарязваме баницата на 6 или 8 парчета и я печем четвърт час в силна фурна. Изваждаме я и наливаме останалото масло там, където е минал ножът. Печем още десетина минути. Готовата баница напръскваме с малко студена вода и я покриваме с кърпа. Баницата се поднася топла.

Банички-хапки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пакетче готови фини кори (с 6 бр. кори), 2 яйца, 150 г сирене, 80 г краве масло или също толкова маргарин (може 1/2 чаена чаша олио)

Цялото пакетче кори навиваме на стегнато руло, което с остър нож нарязваме на парчета по 2–3 см. Нареждаме хапките в намаслена тавичка една до друга с разреза нагоре. Разбиваме яйцата и ги смесваме с настърганото сирене. Стопяваме кравето масло (маргарина) или затопляме олиото. Всяка хапка поръсваме с мазнина и заливаме със сместа от яйца и сирене. Печем в умерена фурна до зачервяване.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пакетче готови фини кори (с 6 бр. кори), 100 г краве масло; *за плънката* – 200 г сирене, 1 яйце

Разделяме корите, намазваме ги с разтопеното краве масло и ги слагаме една върху друга. Нарязваме ги на квадрати. Върху всяко парче в средата поставяме от плънката, приготвена от натрошеното сирене и разбитото яйце, и го прегъваме на триъгълник. Намазваме хапките с горещо краве масло и ги нареждаме в намазана с краве масло тавичка. Печем в умерена фурна.

Бюрек

ПРОДУКТИ: 1/2 кг готови обикновени кори за баница, 1 пакетче (125 г) краве масло, 1/2 чаена чаша олио; *за плънката* – 300 г сирене, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 яйце, 1 супена лъжица кисело мляко; *за заливката* – 1 чаена чаша прясно мляко, 4 яйца

В намаслена кръгла тава слагаме една трета от корите, които поръсваме със сме-

сената затоплена мазнина (краве масло и олио). Върху горната кора слагаме половината от плънката, която предварително сме приготвили от натрошеното сирене, содата, смесена с киселото мляко, и разбитото яйце. Нарездаме още една трета от корите (които също напръскваме с мазнина) и слагаме втората половина от плънката, която покриваме с останалите кори, също напръскани с мазнина. Нарязваме бюрека ветрилообразно на триъгълници, като започваме от средата на тавата, и го заливаме със смес от останалата гореща мазнина, прясното мляко и разбитите яйца. Печем до порозовяване.

Млечник

ПРОДУКТИ: 1 кг брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1/4 кг краве масло, 2 кафеени чашки натрошено сирене; *за плънката* – 6 яйца, 1 л прясно мляко, 1 1/2 чаени чаши настърган на ситно ренде сирене

Замесваме меко (банично) тесто от прясното брашно, хладка вода и солта. Месим десетина минути, после разделяме тестото на 8 топки, които намазваме с разтопено краве масло и ги оставяме на топло за половин час. Разточваме топките на питки с диаметър десетина сантиметра, които намазваме с масло и слепваме по четири. От всяка купчинка разточваме по една кора. В намаслена кръгла тава слагаме едната кора, като краищата ѝ трябва да излизат 6 – 7 см извън тавата. Поръсваме кората с мазнина. Върху краищата на кората слагаме натрошеното и стрито с лъжица сирене (2 кафеени чашки) и ги навиваме, така че да се получи „витка“ покрай ръба на тавата, отвътре до самия ръб, а в средата да се образува вдлъбнатина. Поставяме леко набрана втората кора, като я допираме (долепваме) до „витката“. Разкъсваме горната кора само на едно място и през прореза сипваме плънката, приготвена предварително от разбитите яйца, прясното мляко, настърганото на ситно

ренде сирене и 2 супени лъжици разтопено краве масло (или олио). Залепваме отвора с пръсти, поръсваме отгоре млечника с мазнина и го печем в умерена фурна. (Плънката може да приготвим без сирене – в този случай слагаме 1 чаена чаша захар.)

Месник

ПРОДУКТИ: 3 1/2 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат с шипка лимонтузу, 1 чаена лъжичка сол; *за плънката* – 1 кг обезкостено свинско месо, 4 средни по големина глави лук, 4 супени лъжици свинска мас, по 1 чаена лъжичка червен и смлян черен пипер; 2 кафеени чашки свинска мас за наръсване

Омесваме меко (банично) тесто от брашното, содата бикарбонат с шипката лимонтузу, солта и хладка вода, колкото сместа поеме. Завиваме тестото с кърпа и го оставяме на топло за половин час, след това го разделяме на 4 части и от всяка част разточваме по една тънка кора. Отделно накълцваме на ситно месото и заедно с нарязания на ситно лук го запържваме в свинската мас. Накрая слагаме червения и черния пипер. Нарездаме корите в намаслена тава, като ги ръсим с разтопена свинска мас и с охладената плънка. Най-горната, четвъртата, кора напръскваме само с мас. Печем в умерена фурна. Месникът се поднася топъл.

„Мързеллива“ (бъркана) баница

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 – 3 яйца, 3 – 4 супени лъжици олио, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с шипка лимонтузу, 2 чаени чаши брашно, 1/4 кг сирене, 60 г твърдо краве масло

С вилица разбиваме яйцата и прибавяме, като продължаваме да разбиваме, олиото. След това слагаме киселото мляко и содата с лимонтузото. Разбиваме добре и като бъркаме, на части прибавяме браш-

ното. Трябва да се получи тесто като за кейк (вече бъркаме с лъжица). Прибавяме натрошеното сирене. С чисто парче плат намазваме тавата с олио, след това поръсваме 2–3 супени лъжици брашно и изсипваме тестото. Отгоре нареждаме нарязаното на тънки филийки краве масло, което намазваме по цялата повърхност на баницата. Печем в умерена фурна – горният нагревател на положение „3“, а долният – на положение „4“. След десетина минути намаляваме нагревателите с една степен.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат с шипка лимонтузу, 6 супени лъжици олио, 1 чаена чаша натрошено сирене (или 1 чаена чаша нарязан на ситно пресен колбас), 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1/2 чаена лъжичка ким, 15 супени лъжици брашно, 1 кафена чашка настърган кашкавал

Разбъркваме яйцата с киселото мляко, содата с лимонтузуто, олиото и натрошеното сирене (пресния колбас). Прибавяме черния пипер, нарязания на ситно джоджен и магданоз и кима. Като бъркаме, на части слагаме брашното. Сместа трябва да има гъстотата на тесто за кейк. Изсипваме я в намаслена и поръсена с брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Когато баницата е готова, поръсваме я с настъргания кашкавал и леко я запичаваме.

Баница от сух хляб

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 сух бял хляб, 100 г краве масло, 1/2 чаена чаша олио; *за плънката* – 1/4 кг сирене, 5 яйца, 1 л прясно (или 1 кг кисело) мляко

Приготвяме плънка от разбитите яйца, млякото и натрошеното (или настъргано)

сирене. Нарязваме хляба на тънки филийки. Смесваме олиото с разтопеното краве масло. Потапяме хлебните филийки и от двете страни в топлата мазнина и веднага ги нареждаме на един ред в намаслена тавичка. Върху тях слагаме половината от плънката. Пак, като бързо потапяме в мазнината филийки, нареждаме ги върху плънката. Втория ред покриваме с втората половина от плънката. Печем баницата в силна фурна. Поднасяме я топла, поръсена с пудра захар.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 чаена чаша олио, 1 сух бял хляб; *за първата плънка* – 1 чаена чаша настъргано сирене, 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио); *за втората плънка* – 4 яйца, 4 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 1 л прясно мляко, сол

Наливаме олиото в тавичка и нареждаме един ред от тънки филийки сух бял хляб. Покриваме хляба със смес от настърганото сирене и кравето масло. Слагаме втори ред филийки, които заливаме със смес от разбитите яйца, разтопеното краве масло, сол на вкус и прясното мляко. Баницата печем в силна фурна.

Баница с пушена риба

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши брашно, 1 яйце, 1 супена лъжица коняк (бренди, ром, ракия), 1/2 чаена лъжичка сол, 100 г краве масло, 400 г почистена от кожата и костите пушена риба, 1 супена лъжица лимонов сок (или лимонтузу, разтворено в малко вода), 1 стрък праз, 2 глави лук

Замесваме тесто от брашното, разбитото яйце, коняка, солта и вода, колкото сместа поеме. Разточваме тестото на дебела правоъгълна кора и слагаме върху нея кравето масло. Покриваме маслото с краищата на кората. Завиваме тестото с кърпа и го оставяме за половин час на хладно място. След това го разточваме върху посипана с брашно маса на право-

ъгълна кора. Внимаваме кората да не се разкъса. Прегъваме я и я оставяме на хладно място за половин час. Това правим и трети път. Надробяваме почистената от кожата и костите пушена риба и я поръсваме с лимония сок. Нарязваме на ситно праза и лука и ги смесваме с рибата. Разделяме тестото на две части и от всяка част разточваме по една дебела кора. Поставяме едната кора в намаслена тава и разстиляме върху нея сместа с рибата. Притискаме плънката с втората кора. Нарязваме баницата на парчета и я печем в силна, предварително загрята фурна, докато се зачерви.

Баница с кайма

ПРОДУКТИ: 3 глави лук, 2 супени лъжици краве масло (или олио), 1/2 кг кайма, 2 пакетчета фини кори за баница; *за заливката* – 4 яйца, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер; 1 1/2 кафеени чашки олио

Запържваме в кравето масло нарязания на ситно лук, прибавяме и запържваме каймата. Разгъваме парчетата готови фини кори. Намазваме с олио тавичка и поставяме два листа. Напръскваме ги с олио и върху тях слагаме част от изстиналата плънка. Пак поставяме два листа, отново ги напръскваме с олио и разстиляме от плънката. Така нареждаме всички кори. Най-отгоре трябва да са само кори, които напръскваме с олио. Нарязваме баницата на парчета и четвърт час я печем в силна, предварително загрята фурна. Слагаме заливка от разбитите яйца, поръсени с черния пипер, и допичаме няколко минути. Баницата поднасяме топла.

Баница с пилешко месо

ПРОДУКТИ: 1 голямо пиле, 2 глави лук, 2 моркова, парче целина, 1 чаена чаша брашно, 1 яйце, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, сол, 60 г твърдо краве масло, 200 г кашкавал, 200 г гъби (пресни или консервирани), 3 супени лъжици краве масло (или олио),

1 1/2 чаени чаши сос бешамел, за намазване на баницата – 1/2 кафеена чашка разтопено краве масло

Сваряваме пилето с нарязания на четвъртинки лук, целите моркови и парчето целина. После го отцеждаме, обезкостяваме и нарязваме на съвсем малки парченца. Предварително нарязваме на ситно гъбите и ги задушяваме в кравето масло (или олио), после ги смесваме с пилешкото месо. Приготвяме твърдо тесто от брашното, разбитото яйце и толкова от precedentия и охладен бульон, колкото е нужно за омесването. Разточваме само една кора, която трябва да е десетина сантиметра по-голяма от дъното на кръглата тава, която ще използваме. Поставяме кората в намаслената и поръсена с брашно тава и разстиляме половината от пилешкото месо и гъбите, които сме смесили със сол на вкус и с черния пипер. Върху плънката нареждаме нарязаното на тънки филийки твърдо краве масло. Посипваме половината от настъргания кашкавал и заливаме със сос бешамел (може и без сос). След това слагаме втората половина от плънката, която също посипваме с настърган кашкавал и заливаме със сос бешамел. След като сложим втория ред плънка, покриваме я с краищата на кората и намазваме отгоре с разтопеното краве масло или с олио. Баницата печем отначало в силна, а след това в умерена фурна.

Баница с кокоше месо

ПРОДУКТИ: 1 млада и тлъста кокошка, 10 – 12 малки глави лук, 4 – 5 картофа, парче целина, 1 1/2 чаени чаши брашно, 1 яйце, 1 чаена лъжичка червен пипер, 150 г солена сланина

Варим кокошката с целите картофи, целите глави лук и целината до полусваряване – тогава я отцеждаме и обезкостяваме, а месото нарязваме на ситно. Приготвяме твърдо тесто от брашното, разбитото яйце и толкова от precedentия и охладен

бульон, колкото е необходимо, за да се замеси тестото. Омесеното тесто разделяме на две части. От всяка част разточваме по една дебела кора, голяма колкото дъното на тавата, която ще използваме. На дъното на тавата слагаме половината от сланината, нарязана на тънки парчета. Поставяме едната кора и я покриваме с половината кокоше месо. Върху месото поставяме половината от нарязаните на малки парчета полусварени картофи. Поръсваме червения пипер и нареждаме втората половина от сланината, също нарязана на тънки парченца. Слагаме втори пласт от кокошето месо и го покриваме с нарязаните на ситно лукчета и останалите картофи. Прибавяме и парчето целина, и то нарязано на малки кубчета. Наливаме толкова от бульона, колкото е необходимо течността да стигне до половината от височината на наредените продукти. Най-отгоре полагаме втората кора, която набождаме на няколко места с вилица. Печем в умерена фурна час и половина. Баницата се поднася топла.

Родопски клин със сирене

ПРОДУКТИ: 300 г брашно, 1/2 чаена чаша хладка вода, 1 чаена лъжичка оцет, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица олио, 2 кафеени чашки ориз, 1/4 кг сирене, 5 яйца, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка разтопено краве масло

Замесваме тесто от брашното, водата, оцета, солта и олиото (1 супена лъжица). Покриваме го с навлажнена кърпа и го оставяме да „почива“ половин час. Сваряваме ориза с 6 кафеени чашки вода и го смесваме с натрошеното сирене. Когато сместа изстине, прибавяме, като бъркаме, разбитите яйца. Разделяме тестото на две топки и от всяка разточваме по една кора – едната с размерите на дъното на тавата, която ще използваме, а другата – по-голяма от нея с десетина сантиметра. Намазваме тавата обилно с олио, слагаме

голямата кора, така че краищата ѝ да висят извън тавата, напръскваме я с останалото олио и разстиламе плънката. Слагаме по-малката кора и прегъваме краищата на голямата навътре. Намазваме клина с разтопеното краве масло и го печем в умерена фурна до зачервяване.

Родопски клин с извара

ПРОДУКТИ: 1 3/4 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 яйце, 2 кафеени чашки ориз, 1/4 кг краве масло, 2 1/2 чаени чаши извара, 6 яйца

Замесваме банично тесто от брашното, солта, яйцето и вода, колкото сместа поеме. Завиваме тестото с кърпа и го оставяме на топло за половин час. Изчистения, измит и подсушен ориз сваряваме с 6 кафеени чашки вода. По средата на варенето прибавяме кравето масло и изварата, а когато сместа поизстине – и разбитите яйца. Разбъркваме, докато се получи еднаква смес. От тестото разточваме две еднакви кори. Първата кора поставяме в намаслена тава и изсипваме върху нея плънката. Покриваме я с втората кора. Прегъваме краищата на корите и ги защипваме с пръсти. Клинът се пече на жад или върху плочата на нагорещена печка. Когато се изпече от едната страна, с помощта на дървен кръг (или с дъската за рязане на продукти) го обръщаме, за да се изпече и от другата страна. Готовият клин се поднася с мед.

Родопски клин със спанак

ПРОДУКТИ: 1 кг спанак, 2 кафеени чашки разтопено краве масло, 2 кафеени чашки ориз, 1 1/2 чаени чаши натрошено сирене, 6 яйца, 1 3/4 чаени чаши брашно, 1 яйце (за тестото), сол

Изчистваме, измиваме със студена вода, отцеждаме и нарязваме на тънки лентички спанака. Задущаваме го с 1 кафеена чашка краве масло (или олио). Съ-

ряваме наполовина ориза в 6 кафеени чашки подсолена вода, отцеждаме го и го смесваме със задушения спанак. Прибавяме сол на вкус, натрошеното сирене, а когато сместа изстине – и разбитите яйца. Замесваме банично тесто от брашното, яйцето, сол и вода, колкото сместа поеме. Завиваме тестото с кърпа и го оставяме на топло за половин час, после го разделяме на две и от всяка част разточваме по една кора. Слагаме едната кора в намаслена тава и изсипваме върху нея плънката. Поставяме втората кора и защипваме краищата на корите. Втората кора поръсваме с останалото масло. Клинът се пече на жар или върху нагорещената плоча на печка. Щом се изпече от едната страна, обръщаме го, за да се изпече и от другата.

Родопски клин с картофи

ПРОДУКТИ: 2 кг картофи, 1 3/4 чаени чаши брашно, 1/2 кг овче сирене, 8 яйца, 2 кафеени чашки разтопено краве масло

Добре измитите картофи сваряваме необелени. Замесваме банично тесто от брашното по една от предходните рецепти. Оставяме го да „почива“ половин час, завито с кърпа. Обелваме картофите, докато са топли, а като изстинат, ги настъргваме на едро ренде. Прибавяме натрошеното сирене и разбитите яйца и разбъркваме добре. От тестото разточваме две кори. Едната кора поставяме в намаслена тава. Върху нея изсипваме плънката, поставяме втората кора и защипваме краищата на корите. Втората кора поръсваме с разтопеното краве масло. Клинът се пече на жар или върху нагрятата плоча на печка. Когато се изпече от едната страна, обръщаме го, за да се изпече и от другата.

Щирник

ПРОДУКТИ: 1 кг лапад, лобода или спанак, 1/2 кг брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1 яйце, 1 супена лъжица олио (за тестото), 1 кафеена чашка свинска мас (или олио), 1 глава лук,

по 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, девесил, тарос и магданоз, 1 чаена чаша натрошено сирене (или извара), 4 – 5 яйца (за плънката), мазнина за наръсване на корите

Замесваме банично тесто от пресятото брашно, солта, яйцето, олиото и хладка вода – колкото сместа поеме. Разточваме 6 – 7 малки кори (с диаметър 25 см), които оставяме да отлежат на топло двадесетина минути. След това ги разтегляме с ръце или ги разточваме. Нарязваме на тънки ленти лапада (лободата, спанака). Нарязания на тънки филийки лук запържваме в свинската мас (олиото). Прибавяме лапада и също го запържваме. Посоляваме на вкус. Когато лападът поомекне, слагаме нарязаните на ситно пресни подправки – джоджена, девесила, тароса и магданоза и също ги позапържваме. Отнемаме съда от огъня и когато сместа изстине, прибавяме натрошеното сирене (изварата) и разбитите яйца. В намаслена тава слагаме една кора, леко я набираме и я поръсваме с мазнина (свинска мас, олио, разтопено краве масло). По същия начин нареждаме и останалите кори, като върху третата, четвъртата и петата слагаме от плънката. Най-горната кора поръсваме само с мазнина, набождаме я на 6 – 7 места с вилица и тогава поставяме тавата във фурната. Печем на умерен огън. Щирникът може да се приготви и с готови обикновени кори за баница.

Лучник

ПРОДУКТИ: 300 г брашно, 1/2 чаена лъжичка сол; за плънката – 3 връзки пресен лук, 2 1/2 кафеени чашки олио, 1 чаена чаша натрошено сирене (или извара)

Замесваме банично тесто от брашното, вода и солта и разточваме от него 5 тънки кори. Може да използваме 1/2 кг готови обикновени кори за баница. За плънката нарязваме на ситно пресния лук и го запържваме в 1 1/2 кафеени чашки олио. После под похлупак го задушаваме на

умерен огън, докато остане на мазнина. Към изстиналия лук прибавяме натрошеното сирене (изварата). Първата кора слагаме в намазана с топло олио тава, поръсваме я с топла мазнина и полагаме 1/4 от плънката. По същия начин нареждаме втората, третата и четвъртата кора. Най-горната (петата) кора само поръсваме с мазнина. Лучникът се пече в силна фурна.

Копривник

ПРОДУКТИ: 3 1/2 чаени чаши брашно, 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка сол; *за плънката* – 1 кг коприва, 1 връзка пресен лук, 1 връзка магданоз, 5 – 6 стръка пресен джоджен, 1 1/2 кафеени чашки разтопена свинска мас или олио

Замесваме гладко тесто от брашното, яйцето, солта и хладка вода, което разделяме на две части. От всяка част разточваме по една кора, дебела половин сантиметър. Оставяме корите да позасъхнат. Почистената коприва пускаме в тенджерата с вряща подсолена вода, в която я държим само 4 – 5 минути. После я отцеждаме, като я прехвърляме в гевгир или в голяма цедка. Нарязания на ситно пресен лук задушаваме в тенджерата с 1/2 кафеена чашка олио. Прибавяме нарязания на ситно магданоз и джоджена. След 5 минути слагаме и попарената коприва. Като държим тенджерата на умерен огън, бъркаме с дървена лъжица, докато се получи гладка смес. В намаслена със свинска мас или олио тава слагаме едната кора, а върху нея разстиламе плънката. Покриваме я с втората кора, която поръсваме с мазнина. Печем в умерена фурна, докато горната кора на копривника стане кафеникава.

Баница с маруля

ПРОДУКТИ: 4 – 5 външни листа на маруля (сърцевината използваме за салата), 1 непълна кафеена чашка ориз, 1 супена лъжица олио (за плънката), 1/4 кг готови обикновени

кори за баница, 2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, сол

Изчистения, измит и подсушен ориз сваряваме в 2 кафеени чашки вода и го отцеждаме. После го смесваме с нарязаните съвсем на ситно листа от маруля, олиото и сол на вкус. В намаслена тава слагаме пласт от корите, които напръскваме с мазнина. Поставяме втори пласт и разстиламе част от плънката. Продължаваме така до изчерпване на продуктите. Най-отгоре трябва да е само пласт от кори, които заливаме обилно с мазнина. Печем в умерена фурна до порозовяване на горните кори. Тази баница може да се поднесе и студена.

Празеник

ПРОДУКТИ: 300 г брашно, 150 г краве масло (или маргарин), 1/2 чаена лъжичка сол, 1 яйце; *за плънката* – 1 кг праз, 3 супени лъжици разтопено краве масло (или олио), 4 жълтъка, 2/3 чаена чаша отцедено кисело мляко

Замесваме ронливо тесто от брашното, отпуснатото на стайна температура краве масло (маргарин), солта и разбитото яйце. Оставяме тестото в общата част на хладилника, а после го разделяме на две части. От едната част разточваме кора, с десетина сантиметра по-голяма от дъното на тавата, в която ще печем празеника. Приготвяме плънка, като задушаваме в мазнината нарязания на ситно праз. Когато празът истине, прибавяме разбитите жълтъци и отцеденото кисело мляко. Посоляваме на вкус. Слагаме в намаслена тава разточената голяма кора и изсипваме върху нея плънката. От второто парче тесто разточваме кора колкото дъното на тавата и я поставяме върху плънката. Прегъваме краищата на долната кора и внимателно защипваме двете кори с мокри пръсти. В средата с остър нож изрязваме кръгче с диаметър 3 см, за да може празеникът „да диша“ по време на печенето. Печем в умерена фурна.

Зелник

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша хладка вода, щипка сол, 1 супена лъжица оцет, брашно – колкото сместа поеме; *за пълнката* – 1 малка кисела зелка, 1 кафеена чашка разтопена свинска мас (или олио); 2 кафеени чашки олио за намазване на корите

Замесваме меко тесто от водата, солта, оцета и брашно, колкото сместа поеме. Добре омесеното тесто разделяме на 12 топчета, които покриваме с влажна кърпа и оставяме да престоят на топло половин час. После от всяко топче разточваме по един тънък лист. Всичките листа нарязваме по на 4 парчета, които едно след друго поставяме върху топъл котлон и запичаме леко. За пълнката нарязваме на много ситно киселата зелка и я запържваме в мазнината. В намаслена тава слагаме пласт от запечените кори, който поръсваме с мазнина и с част от пълнката. Така редим и останалите кори на 4 – 5 пласта, като ги поръсваме с мазнина и покриваме с пълнка. Най-горния пласт поръсваме само с мазнина. Печем зелника в умерена фурна.

Козунаци

Много важно е как се приготвя маята за козунака, защото благодарение на нея козуначното тесто увеличава обема си и става приятно на вкус. Маята за хляб (колкото кибритена кутийка) смесваме с 1 супена лъжица брашно, 2 – 3 супени лъжици прясно мляко, щипка сол и щипка захар. Оставяме маята на топло, за да шупне, след това я замесваме с още малко брашно и затоплено прясно мляко и отново я оставяме на топло да шупне. След това я слагаме в пресятото брашно (1 кг). Помещението, в което замесваме и съхраняваме тестото, трябва да е топло. Брашното пресяваме предварително. Съда, в който ще месим, намазляваме, за да не полепва брашното по стените му. Преди да втасат, козунаците трябва да заемат една трета от съда, в който ще се пекат, за-

щото ще е необходимо място, когато започнат да се „вдигат“. Козунаците се пекат в предварително затоплена фурна на умерен огън. Използват се само пресни яйца. Стафидите, които ще слагаме, трябва да бъдат попарени предварително с гореща вода. След това ги подсушаваме и всяка стафида отделно овалваме в брашно. За качеството на козунаците освен замесването на маята от значение са: затоплянето на продуктите, начинът на месене, състоянието на фурната и съхраняването на опечените козунаци.

Козунак с бадеми

ПРОДУКТИ: 1 кг бяло брашно, 4 – 5 яйца, 1 1/2 чаени чаши прясно мляко, 1/4 кг кристална захар, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/4 кг краве масло, настърганата кора на 1 лимон, щипка настъргано индийско орехче, 2 супени лъжици стафиди, 1 яйце за намазване, 2 супени лъжици обелени бадеми, мая за хляб – колкото кибритена кутийка

В затоплена тава пресяваме брашното и правим в средата „кладенче“. Разбиваме яйцата и ги смесваме с прясното мляко, кристалната захар и солта. Тази смес на части поставяме в „кладенчето“, като бъркаме с ръка. После прибавяме шупналата мая за хляб, приготвена, както е описана в уводната част на раздела за козунаци. Докато месим, мажем ръцете си с разтопено краве масло. Когато козуначното тесто стане гладко, завиваме го с кърпа и го оставяме на топло, за да втаса. След това пак го месим с намаслени ръце. После идва ред на подправките – прибавяме настърганата лимонова кора, настърганото индийско орехче и стафидите (попарени, подсушени и овалани в брашно). Слагаме козуначното тесто във формата за печене, която намазваме с краве масло. Втасалото тесто трябва да заема половината от височината на формата, защото при печенето ще бухне и ако е повече, ще излезе от нея. Козунака намазваме отгоре с разбитото яйце. Наредждаме обеле-

ните бадеми (те се обелват по-лесно, ако ги поставим за малко във вряла вода, след това ги отцедим и ги търкаме с ръце един по един). Козунаците се пекат в умерена фурна. От формата ги изваждаме едва когато изстинат. Може по желание да ги поръсим с пудра захар, в която сме сложили ванилия.

Сплетен козунак

ПРОДУКТИ: 1 кг бяло брашно, мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 4 – 5 яйца, 1 1/2 чаени чаши прясно мляко, 1/4 кг кристална захар, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/4 кг краве масло, 2 супени лъжици стафиди, 1 жълтък са намазване на козунака

Замесваме тестото по предходната рецепта – то е готово, когато омекне и започне да се отделя от съда, в който месим. Слагаме го върху маса, посипана с брашно, и го завиваме с кърпа. Когато втаса, отново го месим с намаслени ръце. Поставяме стафидите, подготвени по предходната рецепта. Разделяме тестото на части според формите за печене. Всяка част разделяме на три и сплитаме плитки – те трябва да заемат половината от височината на формите, в които ги слагаме. Оставяме така приготвените козунаци още веднъж на топло да втасат, след което ги намазваме с разбития жълтък и ги печем в умерена фурна.

Козунак с орехова плънка

ПРОДУКТИ: мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1 1/4 чаени чаши прясно мляко, шипка сол, 1 супена лъжица захар, 1 яйце, брашно – колкото сместа поеме; *за тестото* – 6 яйца, 1 1/4 чаени чаши прясно мляко, 350 г кристална захар, 3/4 чаена чаша олио, настърганата кора на 1 лимон, брашно, колкото сместа поеме; *за плънката* – 3 белтъка, 200 г кристална захар, 200 г смлени орехови ядки, 300 г счукани орехови ядки, 1 кафеена чашка прясно мляко, 1 супена лъжица какао, 1 чаена лъжичка канела; за намазване

на козунаците – 1 яйце

Разтваряме маята за хляб в прясното мляко, слагаме солта, захарта, разбитото яйце и толкова брашно, колкото е необходимо, за да се получи гъста смес. „Квасец“ оставяме на топло, за да втаса. В това време разбиваме яйцата. В затопленото прясно мляко разтваряме кристалната захар. Прибавяме олиото, втасалата мая, настърганата лимонова кора и разбитите яйца. Разбъркваме всичко и като продължаваме да бъркаме отначало с лъжица, а след това с ръце, на части слагаме толкова пресято брашно, колкото е необходимо за замесване на меко тесто, което месим четвърт час. После разделяме тестото на 3 части и го слагаме в кексови или кръгли форми, които покриваме с кърпи. Оставяме тестото на топло да втаса. Приготвяме плънката, като разбиваме белтъците с кристалната захар. Прибавяме смлените орехови ядки. Счуканите орехови ядки попарваме отделно с врялото прясно мляко. Слагаме захар на вкус, какаото и канелата. Прибавяме сместа със смлените орехови ядки. Поставеното в три форми тесто, след като втаса, омесваме поотделно на питки. В средата на всяка питка сипваме по една трета от плънката, с помощта на кърпа или голяма хартия я завиваме на руло, което поставяме отново във формата. Намазваме козунаците отгоре с разбитото яйце. Печем ги в умерена фурна.

Козуначено руло

ПРОДУКТИ: мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1/2 чаена чаша хладка вода. 2 – 3 супени лъжици брашно; *за тестото* – 1/2 кг брашно, 2 яйца, 1 жълтък, 100 г пудра захар, шипка сол, 1/2 чаена чаша разтопено краве масло; *за плънката* – 1 чаена чаша конфитюр, 2 кафеени чашки смлени или счукани орехови (или бадемкови) ядки

Развиваме маята в хладката вода. Прибавяме малко брашно, за да се получи ка-

шица. Сипваме в тава пресялото брашно, правим в средата „кладенче“ и слагаме в него маята, която не чакаме да втаса предварително. Отделно разбиваме яйцата и жълтъка с пудрата захар. Като бъркаме, прибавяме солта и разтопеното краве масло. Тази смес изсипваме върху маята и замесваме меко тесто. Оставяме тестото на топло, за да втаса, после разточваме кора, дебела 1 см, която намазваме с конфитюра, поръсваме с ореховите (или бадемовите) ядки и навиваме на руло. Слагаме рулото във форма, намазана с разтопено краве масло и поръсена с малко брашно (използваме форма за кейк) и го печем в умерена фурна.

Козуначени кифли

ПРОДУКТИ: 1 кг брашно, 4 – 5 яйца, 1/4 кг кристална захар, мая за хляб – колкото кибритена кутийка, 1/4 кг краве масло,

1 1/2 чаени чаши прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка сол; *за плънката* – 1 чаена чаша мармалад, 2 кафеени чашки счукани или смлени орехови ядки, 1 пакетче канела; 1 жълтък за намазване, 2 кафеени чашки кристална захар

Замесваме козуначно тесто от пресялото брашно, яйцата, кристалната захар, маята за хляб, размита с малко хладка вода, прясното мляко, кравето масло и солта и го оставяме да втаса. От втасалото тесто разточваме лист, дебел 1/2 см, който разделяме с нож на триъгълници. В широката част на всеки триъгълник поставяме по 1 чаена лъжичка мармалад, който посипваме с орехови ядки и канела. Завиваме кифличките и ги поставяме в тава, обилно намазана с краве масло. Оставяме ги на топло, за да втасат втори път, след това ги намазваме с жълтъка, посипваме ги с кристалната захар и ги печем в умерена фурна.

Десерти

Сладкишите в традиционната ни кухня се отличават със специфична готварска техника. Мазнините и белтъчините са по-малко, отколкото в други традиционни кухни. Една част от тестените изделия са силно подсладените баници, баклави, сладкиши от пържено тесто. Млякото участва като основен компонент в много десерти. Брашното се използва за приготвяне на халви и различни други сладкиши – катми, курабии, меденки, масленки и др. Ошафите са неизменна съставка на българската трапеза. По празниците може да видим голямо разнообразие от сладкиши – плодови пити, специалитета „бял мъж“, пити с извара и ябълки, каша от жито (кешек), млечница (вид халва), петмезена каша, ориз със сливи и др.

Персийски и арабски сладкиши (това личи от названията им) са достигнали през Цариград отначало в по-големите български градове, а после и в селата. Названията сочат не само произхода им, но са и нещо като „шифър“ на рецептата. Кажете ли „баклава“ или „кадаиф“, не е необходимо обяснение за какъв десерт става дума.

След Освобождението у нас пристигат много австрийци и чехи, които откриват ресторанти и сладкарници. Имало е и много италианци. Не само в София, но и в други български градове се появяват „виенски сладкарници“, чрез които – а така също и чрез ресторантите, проникват десерти от австрийското, немското, чешкото и унгарското сладкарство. Посредством средноевропейското сладкарство, а не направо „пристигат“ и френски десерти.

Готварските книги, издавани между двете световни войни, са пълни с рецепти за непознати дотогава у нас десерти – английски пайове, италиански сладкиши и др.

При приготвянето на сладкиши трябва да се знаят редица подробности, които ни-

как не са излишни. Ето някои от тях. За да отделим по-лесно сладкиша от тавата, в която сме го опекли, преди да го поставим в нея, трябва да изрежем пергаментова хартия по размерите и формата на тавата. Това става по следния начин: Поставяме тавата върху хартията и с молив очертаваме дъното ѝ. После отбелязваме още една окръжност на разстояние от първата с толкова сантиметра, колкото е висока тавата. Изрязваме по външната окръжност, а лентата между двете окръжности нарязваме с ножица през два-три сантиметра. Така хартията ще покрие цялата вътрешност на тавата. Най-напред намазваем стените и дъното на тавата, после поставяме хартията и изсипваме тестото. След като сладкишът се изпече, изваждаме го от тавата, докато е топъл. Още по-лесно ще го освободим, ако след като извадим тавата от фурната, я сложим върху кърпа, намокрена със студена вода, или върху мозаичен или циментов плот, на който обаче я държим не повече от 5 минути.

Сладкишите няма да изсъхнат дълго време, ако при месенето на тестото поставим в него ябълка или круша, настъргана на ситно ренде.

Ако тестото, което сме замесили, е много твърдо, премесваме го, като прибавяме разбито яйце.

Готовия сладкиш, след като изстине, увиваме в целофан или в домакинско (алуминиево) фолио, за да се запази по-дълго време.

Когато приготвяме медени сладкиши и за мярка използваме чаша, за да не се задържи медът по нея, предварително намазваме вътрешните ѝ стени с олио. Фунейките за шприцоване също преди употреба намазваме с олио, за да не залепне тестото по тях. След употреба ги изтриваме с хартия, преди да ги измием.

Когато пържим тесто (понички, бухти, мекици), за да поема по-малко мазнина, слагаме в него повече жълтъци. Освен това преди пърженето го оставяме да престои двадесетина минути. За да не загорят сладкишите от тесто, в мазнината за пържене слагаме няколко резенчета от суров обелен картоф.

Ето и обяснения за някои чужди названия на сладкиши. *Суфлè* (фр.) – бухнало леко тестено изделие с яйца и захар, същото название има и ястие със зеленчуци, месо или риба, приготвено на фурна. *Пай* (англ. кулинар.) – сладкиш от маслено тесто, плодове и крем. *Кейк*, или *кекс* (англ. кулинар.) – вид тестен сладкиш, приготвен от яйца, масло, захар, брашно и др. *Пудинг* (англ. кулинар.) – вид печен сладкиш от брашно или ориз, яйца, мляко и сухо грозде. *Щрудел* (нем. кулинар.) – сладка баница с ябълки или други плодове. *Крем* (фр. – букв. „сметана“) – сладка гъста каша, обикновено приготвяна от яйца, мляко, масло, нишесте, захар и други продукти, за ядене като десерт или за съставка на сладкиши. *Тригуна* (новогръц.) – вид сладкиш с триъгълна форма. *Желе* (фр. от лат.) – варено сладко, получено от плодов сок и захар с прибавка на желатин или пектин; синоним – *пелте* (тур. от перс.). *Карамел* (фр. от исп.) – 1. Тъмнокافява стъкловидна маса с горчив вкус, която се получава при загряването на захар или гликоза и се употребява като оцветител на захарни изделия. 2. Вид твърд бонбон от препечена захар, в който има пълнеж. *Карамел-му* – вид полутвърд бонбон, приготвен от захар, нишесте и др., ароматизиран и оцветен с карамел. *Малеби* (тур. от араб.) – вид варен крем от нишесте, полят с плодов сироп. *Грис* (нем.) – едро смляно обелено жито, което се използва за някои ястия и десерти. *Пандишпан* (фр. – букв. „хляб от Испания“) – вид сладкиш от яйца, брашно и захар. Има и „пандишпанено тесто“. *Саварина* (по името на Брий̀а Саварен – френски политик, литератор и автор на готварски кни-

ги) – вид кръгъл сладкиш от замесено с мая тесто, обилно залят с ароматизиран сироп. *Палачинка* (сърбохърв. „палачинка“, австр. „палачинкен“, унг. „палачинта“, рум. „пласинта“) – тестен сладкиш от пържена кора, намазана с мармалад или сладко и завита на руло. *Еклер* (фр.) – тестен сладкиш с продълговата форма и с пълнка от крем. *Мелба* (по Д. Н. Мелба – австралийска певица) – десерт от сладолед с крем и плодове. *Бисквита* (фр. – букв. „два пъти печен“) – два пъти препечено тестено изделие на малки парчета. *Паста* (новогръц. от ит. „паста“ – букв. „тесто“) – малък тестен сладкиш от брашно, мляко, масло и други продукти. *Торта* (ит.) – 1. Голям сладкиш, обикновено с кръгла форма. 2. Отрязано парче от този сладкиш.

Тесто за сладкиши

Има няколко вида тесто.

Хлебно тесто (тесто с мая) – от него се приготвят хляб, погачи, питки, тутманици и др.

Разтегливо тесто – приготвя се от висококачествено пшенично брашно, яйца и растително масло. Разтегля се по всички посоки, докато се получи лист с дебелина на цигарена хартия.

Налагано тесто – нарича се още „банично“, или „гюзлеме“ тесто. Приготвя се от висококачествено пшенично брашно, яйца и краве (не растително!) масло.

Маслено ронливо (пясъчно) тесто – приготвя се от висококачествено пшенично брашно, краве масло (или маргарин), кристална захар, яйца, сода бикарбонат и ромова есенция. От това тесто се правят бисквити, масленки, ронливи сладки, рула с различни видове пълнеж, меденки и др.

Парено (варено) тесто – от него се приготвят еклери, кифлички за бульон, тулумби (чрез пържене) и др.

Козуначно тесто – освен за козунаци се използва за приготвяне на кифли, понички, соленки, ореховки, саварини.

Пържено тесто – от него се приготвят гевречета, бухти, пържени еклери, мекици, палачинки.

Белтъчно тесто – от него се приготвят целувки, някои видове ореховки и др.

Има и **тесто за юфка**.

А сега – няколко съвета. Ако върху сладкиша ще слагаме плодове, преди това трябва да намажем мястото с разбит белтък. Това ще попречи на сока от плодовете да проникне в тестото. Черешите, вишните или други сурови плодове, както и стафидите трябва да оваляме в брашно или в разтопено краве масло – тогава те няма да потънат на дъното на съда, в който печем сладкиша.

Ако печеният сладкиш е станал много сух и твърд, докато е горещ, го завиваме в чиста кърпа – така от парата той ще омекне.

При приготвяне на всички видове сладки теста добавяме щипка сол, в противен случай те ще бъдат безвкусни. Ореховите ядки, които ще използваме за пълнеж или за приготвяне на орехов сладкиш, предварително препичаме леко на фурна, като внимаваме да не станат кафяви – тогава ще нагарчат.

Сладкишите се режат по-лесно с нож, намокрен със студена вода.

Твърдо краве масло прибавяме към брашното, след като затоплим малко брашното в съд, поставен над вряща вода – така по-лесно ще приготвим масленото тесто.

Когато разбиваме жълтък, слагаме малко сол – така той ще има по-хубав цвят.

Под *слаба фурна* се разбира фурна, загрятата около 80°C. *Умерена фурна* е, когато температурата е 180 – 220°C. *Силна фурна* е, когато температурата е 220 – 300°C.

Маслено тесто

ПРОДУКТИ: 1 кг брашно, 1 супена лъжица сол, 800 г краве масло

Това тесто се нарича още **бутертайг**. Използваме висококачествено бяло брашно, което пресяваме два-три пъти и поставяме в тава. В средата правим „кладенче“, в което слагаме солта и наливаме на части толкова вода, колкото е необходимо, за да се омеси тесто, което разрязваме с три напречни линии, покриваме с мокра кърпа и оставяме да отлежи двадесетина минути. Кравето масло, което използваме, трябва да е безводно, без миризма, затова го омесваме предварително, за да си пусне водата. Използваме дебела точилка – с нея оформяме тестото на правоъгълник, средата на който не разточваме – там слагаме кравето масло и загъваме четирите краища („на бохча“). Разточваме тестото заедно с маслото, така че да се получи правоъгълна кора, която сгъваме по дългата страна на три и оставяме да отлежи двадесетина минути. След това пак разточваме тестото на правоъгълник. сгъваме го и отново го оставяме да отлежи двадесетина минути. Това правим трети и четвърти път, като винаги разточваме откъм дългата страна на четириъгълника и все в едно направление – например ако сме започнали да сгъваме надясно, разточваме все в тази посока. Накрая трябва да се получи кора, дебела половин сантиметър, от която правим шрудели, баницы, ябълчници, пирожки, соленки и др.

Всички тестени изделия от маслено тесто се пекат в силна фурна, а когато ги опечем, не бива да ги слагаме едно върху друго, защото ще променят формата си. Тези изделия не са вкусни студени, затова трябва да се поднесат топли.

При печене на маслено тесто тавата не се маже с мазнина, а се поръсва с малко брашно или се намокря със студена вода

При разточване на такова тесто трябва да се внимава то да е равномерно дебело (най-добре – половин сантиметър). За разрязване и оформяне използваме само горещ нож, защото студеният нож разтяга тестото. Ако мажем отгоре с яйце, трябва да внимаваме то да не потече отстрани – така ще попречи за бухването на тестото.

Двойно сгъване на кората от маслено тесто става, като го прегъваме от двете страни към средата и след това го затваряме, както се затваря книга. Тройно сгъване се прави, като една трета от тестото (разточената кора) се прегъва отдясно и върху нея се прегъва лявата третина.

В прекалено гореща фурна тестото става отгоре кафяво, а отвътре не се изпича, затова в началото на печенето покриваме тестото с бяла хартия. Ако забележим, че тестото преждевременно става кафяво, намаляваме силата на фурната.

Многолистно маслено тесто

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло (или маргарин) и 80 г брашно; 220 г брашно, 30 г краве масло, 1 яйце, 4 – 5 капки оцет, сол

Омесваме четвърт килограм краве масло с 80 г брашно. Оформяме го като тухла и го оставяме на студено. Отделно омесваме 220 г брашно, 30 г краве масло, 1 яйце, няколко капки оцет и толкова солена вода, колкото е необходимо да се получи средно твърдо тесто. Месим, докато се появят мехурчета – тогава покриваме тестото с кърпа и го оставяме да отлежи двадесетина минути. После го разточваме на кора, дебела половин сантиметър. Кравето масло (или маргарина), омесено с осемдесетте грама брашно и държано досега на студено, поставяме в средата на кората, която сгъваме от четирите краища („на бохча“) и внимателно разточваме, така че маслото да се разпреди равномерно навсякъде. Оставяме тестото двадесетина минути на студено. След

това разточваме и прегъваме тестото още два пъти през интервал от двадесетина минути. Едва след последния престой от двадесет минути то е готово за приготвяне на различни сладкиши.

Маслено ронливо (пясъчно) тесто

Наричат го още **линзер-тесто**. То става леко и пухкаво, ако продуктите само се смесят и ако заменим една четвърт от предписаното по рецепта количество краве масло със свинска мас. Пригответе сладки поставяме в предварително затоплена гореща фурна и намаляваме температурата. По време на печенето не отваряме вратичката на фурната, за да не стане долната част на тестото клисава.

Обикновено ронливо тесто

ПРОДУКТИ: 1/4 кг брашно, 1/4 кг краве масло (или маргарин), 1 супена лъжица захар, 1 разбит белтък, щипка сол, заквасена сметана – колкото поеме сместа

Използваме висококачествено пшенично брашно, което смесваме с кравето масло (или маргарина), захарта, разбития белтък и щипка сол. Слагаме толкова сметана, колкото е необходимо, за да може сместа да се меси. Готовото тесто поставяме в хладилника в съд с похлупак – там то трябва да престои 4 – 5 часа, преди да го употребим.

Баклави

Баклавата е вид сладка баница с краве масло или олио, с пълнеж от счукани (или смлени) орехови ядки, напоена с гъст сироп. Приготвя се с готови кори (обикновени или фини) или с кори, които сами сме разточили.

Пловдивска баклава

ПРОДУКТИ: 1/2 кг полуизсъхнали кори, 1/4 кг смлени или счукани орехови ядки, 300 г краве масло, 750 г захар, лимонов сок

Нареждаме корите една върху друга, като между гладките кори слагаме и нагънати, за да се получи по-голяма височина. Когато наредим две трети от корите, поръсваме смлените или счукани орехови ядки и поставяме и останалите кори. С остър нож нарязваме баклавата на ромбове, квадрати или триъгълници. Заливаме с кипящото краве масло, като се стараем да направим това равномерно. Печем в умерена фурна до зачервяване. В това време приготвяме сироп от захарта и 3 чаени чаши вода, който след като кипне, варим десетина минути и оставяме да изстине. Добавяме лимонов сок или лимонтузу на вкус (за да не се озахари баклавата) и заливаме опечената и изстинала баклава. Накланяме тавата на една страна, изваждаме парче от баклавата и с лъжица прехвърляме сироп в малка тенджерка. Загряваме сироп, докато кипне и се посъсти, и отново заливаме баклавата – така тя ще получи лъскавина.

Баклава с готови обикновени кори

ПРОДУКТИ: 1 кг готови обикновени кори, 1/2 кг краве масло, 1/4 кг смлени орехови ядки, 1/2 пакетче канела; за сироп – 700 г захар, сока от 1 лимон (или малко лимонтузу, разтворено във вода)

Намазваме тавата с разтопено краве масло (най-добре е да използваме правоъгълна тава) и нареждаме две трети от корите. Поставяме смлените орехови ядки, смесени с канелата, и слагаме върху тях останалите кори. Нарязваме баклавата на ромбове и я заливаме с разтопеното краве масло. Печем, докато баклавата отгоре добие златист цвят. Приготвяме сироп от захарта и 3 чаени чаши вода, който варим

само 2 минути и прибавяме лимония сок (или лимонтузуто, разтворено в малко вода). Заливаме изстиналата баклава с охладения сироп и я оставяме 1 денонощие да отлежи, за да се сиропира добре.

Баклава с точени тънки кори

ПРОДУКТИ: 3 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1/4 кг счукани или смлени орехови ядки, 200 г разтопено краве масло, 3 1/2 чаени чаши захар

Замесваме тесто от брашното, солта и вода, колкото е необходима. Разточваме 35 – 40 тънки кори, които разстиламе, за да позасъхнат. Смесваме смлените орехови ядки с 1 кафеена чашка от захарта. В намазаната с разтопено краве масло тава слагаме полузасъхналите кори по две, като всеки пласт поръсваме с ореховите ядки. Редим, докато тавата се запълни. Нарязваме баклавата на ромбове, заливаме я с разтопеното краве масло и я печем в умерена фурна, докато отгоре стане златиста. Когато баклавата изстине, заливаме я със сироп, приготвен от захарта и 1 1/2 чаени чаши вода.

Баклава с готови фини кори

ПРОДУКТИ: 1 пакетче готови фини кори за баница, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло; за пльнката – 2 яйца, 1 супена лъжица захар, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 2 супени лъжици брашно, 1 кафеена чашка счукани или смлени орехови ядки, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло, 1/2 пакетче канела, 1 супена лъжица ром, щипка сол; за сироп – 1 чаена чаша захар, 1 пакетче ванилия (или настърганата кора на 1 лимон)

Пакетчето фини готови кори разделяме на две. В намазана с краве масло тава слагаме половината от тях, като всяка кора поръсваме с разтопено краве масло. Разстиламе пльнката, приготвена от разбитите яйца, захарта, бакпулвера, брашното, смлените орехови ядки, разтопен

краве масло, канелата, рома и солта. Върху плънката нареждаме втората половина от корите, като всяка кора поръсваме с разтопено краве масло. Печем в умерена фурна, докато баклавата стане отгоре златиста. После я оставяме да изстине, нарязваме я на квадрати и я заливаме с горещ сироп, приготвен от захарта, 1 1/2 чаени чаши вода и ванилията (или настърганата лимонова кора). Покриваме тавата с чиста кърпа и оставяме баклавата да престои 1 час, след което може да я поднесем.

Русенска баклава

ПРОДУКТИ: 800 г готови фини кори, 1 кафена чашка разтопено краве масло, 2 кафени чашки смлени орехови ядки, 1 чаена лъжичка канела; *за сиропа* – 2 чаени чаши захар, 80 г гликоза, 1 прах ванилия

Нареждаме готовите кори върху покривка една върху друга, като всяка кора поръсваме с разтопено краве масло и слагаме по малко от плънката, приготвена от ореховите ядки, смесени с канелата. С помощта на покривката навиваме натрупаните кори на руло, което нарязваме с остър нож на парчета, дълги 3–4 см. Обръщаме парчетата с едната отрязана страна нагоре и така ги нареждаме в намаслена тава. Печем в умерена фурна, докато баклавата стане златиста, а когато се охлади, я заливаме с топъл сироп, приготвен от захарта, гликозата, ванилията и 1 чаена чаша вода.

Плевенска баклава

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша захар, 1/4 кг кисело мляко, 2 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 прах ванилия; *за сиропа* – 1/2 кг захар

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. Прибавяме киселото мляко, смесеното със содата брашно и ванилията. Разбъркваме добре и изсипваме сместа в тавичка, предварително намаслена и по-

сипана с малко брашно. Печем в умерена фурна. Когато баклавата изстине, нарязваме я на ромбове и я заливаме със сироп, приготвен от захарта и 2 чаени чаши вода.

Инжир-баклава

ПРОДУКТИ: 3 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка сол, 200 г разтопено краве масло, 1 1/2 чаени чаши счукани орехови ядки, 1/2 кг захар

Замесваме тесто от брашното, солта и вода, колкото е необходима. Разточваме 35–40 тънки кори, които като полузасъхнат, поръсваме с разтопеното краве масло и с орехите. Сгъваме всяка кора на четириъгълник и я навиваме на тънка точилка. Един човек държи точилката, а друг измъква навитата около нея кора. Слагаме кората в намаслена тава, като я навиваме на охлюв. След като наредим цялата баклава, поръсваме отгоре разтопено краве масло и печем в умерена фурна, докато баклавата се зачерви. Готовата и изстинала баклава заливаме с горещ сироп, приготвен от захарта и 2 чаени чаши вода.

Суша баклава

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 350 г брашно, 300 г краве масло, 1 яйце; *за плънката* – 7 яйца, 300 г захар, 2 чаени лъжички смляно кафе, 1 супена лъжица какао, 20 г шоколад, 1/4 кг смлени орехови ядки; 2–3 супени лъжици пудра захар

Замесваме тесто от брашното, кравето масло и 1 яйце. Разточваме две дебели по половин сантиметър пити. Едната пита слагаме в намаслена тава, а втората оставяме на студено. Върху първата поставяме плънката, приготвена от разбитите със захарта жълтъци, към които сме прибавили кафето, какаото, нарязания на малки пар-

ченца шоколад, орехите и отделно разбитите на твърд сняг белтъци. Белтъците прибавяме на части, като непрекъснато разбъркваме сместа. Върху плънката слагаме втората пита и печем в умерена фурна. Докато баклавата е топла, я нарязваме на парчета и я посипваме с пудрата захар.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло, 3 супени лъжици кисело мляко, 1/4 кг брашно; *за плънката* – 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 кафеена чашка захар, 1/2 пакетче канела; 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме кравето масло (отпуснато на стайна температура за 2 – 3 часа) и като продължаваме да бъркаме, прибавяме киселото мляко и брашното. Замесваме тесто, което оставяме на хладно за 2 часа, а после го разточваме на кора, дебела половин сантиметър. Нарязваме кората на квадрати със страна 8 см. В средата на всеки квадрат слагаме от плънката, приготвена от ореховите ядки, захарта и канелата. Прегъваме парчетата на триъгълници, които притискаме по краищата с вилица, за да се слепят. Нарездаме ги в тава и печем в умерена фурна. Още топли, добре опечени парчета овалваме в пудрата захар.

Кейкове

Кейковете (кексовете) се приготвят от бъркано маслено тесто. Основните продукти са: брашно, масло, захар и яйца. Тестото се меси с набухватели, които се смесват с брашното. Като допълнителни продукти използваме прясно и кисело мляко, различни видове ядки, шоколад, захаросани плодове, стафиди и др. Кейковете се пекат в умерена фурна (180 – 200°C). Щом приготвим кейка, трябва веднага да го сложим да се пече.

Пандишпанов кейк

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 1 1/2 чаени чаши захар, настърганата кора на 1 лимон (или лимонова есенция), 7 супени лъжици олио, 2 чаени чаши брашно, 1 супена лъжица какао на прах, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. Прибавяме настърганата лимонова кора (или лимоновата есенция). Постепенно сипваме олиото, а след това и брашното, като непрекъснато разбъркваме все в една посока. Слагаме какаото, прехвърляме сместа в предварително затоплена и намаслена форма за кейк и печем в умерено гореща фурна. Опечения кейк поръсваме с пудрата захар.

Кейк с орехови ядки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 1 1/2 чаени чаши захар, 5 супени лъжици олио, 2 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша счукани или смлени орехови ядки

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. Последователно прибавяме, като бъркаме непрекъснато, олиото (на тънка струйка), 4 супени лъжици вода и брашното. Добре разбърканата смес изсипваме в намазана с олио и поръсена с брашно форма за кейк. Отгоре посипваме ореховите ядки. Печем в умерена фурна.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 200 г пудра захар, 2 1/2 кафеени чашки олио, 1/4 кг кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 1/2 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 1 супена лъжица какао на прах, 1 кафеена чашка нарязани с остър нож орехови ядки

Разбиваме до побеляване яйцата с пудрата захар. На тънка струйка прибавяме, като продължаваме да бъркаме, олиото, след това слагаме смесеното със содата

кисело мляко и брашното. Добре разбъркваме сместа, отделяме половината и я смесваме със смлените орехови ядки. Тази част от тестото слагаме в намаслена и поръсена с брашно форма за кейк. Към другата половина прибавяме какаото, разбъркваме и изсипваме върху светлата смес. Печем в умерена фурна. Готовия кейк поръсваме с нарязаните орехови ядки.

Черен кейк

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 3 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 1/2 чаена лъжичка канела

Смесваме захарта с ореховите ядки. Добавяме брашното със сложената в него амонячна сода. Като разбъркваме, наливаме 2 чаени чаши хладка вода. Прибавяме канелата, разбъркваме добре и изсипваме сместа в намаслена и поръсена с брашно кейкова форма. Печем в умерена фурна.

Кейк с вряла вода

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 1 1/2 чаени чаши захар, 1/2 чаена чаша олио, 3 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, 1 прах ванилия, 1 супена лъжица какао на прах

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. Като бъркаме, на тънка струйка наливаме олиото. После прибавяме смесеното с бакпулвера брашно. Продължаваме да бъркаме и на части наливаме 1 чаена чаша вряла вода. Слагаме и ванилията. От сместа отделяме 1 чаена чаша и я оцветяваме с какаото, после я слагаме върху останалата смес, леко объркваме и изсипваме кейковото тесто в намаслена и поръсена с брашно тавичка или кейкова форма. Печем в умерена фурна.

Кейк с прясно мляко

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 1/2 чаени чаши пудра захар, 1/2 чаена чаша разтопено краве мас-

ло, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 чаени чаши брашно, 1 супена лъжица кисело мляко, 1 пакетче бакпулвер, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 супена лъжица ром, 1 пакетче ванилия, 2 супени лъжици какао, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Разбиваме до побеляване жълтъците с 1 чаена чаша пудра захар. Като продължаваме да бъркаме, последователно прибавяме разтопеното краве масло, прясното мляко и брашното. Отделно разбиваме на твърд сняг белтъците с 1/2 чаена чаша пудра захар и ги прибавяме към сместа с брашното. Разтваряме в киселото мляко бакпулвера и содата бикарбонат. Слагаме ги в общата смес заедно с рома и ванилията. Облицоваме кейкова форма с пергаментова хартия и изсипваме в нея две трети от сместа. Останалата една трета оцветяваме с какаото и я изсипваме във формата така, че да образува тъмна линия по средата на светлата смес. Печем кейка в предварително загрята фурна при умерена температура. След като се опече, изваждаме го от формата заедно с хартията, поръсваме го с пудрата захар и го оставяме да изстине – едва след това махаме хартията и го нарязваме.

Лесен кейк с орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1/2 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена чаша пудра захар, 1 яйце, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1/2 чаена лъжичка канела, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, брашно, колкото поеме сместа

Разбиваме киселото мляко с пудрата захар. Прибавяме яйцето, разтопеното краве масло, содата бикарбонат, канелата, ореховите ядки и брашно, колкото сместа поеме, за да се получи рядко тесто, което изсипваме в намаслена и поръсена с брашно кейкова форма или тавичка. Печем в умерена фурна.

Лесен кейк с маргарин

ПРОДУКТИ: 100 г маргарин, 100 г пудра захар, 2 яйца, 100 г брашно, 1 непълна чаена лъжичка бакпулвер, 2–3 супени лъжици пудра захар за поръсване

Разбиваме маргарина с пудрата захар. Добавяме яйцата, като продължаваме да разбиваме. Към получената смес слагаме смесеното с бакпулвера брашно. Накрая наливаме 3 супени лъжици вода. Изсипваме сместа в намаслена и поръсена с брашно кейкова форма или тавичка. Печем в умерена фурна. Готовия кейк посипваме с пудрата захар.

Лесен кейк с охладен чай

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша охладен чай (индийски, цейлонски, китайски, грузински или билков), 200 г мед, 2 кафеени чашки олио, 1 1/3 чаени чаши захар, 1 чаена лъжичка канела, 3 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 1/2 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, 2 супени лъжици пудра захар

Смесваме охладения чай с меда. Последователно прибавяме олиото, захарта, канелата, смесеното с бакпулвера брашно, ореховите ядки и настърганата лимонова кора. Добре обърканото рядко тесто изсипваме в намаслена и поръсена с брашно кейкова форма или тавичка. Печем в умерена фурна. Готовия кейк, докато е още топъл, посипваме с пудрата захар.

Лесен кейк с олио

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 1 2/3 чаени чаши захар, 6 супени лъжици олио, 2 1/2 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 1 пакетче ванилия, 1/2 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, 2–3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. Последователно прибавяме 1/2 чаена чаша хладка вода, олиото (на тънка

струйка) и смесеното с бакпулвера брашно. Разбъркваме добре, слагаме ванилията и настърганата лимонова кора и изсипваме сместа в намаслена и поръсена с брашно кейкова форма или тавичка. Печем в умерена фурна. Когато готовият кейк изстине, посипваме го с пудрата захар.

Кейкчета-хапки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 300 г брашно, 150 г краве масло или маргарин, 100 г захар, 1 яйце, 1/2 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, 1 чаена лъжичка какао, 1 кафеена чашка пудра захар, 1 1/2 кафеени чаши конфитюр (мармалад, разтопен марципан)

Приготвяме бъркано маслено тесто от брашното, кравето масло (маргарина), захарта и яйцето, като прибавяме и настърганата лимонова кора. Разделяме тестото на две. Към едната половина прибавяме какаото. Поставяме и двете части за половин час в хладилника, след това ги разточваме поотделно. От тъмното тесто с чаша изрязваме по-големи кръгчета, а от светлото, също с чаша, изрязваме по-малки кръгчета. В средата на всяко от малките кръгчета правим дупка. Нарездаме всички кръгчета в тава и ги печем десетина минути в умерена фурна. Когато изстинат, ги овалваме в пудрата захар, след това слепваме едно тъмно с едно светло кръгче с конфитюр, мармалад или разтопен марципан. В дупчицата на всяко малко кръгче може да сложим по малко желе или конфитюр.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша брашно, 1 1/2 кафеени чаши захар, 2 яйца, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 2 супени лъжици смлени орехови ядки или лешници, 1/2 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, щипка смлян карамфил, 2–3 супени лъжици пудра захар

Приготвяме бъркано тесто от брашното, захарта, яйцето и бакпулвера. Приба-

вяме ореховите ядки (лешниците), настърганата лимонова кора и щипка смлян карамфил. Покриваме тестото с чиста кърпа и го оставяме на студено за 1 час. След това го разточваме на дебела пита, от която изрязваме кръгчета с диаметър 3 см (използваме чаша). Покриваме кръгчетата с кърпа и ги оставяме на студено за 2 денонощия. Обръщаме ги и ги нареждаме в намаслена и поръсена с брашно тавата. Десетина минути ги печем в умерена фурна. Когато изстинат, ги посипваме с пудрата захар.

Сладки рула

Руло от ронливо тесто

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 150 г разтопено краве масло, 150 г пудра захар, брашно, колкото поеме сместа; *за пльнката* – 1 чаена чаша конфитюр (мармалад), смлени орехови ядки; 1 прах ванилия, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за поръсване

Замесваме тесто с голямо съдържание на мазнина и захар – разбиваме яйцата с разтопеното краве масло, пудрата захар и с толкова брашно, колкото сместа поеме. Разточваме тестото на дебела кора и поставяме пльнката. Увиваме руло, поставяме го в тавичка и печем в умерена фурна. От мармалада или конфитюра рулото при печенето лесно ще се разпадне и затова е по-добре вместо тавичка да използваме по-тъсна форма или да облицоваме тавичката с картон, преди да сложим в нея рулото. Опеченото руло поръсваме с пудрата захар, смесена с ванилията.

Руло с мармалад

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 3 супени лъжици захар, 3 супени лъжици брашно, 2 супени лъжици краве масло, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 2 кафеени чашки мармалад

Разбиваме на сняг белтъците със захарта, после един по един прибавяме жълтъците и бием, докато се получи гладка маса. Слагаме брашното лъжица по лъжица. Намазваме тавата с кравето масло, изсипваме сместа и печем десетина минути в предварително загрята фурна. Опечения блат обръщаме върху кърпа, намазваме го с мармалада и го навиваме на руло. Отгоре го намазваме леко с мармалад и го поръсваме със смлените орехови ядки.

Руло с бисквитен крем

ПРОДУКТИ: 1 кутия меки бисквити, 1 кафеена чашка прясно мляко, 2 чаени лъжички какао, 1 кафеена чашка пудра захар, 1 чаена лъжичка ром; *за блата* – 6 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша брашно, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Най-напред приготвяме крем, като натрошяваме на много ситно бисквитите и прибавяме прясното мляко (или същото количество вода), предварително сварено с какаото и изстудено. Слагаме пудрата захар и рома и разбъркваме добре. За блата разбиваме яйцата със захарта. Добавяме пресятото с амонячната сода брашно. Разбиваме, докато сместа побелее, после я изсипваме в намаслена и постлана с хартия правоъгълна тавичка. Печем в умерена фурна. Готовия блат, докато е още топъл, намазваме с приготвения крем и го навиваме на руло, което посипваме с пудрата захар.

Сиропирано руло

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 100 г пудра захар, 2 супени лъжици какао на прах, 2 – 3 супени лъжици брашно, 2 супени лъжици краве масло; *за пльнката* – 1/2 чаена чаша смлени орехови ядки, 2/3 чаена чаша горещо прясно мляко, 1 супена лъжица какао на прах, 200 г краве масло, 100 г пудра захар, 1 чаена лъжичка ром (или 1 прах ванилия); 3 белтъка; *за сироп* – 1/4 кг кристална захар

Разбиваме яйцата с пудрата захар. Прибавяме какаото и брашното. Сместа изсипваме в правоъгълна тава, предварително намазана с разтопено краве масло, поръсена с брашно и застлана с тънка хартия. Печем двадесетина минути. Обръщаме готовия блат, докато е топъл, върху влажна кърпа, поставяме плънката, увиваме го на руло и го държим така, докато изстине. (Плънката приготвяме, като смесваме ореховите ядки с горещото прясно мляко. Отделно разбиваме кравето масло с пудрата захар до побеляване. Тази смес прибавяме към ореховата смес. Слагаме какаото и рома или ванилията.) Изстиналото руло освобождаваме от кърпата и го слагаме в камерата на хладилника да замръзне. След това го намазваме с крем, приготвен от разбитите само за 5 минути белтъци. Заливаме го със сироп, приготвен от захарта и малко вода.

Орехово руло

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 2 чаени чаши пудра захар, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки; *за крема* – 150 г краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 3 яйца, 150 г настърган шоколад

Разбиваме жълтъците с пудрата захар до побеляване. Прибавяме ореховите ядки и отделно разбитите на твърд сняг белтъци. Добре разбитата смес изсипваме в застлана с тънка хартия правоъгълна тавичка. Печем в умерена фурна. Още топлия блат обръщаме с горната част надолу и го слагаме върху мокра кърпа. Приготвяме по следния начин крема: Разбиваме кравето масло с половината от пудрата захар. Като бъркаме непрекъснато, прибавяме жълтъците, 100 г настърган и размекнат на топло шоколад и белтъците, разбити отделно с останалата пудра захар. Още топлия блат намазваме с две трети от крема, навиваме го и намазваме рулото с останалата част от крема. Поръсваме с останалия шоколад (50 г).

Шоколадово руло

ПРОДУКТИ: 200 г шоколад, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки (или бадеми), 1 супена лъжица мед

Смесваме настъргания шоколад с ореховите ядки (или бадемите) и меда. Разбъркваме добре сместа, оставяме я в хладилника да се втвърди, след което я слагаме върху пергаментова хартия и я оформяме като руло. Поднасяме рулото, нарязано на парчета.

Сладко лимоново руло

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 1 яйце, 1 пълна кафеена чашка олио, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 20 г мая за хляб, 1 супена лъжица настъргана кора от лимон, брашно, колкото сместа поеме; *за плънката* – 2 кафеени чашки мармалад (или смлени орехови ядки, смесени с 1/2 чаена лъжичка канела); 2 жълтъка за намазване

Омесваме меко тесто от яйцето, олиото, маята за хляб (предварително разтворена в прясното мляко или хладка вода), настърганата лимонова кора и брашно, колкото сместа поеме. Разделяме тестото на три части и от всяка разточваме по една кора. В корите слагаме от плънката и ги навиваме на руло, които оставяме половин час да втасат, после ги намазваме с жълтъците и ги печем в умерена фурна.

Мармаладени рулца

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 1 чаена чаша прясно мляко, мая за хляб, колкото орех, 1 чаена чаша олио, 1 чаена чаша разтопена, но не гореща свинска мас, 1 кг брашно; *за плънката* – 1/4 кг мармалад, 100 г смлени орехови ядки; 1 чаена чаша пудра захар, 2 праха ванилия

Омесваме меко тесто от прясното мляко (с размитата в него мая за хляб), олиото, разтопената свинска мас и брашното. Разточваме кора, дебела 4 мм, която

нарязваме на правоъгълници (5 на 7 см). Намазваме правоъгълниците с мармалад, предварително размесен с ореховите ядки. Навиваме парчетата на рулца, които нареждаме в тава и печем в умерена фурна. Готовите и още топли рулца поръсваме с пудрата захар, смесена с ванилията.

Бисквитено руло с мармалад

ПРОДУКТИ: 100 г краве масло, 1 кафеена чашка пудра захар, 1 чаена чаша мармалад, 1/2 кафеена чашка прясно мляко, 1 пакетче ванилия, 300 г сладки бисквити, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки

Кравето масло, отпуснато на стайна температура, разбиваме с пудрата захар. Смесваме мармалада с прясното мляко и ванилията. Тази смес прибавяме към разбитото краве масло. Слелваме бисквитите по две с така приготвения крем, после слелваме двойните бисквити с крем, така че да се получи руло, което поставяме в хладилника, за да се втвърди. Намазваме рулото с останалия крем, поръсваме с ореховите ядки и нарязваме диагонално.

Бисквитено руло с какаов крем

Разликата от предходната рецепта е само в крема – приготвяме го от 100 г краве масло, 1 1/2 кафеени чашки пудра захар, 1 супена лъжица какао, 1 кафеена чашка прясно мляко и 1 чаена лъжичка ром.

Бисквитено руло с орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1/4 кг захар, 200 г краве масло, 2 супени лъжици какао, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1/4 кг сладки бисквити, 2 супени лъжици ром, 1 супена лъжица настъргана кора от лимон

Приготвяме сироп от захарта и 2/3 ча-

ена чаша вода, който варим само 5 – 6 минути. Когато сиропът поизстине, смесваме го с кравето масло и какаото. Напръскваме натрошените бисквити с рома и слагаме към тях настърганата кора от лимон и смлените орехови ядки. Събираме двата вида смес и когато поизстине, оформяме сладкиша като руло върху пергаментова хартия, посипана със захарта и с трохи от бисквитите. Завиваме рулото с хартията и го поставяме в хладилник. Когато се втвърди, го нарязваме на филийки, дебели по половин сантиметър.

Бисквитено руло с натрошени целувки

ПРОДУКТИ: 100 г краве масло, 2 кафеени чашки пудра захар, 2 супени лъжици какао на прах, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 3 натрошени целувки, 100 г натрошени бисквити, 1 супена лъжица ром

Разбиваме кравето масло с пудрата захар. Последователно прибавяме какаото, ореховите ядки, натрошените целувки, натрошените бисквити и рома. Поставяме сместа върху поръсена с пудра захар пергаментова хартия и навиваме на руло, което слагаме в хладилника, за да се втвърди.

Пандишпаново руло

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 5 супени лъжици кристална захар, 5 супени лъжици брашно, 1 чаена чаша конфитюр, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Разбиваме жълтъците до побеляване с 2 супени лъжици захар. Отделно разбиваме белтъците с 3 супени лъжици захар и ги слагаме върху жълтъците. Внимателно разбъркваме сместа отдолу нагоре. Прибавяме брашното и разбъркваме също отдолу нагоре. Полученото рядко тесто изсипваме в правоъгълна тавичка, пок-

рита с хартия. Заглаждаме го отгоре и го печем десетина минути в силна фурна. След като блатът изстине, обръщаме го с лицевата страна надолу и махаме хартията. Намазваме блата с конфитюра, смесен с ореховите ядки, и го навиваме на руло, което нарязваме на парчета. Посипваме парчетата с пудрата захар.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 1 1/2 кафеени чашки пудра захар, 5 супени лъжици брашно, 1 чаена чаша мармалад, 1/2 чаена чаша стафиди

Разбиваме жълтъците с 1 кафеена чашка пудра захар. Когато сместа се сгъсти и побелее, прибавяме брашното лъжица по лъжица, а след това – отделно разбитите на сняг белтъци. Съвсем леко разбъркваме сместа и я изсипваме в покрита с намаслена хартия тава на пласт, дебел сантиметър и половина. Печем двадесет минути в умерена фурна. Отстраняваме хартията и навиваме пандишпана на руло. Оставаме го така да изстине, след това внимателно го развиваме, намазваме го със смесения със стафидите мармалад и отново го навиваме. Посипваме рулото с останалата пудра захар.

Руло с конфитюр или сладко

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1/2 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, 1/2 чаена чаша краве масло, брашно, колкото е необходимо за замесване на меко тесто, 2 кафеени чашки конфитюр (или вишнево сладко, обилно посипано с галета, за да не се разлее), може и 1 кафеена чашка маково семе с 1 супена лъжица стафиди, 1 кафеена чашка смлени орехови или счукани бадемови ядки, смесени с кристална захар

Разбиваме 4 яйца със захарта. Отделно разбиваме киселото мляко със содата бикарбонат и го прибавяме към разбитите

яйца. След това слагаме настърганата лимонова кора, кравето масло и брашно, колкото сместа поеме. Омесваме умерено меко тесто, което разточваме на лист, дебел 1 см. Поставяме листа върху кърпа и го намазваме с конфитюра (или с вишневото сладко, обилно посипано с галета) или с маковото семе, варено в прясно мляко със захар на вкус, а после смесено със стафидите. Навиваме листа на руло, малко го посплескваме, намазваме рулото с 1 разбито яйце и го посипваме със смлените орехови ядки (или със счуканите бадемови ядки), смесени с кристална захар. Печем рулото в горещата фурна.

Руло с банани

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 3 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 100 г краве масло, 100 г пудра захар, 1 супена лъжица ром, 2 банана, 1 1/2 кафеени чашки кристална захар, 1 кафеена чашка брашно

Разбиваме жълтъците с кристалната захар. Прибавяме 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, а след това и брашното. Накрая слагаме отделно разбитите на гъст сняг белтъци и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Изсипваме сместа в правоъгълна тавичка, намазана с олио и покрита с тънка хартия. Печем в умерена фурна. Готовия блат, докато е топъл, поставяме върху влажна кърпа, с която го увиваме на руло, и го оставяме така да изстине. В това време приготвяме два крема – единия от 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, към които прибавяме горещото прясно мляко, като разбъркваме, докато се получи гъста каша. За втория крем разбиваме кравето масло с пудрата захар и прибавяме рома. Развиваме изстиналото руло, нанасяме двата крема един върху друг, поставяме по дължина обелените банани, наново навиваме рулото и го оставяме да се стегне в хладилника.

Целувки

Целувките и някои пасти се приготвят от леко белтъчно тесто (от тежко белтъчно тесто се правят ореховки, орехови бисквити и блатове за торти). За замесване на леко белтъчно тесто обикновено на 1 белтък прибавяме от 60 до 100 г кристална захар. Трябва да използваме само пресни яйца. Разбиваме в съвършено сухи студени съдове. Внимателно отделяме белтъците от жълтъците, като отстраняваме и най-малката попаднала в тях част от жълтък (това правим с помощта на книжна салфетка). Белтъчното тесто приготвяме по топъл или студен начин – според съответната рецепта. Използваме само ония белтъци, които след разбиване са увеличили обема си и са се превърнали в пухкава снежнобяла маса. Ако сместа се слегне, белтъците вече не са годни за използване. Щипка сол подобрява вкуса и състава на разбития белтък, а прибавянето на 1 супена лъжица вода (за 1 белтък) увеличава обема му. Белтъкът е добре разбит, когато получи матов гланц.

Основна рецепта за целувки

ПРОДУКТИ: 5 белтъка, 350 г кристална захар

Поставяме сух, без следа от мазнина съд върху котлон, включен на най-слаба степен (може да държим съда до загрят котлон). В този съд разбиваме белтъците заедно със захарта до побеляване. Ако използваме миксер, познаваме, че сместа е готова, по това, че като вдигнем бъркалките, белтъците не падат от тях. Застиламе тава с бяла хартия. С дясната ръка вземаме чаена лъжичка, загребваме с нея от сместа и с показалеца на лявата ръка я избутваме, като в същото време завъртаме лъжичката – така се получава малка целувка. По желание върху някои от целувките може да поставим късче от орехова ядка. Печем в предварително загрята слаба фурна (80 – 100°C). Когато целув-

ките се надуют, намаляваме огъня на 50°C. Всъщност това не е печене, а сушене на целувките, което трае до 2 часа. Като изключим огъня, може да оставим целувките във фурната – те са добре опечени, когато сърцевината им не е мека като дъвка.

Целувки с лимонов сок

ПРОДУКТИ: 2 белтъка, щипка сол, 150 г пудра захар, 1 чаена лъжичка лимонов сок

Разбиваме белтъците с щипка сол на твърд сняг. Ако използваме миксер, включваме го на най-бавни обороти. По време на разбиването лъжица по лъжица прибавяме пудрата захар, а след това слагаме лимоновия сок и разбиваме още 3 – 4 минути. После добавяме останалите съставки според съответната рецепта и продължаваме да разбъркваме. Нареддаме целувките на разстояние 3 – 4 см една от друга, защото при печенето те увеличават обема си.

Целувки с орехови ядки

ПРОДУКТИ: 2 белтъка, 1/2 чаена лъжичка лимонов сок, 160 г пудра захар, 300 г смлени орехови ядки, 50 г брашно, 10 – 15 г какао, 2 супени лъжици олио

Разбиваме белтъците на пяна, прибавяме лимоновия сок и лъжица по лъжица пудрата захар. Продължаваме да разбиваме, докато се получи пухкава смес – тогава слагаме ореховите ядки, брашното и какаото. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. С чаена лъжичка загребваме от сместа и я изсипваме в тава, намазана с олио. Целувките не се пекат, а се сушат в слаба фурна.

Целувки с лешникови ядки

ПРОДУКТИ: 2 белтъка, 150 г пудра захар, 1 чаена лъжичка лимонов сок, 150 г смлени лешникови ядки, по 1 щипка канела и смлян карамфил, 1 кафеена чашка цели лешникови ядки

Приготвяме леко белтъчно тесто от белтъците, пудрата захар и лимоновия сок. Добавяме смлените лешникови ядки, канелата и карамфила. От тестото с чаена лъжичка правим малки купчинки върху хартия, поставена в тава. В средата на всяка купчинка слагаме по 1 лешникова ядка. Печем двадесетина минути в предварително загрята фурна при 150°C.

Целувки със сметана

ПРОДУКТИ: 4 белтъка, 30 г кристална захар (за начало на разбиването), 200 г кристална захар, 120 г смлени орехови ядки, 300 г сметана

Разбиваме белтъците на сняг и прибавяме 30 г захар. Лъжица по лъжица слагаме още 200 г захар. Накрая поставяме ореховите ядки и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. В леко намаслена и посипана с брашно или застлана с бяла хартия тава с помощта на шприц поставяме целувките и ги печем в слаба фурна (100 – 110°C). След изпичането ги слепваме две по две с разбитата сметана.

Целувки с настърган шоколад

ПРОДУКТИ: 2 белтъка, щипка сол, 150 г пудра захар, 1 чаена лъжичка лимонов сок, 75 г смлени бадемкови ядки, 75 г настърган шоколад, 1 1/2 супени лъжици какао, щипка смлян карамфил, 50 г разтопен шоколад

По първата (основната) рецепта приготвяме леко белтъчно тесто от белтъците, солта, захарта и лимоновия сок, към което, като бъркаме, прибавяме смлените бадемкови ядки, настъргания шоколад, какаото и смления карамфил. От тази смес върху намаслена тавичка шприцоваме бисквитки, дълги 4 см и широки 3 см, които печем около четвърт час при 150°C. Когато изстинат, ги потапяме от едната страна в разтопения на водна баня шоколад.

Целувки с фъстъци

ПРОДУКТИ: 2 белтъка, щипка сол, 150 г пудра захар, 1 чаена лъжичка лимонов сок, 150 г обелени и смлени бадемкови ядки, 50 г смлени фъстъци, настъргана кора на половин лимон, 1 кафеена чашка фъстъци, 200 г шоколад

По първата (основната) рецепта приготвяме леко белтъчно тесто от белтъците, солта, захарта и лимоновия сок, към което, като бъркаме, прибавяме смлените бадемкови ядки, смлените фъстъци и настърганата лимонова кора. В тава върху бяла хартия шприцоваме от сместа фигурки. големи колкото орех. В средата на всяка фигурка поставяме по 1 фъстък. Печем около четвърт час при 170°C и ги оставяме да изстинат. Разтопяваме шоколада на водна баня. Долната част на всяка целувка бързо потапяме в шоколада. Оставяме целувките да изсъхнат.

Реванета

Реване (перс. чрез тур.) е вид сладкиш, приготвен от яйца, брашно и грис и напоен със сироп.

Реване с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 чаени чаши брашно; за сироп – 2 чаени чаши захар

Разбиваме яйцата и захарта до побеляване. В киселото мляко слагаме содата бикарбонат и го прибавяме към сместа от яйца и захар. Разбъркваме внимателно и лъжица по лъжица слагаме брашното. Замесваме тесто и го поставяме в намаслена и поръсена с брашно тавичка. Печем до позлатяване в предварително затоплена фурна на умерен огън. Изваждаме опеченото ре-

ване от тавичката, слагаме го в голяма чиния и го нарязваме на квадрати или правоъгълници. Заливаме го с охладен сироп, приготвен от захарта и 1/2 л вода.

Реване с ванилия

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 5 супени лъжици захар, 2 праха ванилия, 5 супени лъжици брашно, *за сироп* – 600 г захар

В тенджерка, която държим на слаб огън, разбиваме жълтъците с 1 кафеена чашка вода и захарта. Държим съда на огъня, докато захарта се разтвори, после го отнемаме от огъня и продължаваме да разбиваме, докато сместа побелее и изстине. Тогава прибавяме брашното. Отделно разбиваме белтъците на твърд сняг, слагаме ги върху жълтъците и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Прибавяме ванилията и изсипваме сместа в намаслена и поръсена с малко брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Опеченото реване заливаме с топъл сироп, приготвен от захарта и 2 чаени чаши вода, и го оставяме да изстине, преди да го поднесем.

Реване с грис и брашно

ПРОДУКТИ: 7 яйца, 3 супени лъжици брашно, 6 супени лъжици грис; *за сироп* – 2 чаени чаши захар

Разбиваме поотделно жълтъците и белтъците. Слагаме белтъците върху жълтъците и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Лъжица по лъжица прибавяме брашното и гриса, като непрекъснато бъркаме съвсем леко. Намасляваме тавичка, застиламе я с бяла хартия, която трябва да покрива не само дъното, но и стените, и изсипваме сместа. Слагаме тавичката в сгорещена фурна и след няколко минути намаляваме силата на огъня до умерен. Сваряваме сироп от захарта и 2 чаени чаши вода. Когато опеченото реване изстине, набобждаме го с вилица и го заливаме с горещия сироп.

Реване с готов блат

ПРОДУКТИ: 1 готов правоъгълен блат за торта; *за първия сироп* – 1 чаена чаша захар, 2 праха ванилия (или настърганата кора на 1 лимон); *за втория сироп* – 2 кафеени чашки захар

Поставяме блата в подходящ съд и го нарязваме на 8 части. Приготвяме първия сироп от захарта и 1 чаена чаша вода, като прибавяме ванилията или настърганата лимонова кора и докато е горещ, заливаме блата с него. След десетина минути приготвяме втория сироп и също докато е горещ, заливаме с него отделните парчета. Реването поднасяме, когато изстине.

Еклери

Еклер (фр.) – тестен сладкиш с продълговата форма и плънка от крем.

Пържени еклери

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица прясно мляко, 1 чаена чаша брашно, 4 яйца, 2 кафеени чашки олио, 2 – 3 супени лъжици пудра захар (или сироп от 2 кафеени чашки захар), щипка сол

Възваряваме 1/4 л вода с прясното мляко и щипка сол и пускаме наведнъж брашното. С дървена лъжица бъркаме, докато се получи гладко тесто, което се отделя от съда. Отнемаме съда от огъня, оставяме тестото да изстине и едно след друго прибавяме отделно разбитите яйца, като бъркаме непрекъснато. Гребем с лъжица с дясната ръка, а с показалеца на лявата още докато сместа е в лъжицата, оформяме пръчица, дълга 3 – 4 см, която пускаме в силно загрялото олио. Пържим, докато стане златиста. Опържените еклери поръсваме с пудрата захар или напояваме с рядък сироп. Може да ги напълним с някакъв крем.

Еклери с млечен крем

ПРОДУКТИ: щипка сол, 1 пакетче (125 г) краве масло, 1/4 кг брашно, 7 яйца; *за крема* – 1/2 л прясно мляко, 80 г брашно, 3 жълтъка, 150 г захар, 1 прах ванилия, 3 белтъка

Възваряваме 1/2 л вода и прибавяме солта и кравето масло. Щом маслото се стопи, слагаме брашното наведнъж и като бъркаме непрекъснато, варим, докато се получи гладка смес – тогава отнемаме съда от огъня и едно по едно прибавяме отделно разбитите яйца. Тавичката, която ще използваме, не се маже с никаква мазнина, нито се поръсва с брашно. От тестото приготвяме еклери с продълговата форма, които нареждаме в тавичка на разстояние 2 см един от друг, защото по време на печенето те ще бухнат. Поставяме тавичката в предварително затоплена фурна и печем на умерен огън. Правим крем от млякото, което смесваме с брашното. Варим на тих огън, като непрекъснато бъркаме. Прибавяме жълтъците, захарта, ванилията и накрая отделно разбитите на сняг белтъци. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Разрязваме с остър нож изстиналите еклери от едната страна по дължина и слагаме в разреза от крема.

Еклери с желатинов крем

ПРОДУКТИ: щипка сол, 65 г краве масло, 1 чаена чаша брашно, 4 яйца, настърганата кора на половин лимон, 1 равна чаена лъжичка бакпулвер; *за крема* – 4 яйца, 100 г захар, 4 супени лъжици желатин, 1 чаена чаша сметана

Приготвяме тесто, като кипваме 1/4 л вода и прибавяме солта и кравето масло. Разбъркваме добре и наведнъж слагаме брашното, което също разбъркваме енергично. Подгръваме отново и топлата смес изсипваме в друг съд. Като продължаваме да бъркаме, едно след друго добавяме яйцата и настърганата лимонова кора. Към така полученото тесто слагаме бакпулвера. Тестото трябва да добие силен блясък

и когато гребнем от него с лъжица, да види от нея на дълги ленти. За печене използваме тава с нисък борд, която намазваме с олио и поръсваме с брашно. С помощта на шприц от тестото правим еклери с продълговата форма, които нареждаме в тавичката и печем около половин час в предварително загрята фурна на 200°C. След изпичането веднага с остър нож разрязваме еклерите отгоре по дължина и ги оставяме да изстинат. За крема разбиваме на пяна жълтъците, захарта и предварително разтворения в 1/2 чаена чаша вода на водна баня желатин. Разбъркваме и оставяме сместа да изстине. Разбиваме белтъците на твърда пяна заедно със сметаната. Прибавяме ги към желатиновата смес и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. С този крем пълним изстиналите еклери.

Парфета

Парфе със сметана

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 2 супени лъжици кристална захар, 2 супени лъжици брашно, 5 чаени лъжички желатин, 1/2 кг сметана, 8 супени лъжици пудра захар, 1 прах ванилия, 1/4 л кисело мляко, 2 супени лъжици настърган шоколад

Разбиваме жълтъците с кристалната захар. Отделно разбиваме белтъците на твърд сняг и заедно с брашното ги слагаме върху жълтъците. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. В тава поставяме бяла хартия и върху нея изсипваме сместа на пласт, дебел 2 см, като я заглаждаме отгоре. Печем в умерена фурна, след което отстраняваме хартията. В 8 супени лъжици студена вода наkisваме за десетина минути желатина, после го държим на водна баня, докато се разтвори. Към сметаната добавяме пудрата захар и ванилията и разбиваме, както се разбиват белтъци. В киселото мляко слагаме разтопените

и още горещ желатин, после тази смес лъжица по лъжица прибавяме към разбитата сметана. Общата смес изсипваме върху изпечената и изстинала пандишпанова платка. Отгоре поръсваме настъргания шоколад. Поставяме парфето в хладилника за 2 часа и след това го поднасяме.

Парфе със стерилизирани плодове

ПРОДУКТИ: същите, както в предходната рецепта; 1 буркан компот от кайсии или някакъв друг плод

Разликата от първата рецепта е, че изпечената платка сиропираме със сока от компота. Част от плодовете на компота пасираме с дървена лъжица или с помощта на миксер и слагаме пюрето върху платката. После изсипваме крема и оставаме парфето в хладилника за 2 часа.

Парфе с краве масло

ПРОДУКТИ: за *платката* – 3 яйца, 3 супени лъжици захар, 4 супени лъжици брашно; за *крема* – 1 кг кисело мляко, 3 яйца, 1/4 кг захар, 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 супена лъжица желатин; 1 кафеена чашка настърган шоколад

Разбиваме жълтъците със захарта, като държим съда на умерен огън. Бъркаме, докато сместа се сгъсти – тогава прибавяме брашното. Отделно разбиваме белтъците на сняг с 2 супени лъжици вода и ги слагаме върху първата смес. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Намазваме тавичка с краве масло (или олио) и поставяме в нея бяла хартия, която също намазляваме. Изсипваме сместа и печем в умерена фурна. Готовата платка освобождаваме от хартията и пак я поставяме в тавичката, която сме измили и подсушили. За крема отцеждаме през тензук киселото мляко. В съд на слаб огън разбиваме жълтъците със захарта. Внимаваме сместа да не се запече и щом се сгъсти, отнемаме съда от огъня. Продължаваме да

разбиваме, докато сместа изстине – тогава я слагаме при предварително разбитото на пяна краве масло. Към сместа прибавяме отцеденото кисело мляко и отделно разбитите на твърд сняг белтъци. Накисваме желатина за десетина минути в 1 кафеена чашка студена вода, после го разтваряме на водна баня. Добавяме го към общата смес, която разпределяме равномерно върху изстиналата платка. Поставяме парфето в хладилник за 2 часа, за да се желира напълно. Гарнираме го с настъргания шоколад. Към крема може да прибавим пресни плодове или плодове от сладко.

Парфе с бадемови ядки

ПРОДУКТИ: за *платката* – 3 яйца, 140 г брашно; за *крема* – 1/2 кг сметана, 200 г кристална захар, 1 супена лъжица желатин, 2 кафеени чашки смлени бадемови ядки

Разбиваме яйцата с 60 г брашно. Прибавяме останалото брашно. Разбъркваме добре и изсипваме сместа в намаслена тавичка, застлана с намаслена хартия. Печем в умерена фурна. За крема разбиваме сметаната и лъжица по по лъжица, като продължаваме да бъркаме, прибавяме захарта. Когато сместа се сгъсти, прибавяме желатина – предварително накиснат за десетина минути в 1 кафеена чашка студена вода, после разтворен на водна баня. Слагаме и бадемовите ядки. Изсипваме крема върху опечената и изстинала платка. Поставяме парфето в хладилника за 2 часа, за да се желира.

Парфе с плодове и орехови ядки

ПРОДУКТИ: 2 супени лъжици желатин, 2 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 кг кисело мляко, 1 буркан компот, 4 – 5 чаени бисквити, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки

Накисваме желатина в 1/2 чаена чаша студена вода и го държим в нея, докато набъбне, после го разтопяваме на водна

баня. Разбиваме яйцата със захарта до побеляване. Към тази смес прибавяме разбитото кисело мляко и желатина. Поставаме я в съд, който държим на слаб огън, като непрекъснато бъркаме. Когато сместа заври, отнемаме съда от огъня и оставаме сместа да се охлади. Изваждаме плодовете на 1 буркан с компот (може да използваме пресни плодове или плодове от сладко, които отцеждаме от сиропа). Във форма за торта нареждаме плодовете и поставяме върху тях чаените бисквити. В охладената смес слагаме ореховите ядки и няколко нарязани на ситно плода и я изсипваме върху бисквитите. При това бисквитите леко изплуват нагоре. Поставяме парфето в хладилник за 2 часа, за да се желира, после го обръщаме върху голяма чиния. За да се отлепи лесно, преди това може да натопим дъното на тортената форма за няколко секунди в топла вода.

Лесна рецепта за парфе

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица нишесте, 1/2 л прясно мляко, 2 яйца, 2 супени лъжици сметана

Разбиваме нишестето в 2 супени лъжици хладка вода. В тенджерата загреваме 3 чаени чаши вода и сипваме в нея нишестената кашица. Варим само 2 минути, след това наливаме прясното мляко и прибавяме отделно разбитите жълтъци. Слагаме съда на слаб огън и бъркаме, докато сместа се сгъсти. Отнемаме съда от огъня и оставаме сместа да изстине – тогава добавяме отделно разбитите със сметаната белтъци. Разбиваме много добре. Поставяме парфето в камерата на хладилника за 4 часа да замръзне.

Парфе с какао

ПРОДУКТИ: за *платката* – 4 яйца, 80 г захар, 1 супена лъжица какао, 1 супена лъжица смлени орехови ядки, 80 г брашно; за *крема* – 60 г краве масло, 180 г пудра захар, 3 яйца, 2 чаени лъжички желатин, 1/2 кг сметана, 2

кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 кафеена чашка настърган шоколад

Разбиваме яйцата със захарта до побеляване. Прибавяме какаото, ореховите ядки и брашното. Добре разбъркваме сместа и я изсипваме в намаслена тавичка, застлана с намаслена хартия. Печем в умерена фурна. Когато платката изстине, върху нея слагаме крем, приготвен по следния начин: Към разбитото с пудрата захар краве масло един след друг прибавяме жълтъците. Накисваме желатина за десетина минути в 1 кафеена чашка хладка вода, после го разтопяваме на водна баня. Отделно разбиваме сметаната и слагаме в нея желатина, разбитите на твърд сняг белтъци и ореховите ядки. Разбъркваме добре двете смеси. Оставаме парфето за 2 часа в хладилника, за да се желира, след това го посипваме с настъргания шоколад.

Парфе с ром

ПРОДУКТИ: за *платката* – 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 супена лъжица захар, 2 белтъка; за *крема* – 100 г пудра захар, 1/2 л прясно мляко, 4 супени лъжици ром, 100 г настърган шоколад, 100 г краве масло, 2 супени лъжици счукани орехови или бадемови ядки, 2 белтъка, 2 супени лъжици кристална захар

Смесваме ореховите ядки, захарта и разбитите белтъци и разбъркваме добре. В намаслена тавичка поставяме намаслена бяла хартия. Разстиламе сместа върху хартията и печем десетина минути в умерена фурна. Отделяме внимателно готовата платка от хартията. Измиваме и подсушаваме тавичката и отново поставяме платката в нея. За *крема* разбъркваме пудрата захар с прясното мляко. Прибавяме рома и настъргания шоколад. Стопяваме кравето масло и в него леко запържваме ореховите или бадемовите ядки. Прибавяме шоколадовата смес към маслото с ядките. Получения крем разстиламе върху платката. Оставаме парфето за 3 часа в

хладилника. Разбиваме белтъците с кристалната захар. Нарязваме парфето на парчета и върху всяко парче шприцоваме розичка от белтъка.

Бисквити

Бисквити с прясно мляко

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 2 кафеени чашки кристална захар, 200 г краве масло, 1/4 кг брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата и кристалната захар до побеляване. Прибавяме размекнатото на стайна температура краве масло, брашното и прясното мляко (или 1 чаена чаша вода). Разбъркваме и замесваме твърдо тесто, от което вземаме по малко и правим пръчици, дълги по 3 – 4 см, които свиваме на кравайчета. Поставяме бисквитите в намазана с олио тава и печем в умерена фурна. Докато са още топли, ги овалваме в пудрата захар.

Бисквити с ванилия

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло, 1/4 кг кристална захар, 1/2 кг брашно, 1 прах ванилия

Размекнатото на стайна температура краве масло разбиваме с кристалната захар, докато сместа стане на пяна – тогава прибавяме брашното и ванилията. Омесваме твърдо тесто, от което разточваме кора, дебела 4 – 5 мм. Нарязваме кората на бисквити с различни формички. Печем ги в тава, намазана с краве масло, в умерена фурна, докато добият светлокафяв цвят.

Бисквити с мед

ПРОДУКТИ: 1/2 кг мед, 1/2 кг пудра захар, 2 кафеени чашки необелени нарязани бадемкови ядки, 1 чаена лъжичка канела, 4 зърна карамфил, настърганата на ситно ренде кора

на 1/2 лимон, 2 супени лъжици коняк, 1 чаена лъжичка амонячна сода, брашно, колкото сместа поеме; за бяла глазура – 1 белтък, 1 чаена чаша кристална захар, сока на 1/2 лимон

В тенджерка на умерен огън загреваме меда заедно с пудрата захар. Отнемаме съда от огъня. Когато сместа поизстине, прибавяме бадемските ядки, канелата, счукания карамфил, настърганата лимонова кора, коняка, амонячната сода и толкова брашно, колкото е необходимо, за да замесим твърдо тесто. Разточваме кора, дебела половин сантиметър. Поставяме я в намаслена тавичка и печем в умерена фурна. После, докато е още топла, покриваме кората с бяла глазура и я нарязваме на квадратни, правоъгълни или ромбовидни бисквити, които оставяме на стайна температура, докато се изсуши глазурата. За глазурата разбиваме на сняг белтъка и прибавяме към него лъжица по лъжица захарта, а след това и лимоновия сок. Разбиваме сместа, докато се сгъсти.

Лесни бисквити

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 яйце, 1 чаена чаша захар, 1 прах ванилия, брашно, колкото сместа поеме

Замесваме меко тесто от кравето масло, яйцето, захарта, ванилията и брашно, колкото сместа поеме. Правим топчета колкото орех, всяко от които натискаме отгоре с вилица на кръст. Поставяме бисквитките в тава, леко намазана с краве масло, и печем в умерена фурна, докато станат розови.

Бисквити с какао

ПРОДУКТИ: 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 кафеени чашки захар, 1/4 кг брашно, 150 г краве масло, 1 яйце, 1 супена лъжица какао

Приготвяме тесто от ореховите ядки, захарта, брашното, кравето масло, яйцето

и какаото. От тестото правим топчета колкото орехи, които леко притискаме отгоре с нож и нареждаме в намаслена тава. Печем в умерена фурна.

Бисквити с жълтъци

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло, 1/4 кг кристална захар, 4 жълтъка, 1 прах ванилия, около 1/2 кг брашно

Разбиваме размекнатото краве масло със захарта до побеляване. Един след друг прибавяме жълтъците и ванилията. Слагаме толкова брашно, колкото е необходимо да се замеси меко тесто, от което разточваме кора, дебела половин сантиметър. Изрязваме бисквити във форми по желание – квадратни, правоъгълни, ромбовидни, които нареждаме в леко намаслена тавичка и изпичаме в умерена фурна.

Бисквити с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 1 1/2 чаени чаши захар, 200 г краве масло, 1/4 кг кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 прах ванилия, настърганата на ситно кора на 1/2 лимон, брашно, колкото сместа поеме, 1 яйце за намазване

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме размекнатото на стайна температура краве масло, смесеното със содата бикарбонат кисело мляко, ванилията, настърганата лимонова кора и брашно, колкото е необходимо, за да се замеси меко тесто, което разточваме на кора, дебела половин сантиметър. Нарязваме кората на бисквити с форма по желание. Отгоре ги намазваме с разбитото яйце, поставяме ги в тава, намазана с краве масло, и печем в умерена фурна.

Бисквити с бадемови ядки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша бадемови ядки, 1 чаена чаша пудра захар, 3 супени лъжици брашно, 4 белтъка

Обелваме и нарязваме на ивички бадемовите ядки. Прибавяме пудрата захар, брашното и отделно разбитите на сняг белтъци, които поставяме отгоре. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Намазваме тавичка с восък и като гребем от сместа с чаена лъжичка, поставяме в тавата малки купчинки. Бисквитите печем в умерена фурна. Докато са още топли, ги отгъваме около тънка точилка. Получават се извити бисквитки.

Вафли

Вафлите се приготвят от тънки подсладени печени кори от специално тесто.

Вафли с маслен крем

ПРОДУКТИ: 100 г краве масло, 2 жълтъка, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 2 готови кори за вафли

Разбиваме размекнатото на стайна температура краве масло и един след друг прибавяме жълтъците. Отделно карамелизираме захарта и когато тя стане светлокафява, прибавяме сместа от маслото и жълтъците, отнемаме съда от огъня и бъркаме, докато се получи еднородна маса. Накрая слагаме ореховите ядки и бъркаме още няколко минути. Върху едната от готовите кори разстиламе приготвената смес и слагаме втората кора, която плътно притискаме. След като минат десетина часа, нарязваме корите на парчета.

Вафли с млечен крем

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 1 1/2 кафеени чаши брашно, 1 чаена чаша кристална захар, 1 прах ванилия, настърганата кора на 1 лимон, 2 супени лъжици смлени орехови ядки, 2 готови кори за вафли

На слаб огън варим млякото заедно със захарта и брашното, като непрекъснато бъркаме, докато се получи кремообразна маса. Прибавяме ванилията, настърганата лимонова кора и ореховите ядки. Когато

кремът се поохлади, намазваме с него една от двете готови кори. Върху крема поставяме втората вафлена кора и я притискаме с тежест. След десетина часа нарязваме корите с остър нож на правоъгълни парчета.

Курабии

„Курабия“ (араб. чрез тур.) означава вид сух тестен сладкиш.

Курабии с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена чаша кисело мляко, 3 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 1/2 чаена чаша разтопено краве масло, 2 праха ванилия (или настърганата кора на половин лимон), брашно, колкото сместа поеме (около 1 кг), 1 яйце за намазване, 1 кафеена чашка кристална захар

Разтваряме содата бикарбонат в киселото мляко и постепенно, като разбъркваме, прибавяме отделно разбитите яйца, пудрата захар, разтопеното краве масло, ванилията (или настърганата лимонова кора) и брашното. Замесваме тесто, от което с намаслени ръце късаме парченца и оформяме топчици, големи колкото орех. Нарездаме топчетата в намаслена тава на разстояние едно от друго. Намазваме ги с разбитото яйце, поръсваме ги с кристалната захар и ги печем в умерена фурна.

Курабии с мармалад

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша олио, 1 кг брашно, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат; *за пълнката* – 1 чаена чаша мармалад, 1 чаена лъжичка канела; 2 – 3 супени лъжици пудра захар

В тенджерата оставяме олиото да заври – тогава, като бъркаме непрекъснато, на части прибавяме брашното, киселото мляко и содата бикарбонат. Замесваме тесто,

което разделяме на 5 топки. От всяка топка разточваме кора с дебелина половин сантиметър. Нарязваме корите на триъгълници с дълга страна десетина сантиметра. Приготвяме пълнка от мармалада и канелата. В широката част на всеки триъгълник поставяме по малко от пълнката и завиваме на кифличка. Нарездаме курабиите в намаслена и поръсена с брашно тава и печем в умерена фурна, докато отгоре се зачервят. Когато изстинат, ги овалваме в пудрата захар.

Курабии с олио и бира

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, по 1/2 чаена чаша олио и бира, 2 кафеени чашки орехови ядки, 2 чаени чаши кристална захар

Замесваме тесто от пресятото с бакпулвера брашно, като прибавяме олиото и бирата. Правим топчета с диаметър 2 см, като във всяко топче слагаме по 1 орехова ядка. Печем курабиите в силна фурна. Отделно приготвяме сироп от 1 чаена чаша кристална захар и 1 чаена чаша вода, който варим само 5 минути и оставяме да изстинат. Още топлите курабии поставяме за по няколко секунди в студения сироп, а после ги овалваме в останалата кристална захар.

Курабии с орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша олио, 2 кафеени чашки пудра захар, 3 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 праха ванилия, 1 бакпулвер, брашно, колкото сместа поеме, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Замесваме средно меко тесто от олиото, пудрата захар, ореховите ядки, ванилията, бакпулвера и брашно, колкото сместа поеме. Разточваме тестото на кора, дебела половин сантиметър, и от нея изрязваме фигурки по желание (използваме формички или стъклена чаша). Нарездаме курабиите в намаслена и поръ-

сена с малко брашно тавичка и печем в умерена фурна. Готовите курабии поръсваме с пудрата захар.

Курабии с ванилия

ПРОДУКТИ: 2 кафеени чашки разтопено краве масло, 1 чаена чаша пресято брашно, 1 чаена чаша пудра захар, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за овалване, 1/2 чаена лъжичка ванилия

Препържваме леко кравето масло и отцеждаме светлата част – с нея разбиваме пудрата захар. Разбиваме, докато сместа стане на пяна – тогава, като разбъркваме непрекъснато, на части слагаме брашното. Омесваме тесто, от което разточваме дебела кора. От кората изрязваме курабии с форми по желание. Печем ги в слаба фурна, докато побелеят, след това ги овалваме в пудрата захар, смесена с ванилията.

Курабии с пълнка от орехи

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша олио, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, брашно, колкото сместа поеме, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1/3 чаена лъжичка канела, 1 1/2 кафеени чашки кристална захар

Замесваме средно твърдо тесто от олиото, киселото мляко, содата бикарбонат и брашно, колкото сместа поеме. От тестото разточваме кора, дебела половин сантиметър, от която с чашка изрязваме кръгчета. Във всяко кръгче слагаме от ореховите ядки, смесени с канелата. Прегъваме кръгчетата на две и ги нареждаме в намаслена и посипана с брашно тавичка. В умерена фурна печем до порозовяване. Опечените курабии, докато са топли, овалваме в кристалната захар.

Мастакулки

Мастакулките се приготвят от петмез (сгъстен плодов сок – от плодове, които

са много сладки; използват се захарно цвекло, захарна метла, сортове сладко грозде и др.).

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг петмез, 1/2 чаена чаша захар, по 1 чаена лъжичка сода бикарбонат и канела, 1/2 чаена лъжичка счукан карамфил, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, брашно, колкото сместа поеме, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме петмеза с 1 1/2 чаени чаши вода. Прибавяме захарта, содата бикарбонат, канелата, счукания карамфил, ореховите ядки и толкова брашно, колкото е необходимо, за да се замеси умерено гъсто тесто, което изсипваме в намаслена тавичка и печем в умерена фурна. Сладкиша нарязваме, когато изстине. Поръсваме парчетата с пудрата захар.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 2 чаени чаши захар, 1/2 чаена чаша олио, 3/4 чаена чаша кисело мляко, 1/2 кг брашно, 1/2 чаена лъжичка амонячна сода, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 1 чаена чаша петмез, 1/2 пакетче канела, 1/2 чаена лъжичка счукан карамфил, щипка настъргано индийски орехче, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме олиото, киселото мляко и брашното, което сме пресели с амонячната сода и със содата бикарбонат. Слагаме ореховите ядки, петмеза, черния пипер, канелата, счукания карамфил и индийското орехче. Замесваме умерено твърдо тесто. Ако е необходимо, добавяме още брашно. Оставаме тестото да престои на топло 2 часа, след това правим от него 3 – 4 топки. От всяка топка разточваме по една дебела кора. Нарязваме корите на четвъртити парчета, които нареждаме в намаслена тава и печем в умерена фурна.

Коледни сладки

Керини ушички

ПРОДУКТИ: 1 1/2 чаени чаши брашно, 3 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 3 супени лъжици кисело мляко, 1 кафеена чашка олио (или разтопено краве масло), 1 бакпулвер, 2 кафеени чашки отцедени от сиропа вишни или череша от сладко

Омесваме рядко тесто от брашното, разбитите яйца, пудрата захар, бакпулвера и киселото мляко. В тава затопляме олиото (или кравето масло). С лъжица загребваме от тестото и изсипваме в тавата, така че да се получат малки кръгли сладки. След това печем в силна загрята фурна само няколко минути. Изваждаме тавата и докато сладките са още топли, ги завъртаме откъм едната страна така, че да получат очертание на ухо. Във вдлъбнатината поставяме по една вишна или череша.

Звездички

ПРОДУКТИ: 2 пакетчета краве масло (1/4 кг), 1 чаена чаша пудра захар, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 1 ванилия, брашно, колкото сместа поеме (около 2 чаени чаши)

Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме с пудрата захар до побеляване. Прибавяме ореховите ядки, ванилията и брашно, колкото сместа поеме. Замесваме тесто, после разточваме кора, дебела половин сантиметър, от която изрязваме сладки във формата на звездички. Слагаме сладките в намаслена тава и печем в умерена фурна.

Сърчица

ПРОДУКТИ: 180 г краве масло, 80 г пудра захар, 1/2 пакетче канела, 1/4 кг брашно, 1/2 чаена лъжичка бакпулвер

Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме със захарта до побе-

ляване. Прибавяме канелата и пресятото с бакпулвера брашно. Замесваме тесто, което разточваме на кора, дебела половин сантиметър. С формичка на сърце нарязваме кората. Нарездаме сладките в намаслена тава и печем в умерена фурна.

Кафяви сладки

ПРОДУКТИ: 4 супени лъжици разтопена свинска мас, 4 1/2 кафеени чашки захар, 1/2 чаена лъжичка смлян карамфил, 2 чаени лъжички канела, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1/2 кг брашно

Приготвяме сироп от 1 кафеена чашка захар и 1 1/2 кафеени чашки вода. Кипваме сиропа и го оставяме да изстине, после го смесваме с разтопената свинска мас, останалата захар, смления карамфил и канелата. Затопляме сместа и я оставяме да изстине, след това прибавяме ореховите ядки и брашното. Омесваме тесто, което оставяме да престои на стайна температура 1 денонощие. От тестото разточваме кора, дебела сантиметър и половина, която нарязваме на парчета във формата на ромбове. Нарездаме сладките в предварително затоплена силна фурна и печем само десетина минути.

Бадемови сладки

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши бадемови ядки, 1 чаена чаша пудра захар, 1 белтък

Обелваме и накълцаваме с остър нож бадемовите ядки. Прибавяме захарта и към добре обърканата смес слагаме неразбития белтък. Правим сладки с форма по желание, които нареждаме в намаслена тавичка и печем в съвсем слаба фурна.

Бели сладки

ПРОДУКТИ: 1 яйце, 1 супена лъжица пудра захар, 1 пакетче (125 г) краве масло, 20 броя готови целувки, 1 прах ванилия, 1 кафеена чашка кокосово брашно

Разбиваме яйцето с пудрата захар и с размекнатото на стайна температура краве масло. Прибавяме натрошените целувки и ванилията. Правим топчета, колкото малки орехи, които овалваме в кокосовото брашно и поставяме в хладилника за 2 часа.

Месечинки

ПРОДУКТИ: 3 кафеени чашки брашно, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 4 супени лъжици захар, 1 яйце, 1 супена лъжица сметана; *за плънката* – 1 кафеена чашка смлени фъстъци, 1 кафеена чашка стафиди, 1 белтък, 3 супени лъжици лимонов сок, 1 жълтък, 1 1/2 кафеени чашки пудра захар

Замесваме тесто от брашното, разтопеното краве масло, захарта, разбитото яйце и сметаната. Омесеното тесто оставяме на студено място за половин час, след това го разточваме на кора, дебела половин сантиметър. С чаша изрязваме от тестото кръгчета с диаметър 6–7 см. Приготвяме плънка от смлените фъстъци, стафидите, белтъка и 1 супена лъжица лимонов сок. Разпределяме плънката върху кръгчетата, които сгъваме на две. Отгоре ги намазваме с жълтъка и ги печем десетина минути в предварително загрята силна фурна. Разбъркваме пудрата захар с 2 супени лъжици лимонов сок и с шприц украсяваме месечинките с тази смес.

Топчета с ром

ПРОДУКТИ: 10 бр. обикновени бисквити, 1 1/2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 4–5 супени лъжици сладко от вишни, 2 супени лъжици ром, 1 кафеена чашка кристална захар

Натрошаваме бисквитите и ги смесваме с ореховите ядки (или смлени бадемкови ядки, може и лешникови.) Прибавяме сладкото от вишни, рома и като омесим добре всичко, правим топчета, колкото малки орехи, които овалваме в кристал-

ната захар и поставяме в хладилника за 2 часа.

Орехови топчета

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица краве масло, 4 чаени лъжички какао, 2 супени лъжици мед, сока от половин лимон, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки

Към размекнатото на стайна температура краве масло прибавяме какаото и разбъркваме, докато се получи гладка смес. Слагаме меда, сока от лимона и 1 кафеена чашка орехови ядки. Объркваме добре и правим топчета, колкото малки орехи, които овалваме в останалите орехови ядки и поставяме в хладилник за 2 часа.

Сладки с бадеми

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 3 кафеени чашки захар, 2 1/2 кафеени чашки олио, 1 бакпулвер, портокалова (или лимонова и пр.) есенция, брашно, колкото сместа поеме, 1 1/2 кафеени чашки бадемкови ядки

Разбъркваме яйцата със захарта. Прибавяме олиото, бакпулвера, есенцията и толкова брашно, колкото сместа поеме. Омесваме тесто, което разточваме на кора, дебела сантиметър и половина. С чашка изрязваме кръгчета и върху всяко поставяме по 1 бадем. Нарездаме сладките в намаслена тавичка и печем в умерена фурна, докато се зачервят. Тези сладки може да се приготвят десетина дни преди Коледа – колкото повече време престояват, толкова по-вкусни стават.

Какаови сладки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша захар, 1/2 чаена чаша брашно, 1/2 чаена чаша какао, щипка сол, 8 белтъка, 1 прах ванилия, 1 бакпулвер

Смесваме 1/2 чаена чаша захар, брашното и какаото. Добавяме щипката сол. Отделно разбиваме белтъците на гъст сняг с останалата захар, ванилията и бакпулве-

ра. Към белтъците слагаме и половината от сместа от захар, брашно и какао. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре и прибавяме другата половина от сместа от захар, брашно и какао. Изсипваме всичко в намаслена тава, заглаждаме повърхността и поставяме отгоре тънък лист хартия. Печем в умерена фурна. Готовия сладкиш нарязваме на ромбове.

Рогчета

ПРОДУКТИ: 4 супени лъжици краве масло, 2 кафеени чашки захар, 1 яйце, 2 жълтъка, 3 кафеени чашки мед, 1 супена лъжица какао, 1/2 пакетче амонячна сода, разтворена с малко оцет, 1/2 чаена лъжичка канела, щипка счукан карамфил, брашно, 2 белтъка, 1 – 2 супени лъжици пудра захар

Разбиваме маслото със захарта. Прибавяме яйцето, жълтъците, меда, какаото, разтворената с малко оцет амонячна сода, канелата, счукания карамфил и 2 супени лъжици брашно. Разбъркваме добре и оставяме сместа да престои от вечерта до сутринта. Тогава прибавяме брашно, колкото сместа поеме, за да се замеси меко тесто. Разточваме кора, дебела 5 мм, от която изразяваме сладки с триъгълна форма, които навиваме така, че да се получат рогчета. Печем в намаслена тава в умерена фурна. Разбиваме белтъците с пудрата захар, докато се сгъстят – с тази смес намазваме рогчетата и ги оставяме да изсъхнат. Сладките стават по-вкусни, ако престоят поне десетина дни, преди да ги поднесем.

Сладкиши за чай и кафе

Сладкиш с бадемови ядки

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло, 1/4 кг пудра захар, 4 яйца, 1/4 кг брашно, 2 чаени лъжички канела, 1 чаена чаша обелени и нарязани бадемови ядки, 2 супени лъжици кристална захар

В продължение на десетина минути на ръка с тел разбиваме размекнатото на стайна температура краве масло. Лъжица по лъжица прибавяме пудрата захар и разбиваме още десетина минути. Едно след друго слагаме яйцата, след това брашното и 1 чаена лъжичка канела. Разбитата добре смес разстиламе в намазана с краве масло тавичка на пласт, дебел сантиметър и половина. Отгоре поръсваме бадемовите ядки, предварително смесени с кристалната захар и останалата канела. Печем сладкиша в умерена фурна до леко порозовяване. Нарязваме го на правоъгълници, докато не е изстинал.

Сладки „панделки“

ПРОДУКТИ: жълтъкът на 1 твърдо сварено яйце, 2 яйца, 2 чаени чаши брашно, 1/2 чаена чаша разтопено краве масло, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

С вилица намачкваме жълтъка на твърдо свареното яйце. Добавяме суровите жълтъци и разбиваме, докато се получи гладка смес. Слагаме 1 чаена чаша брашно и разтопеното краве масло. Разбъркваме добре и прибавяме останалото брашно. Омесваме гладко тесто, от което отделяме парчета колкото орех. Разтегляме ги на панделки и ги усукваме през средата. Потапяме „панделките“ в разбитите белтъци, след това ги овалваме в пудрата захар и ги нареждаме в намазана с краве масло тавичка. Опичаме ги в силна фурна, като внимаваме да не прегорят.

Сладки с мед и орехи

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша захар, 2 чаени лъжички канела, 4 супени лъжици разтопен мед, 1 чаена чаша олио, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, около 4 чаени чаши брашно, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Замесваме меко тесто от разбитите със захарта яйца, канелата, разтопения мед, олиото, содата бикарбонат, ореховите яд-

ки и брашното. Омесваме тесто и го разделяме на 8 топки, всяка от които оформяме като руло. Слагаме ги в намаслена тава на разстояние 3 – 4 см едно от друго. Печем в умерена фурна. Опечените рула нарязваме на кръгчета с дебелина 2 см, които овалваме в пудрата захар.

Сладки със свинска мас

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши стопена свинска мас, 1 чаена чаша бяло вино, брашно, колкото сместа поеме, 3 супени лъжици кисело мляко, 1 пакетче амонячна сода, 2 кафеени чашки мармалад, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 1/2 чаена лъжичка ванилия

Омесваме меко тесто от стопената свинска мас, бялото вино, киселото мляко, амонячната сода и брашно, колкото сместа поеме. Разделяме го на три части. От всяка част разточваме по една кора, дебела 6 – 7 мм. Нарязваме корите на триъгълници, които намазваме с мармалада и завиваме на кифлички. Печем в суха тава в умерена фурна. Още топлите сладки овалваме в ароматизираната с ванилията пудра захар.

Сладкиш с плодове

ПРОДУКТИ: 1/2 кг кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 1/2 чаени чаши захар, 1/2 чаена чаша олио, настърганата на ситно ренде кора на 1/2 лимон или 1 прах ванилия, брашно, колкото сместа поеме, 2 супени лъжици галета, плодове от 1 буркан компот или нарязани на парченца пресни плодове – 1 чаена чаша, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 1/2 чаена лъжичка ванилия

Слагаме содата бикарбонат в киселото мляко и го разбъркваме. Прибавяме захарта, олиото, настърганата лимонова кора или ванилията и брашно, колкото е необходимо, за да замесим меко тесто. Слагаме тестото в намаслена и поръсена с брашно тава. Отгоре поръсваме галетата и нареждаме плодовете. Печем във фурна при температура 150 – 200°C. Готовия

сладкиш нарязваме на правоъгълници или квадрати, които посипваме с ароматизираната с ванилията пудра захар.

Сладкиш с плодове от сладко

ПРОДУКТИ: 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена чаша захар, 1 1/2 чаени чаши брашно, 1 кафеена чашка олио, 1 кафеена чашка отцедени плодове от сладко

Слагаме содата бикарбонат в киселото мляко и го разбиваме. Прибавяме захарта, брашното и олиото. Объркваме добре сместа и я изсипваме в тава, предварително намазана с олио и поръсена с малко брашно. Печем двадесетина минути в умерена фурна (180 – 200°C). Върху така приготвения блат нареждаме плодовете от сладко или компот (отцедени), които лекс натискаме. Отново печем сладкиша, но вече в слаба фурна (130 – 150°C), докато блатът порозовее. Изстиналия сладкиш нарязваме на парчета с форма по желание.

Сладкиш с карамел

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 1/2 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, 1 прах ванилия, *за карамелизиране* – 6 супени лъжици захар, 4 супени лъжици краве масло. отцедените плодове на 1 буркан компот от кайсии (праскови, дюли и пр.), 1 чаена чаша смлени орехови ядки

Приготвяме тесто от разбитите яйца, захарта, брашното, бакпулвера и ванилията. В тава карамелизираме захарта, като я поставяме в силно загрята фурна. Когато захарта се втвърди, прибавяме кравето масло. Върху разтопената карамелизирана захар нареждаме отцедените плодове от компот и ореховите ядки. Изсипваме отгоре тестото и печем в умерена фурна. Обръщаме опечения сладкиш върху голяма чиния и сиропираме със сока от компота. Когато сладкишът изстине, нарязваме го на парчета с форма по желание.

Сладки с мармалад

ПРОДУКТИ: 300 г брашно, 200 г краве масло, 1 супена лъжица захар, 2 яйца, 1 жълтък, 2 кафеени чашки смлени орехови (или бадемови) ядки, 2 кафеени чашки мармалад, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме размекнатото на стайна температура краве масло, после го смесваме с брашното и захарта. Прибавяме едно яйце и жълтъка. От омесеното тесто разточваме кора, дебела 6 – 7 мм, и с чаша изрязваме от нея кръгчета, които намазваме с разбитото яйце и поръсваме с ореховите (или бадемовите) ядки. Печем сладките в намаслена тавичка в умерена фурна. Изстиналите сладки слепваме по две с мармалада. Поднасяме ги, поръсени с пудрата захар.

Бързи сладки

ПРОДУКТИ: 300 г брашно, 300 г краве масло (или маргарин), 1/2 чаена чаша сметана, 1 яйце, 3 супени лъжици кристална захар

Замесваме твърдо тесто от брашното, кравето масло (маргарина), сметаната и жълтъка на яйцето. Оставяме тестото да отлежи половин час, след което от него разточваме кора, дебела половин сантиметър. От кората с чаша изрязваме кръгчета, които намазваме с белтъка, поръсваме с кристалната захар и печем в намазана с краве масло тава в умерена фурна, докато станат златистожълти.

Сладкиш със смлени орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло, 2 чаени чаши кристална захар, 5 яйца, 2 1/2 чаени чаши брашно, 3 супени лъжици какао, 1 бакпулвер, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 супени лъжици захар (за разбиване на белтъците), 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 1/3 чаена лъжичка ванилия

Разбиваме отпуснатото на стайна температура краве масло с кристалната захар. Към сместа един след друг прибавяме жълтъците. Отделно смесваме брашното, какаото и бакпулвера. Към маслената смес най-напред слагаме (като разбъркваме) прясното мляко, а след това сместа с брашното, какаото и бакпулвера. Петте белтъка разбиваме отделно с 2 супени лъжици захар на гъст сняг и ги поставяме върху общата смес. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Изсипваме сместа в плитка тава. Разстиламе отгоре ореховите ядки и печем в умерена фурна. Нарязваме опечения сладкиш и поръсваме парчетата с ароматизираната с ванилията пудра захар.

Сладкиш с цели орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 чаена чаша захар, 3 яйца, 1 чаена чаша брашно, 1 чаена чаша цели орехови ядки

Разбиваме кравето масло със захарта. Едно след друго прибавяме яйцата и брашното. Изсипваме сместа в намаслена и поръсена с брашно тавичка. Отгоре плътно нареждаме ореховите ядки. Печем в умерена фурна до порозовяване. Нарязваме истиналия сладкиш на квадрати или правоъгълници.

Сладки с маргарин

ПРОДУКТИ: 1/4 кг маргарин, жълтъците на 3 твърдо сварени яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 1 прах ванилия, около 2 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Омесваме тесто от маргарина, стритите с вилица жълтъци на твърдо сварените яйца, пудрата захар, ванилията и брашното с пресятата в него сода бикарбонат. От тестото правим топчета колкото орех, които поставяме в намаслена тава и печем

само 5 – 6 минути в силна фурна. Готовите сладки поръсваме с пудрата захар.

Свищовски сладки

ПРОДУКТИ: 150 г свинска мас, 1 кафеена чашка пудра захар, 2 жълтъка, 1 прах ванилия, 1 1/2 чаени чаши брашно, 150 г смлени орехови ядки, 1 белтък, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Разбиваме свинската мас с пудрата захар до побеляване. Като разбъркваме, прибавяме един след друг жълтъците, ванилията и брашното. От замесеното тесто правим топчета колкото орехи, които потапяме в разбития белтък, а след това овалваме в ореховите ядки. Печем в умерена фурна, после поръсваме сладките с пудрата захар.

Сладкиш с глазура

ПРОДУКТИ: за *блата* – 100 г краве масло, 1 чаена чаша брашно, 2 супени лъжици кристална захар; за *глазурата* – 2 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 2 чаени лъжички брашно, по 1/2 чаена лъжичка бакпулвер и лимонов сок, настърганата кора на 1 лимон, 3 супени лъжици кристална захар (за поръсване на готовия сладкиш)

За *блата* разбиваме кравето масло и го смесваме с брашното и захарта. В тавичка слагаме намаслена хартия и с пръсти разстиламе тестото върху нея и около 1 см нагоре по стените ѝ. Печем четвърт час при 180°C. Приготвяме глазура от разбитите яйца, пудрата захар, брашното, бакпулвера, лимоновия сок и настърганата лимонова кора. Добре разбиваме сместа и я изливаме върху готовия горещ блат. Печем сладкиша още двадесетина минути при същата температура. Нарязваме готовия сладкиш още топъл и го поръсваме с кристалната захар.

Сладки с шоколадова глазура

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша свинска мас (или: 200 г краве масло), 1 чаена чаша пудра захар, 2 яйца, на върха на ножа сода бикарбонат, 1 прах ванилия, брашно, колкото сместа поеме. 2 кафеени чашки разтопен шоколад, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 2 кафеени чашки мармалад

Замесваме средно твърдо тесто, като разбиваме с дървена лъжица свинската мас (кравето масло) с пудрата захар. Прибавяме разбитите яйца, содата бикарбонат, ванилията и брашно, колкото е необходимо. С чаена лъжичка гребем от тестото и поставяме в намаслена тава малки купчинки, които оформяме по желание – натискаме ги отгоре с вилица на кръст, заглаждаме ги като топчета и пр. Печем в слаба фурна. Потапяме опечените сладки в разтопения шоколад, а после ги овалваме в ореховите ядки. Сладките може да слепим по две с мармалада.

Сладки с орехова плънка

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша олио, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 1 чаена чаша захар, брашно, колкото сместа поеме; за *плънката* – 1 1/2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 белтъка, 1 чаена лъжичка канела, 1 чаена чаша захар; 2 жълтъка, 1 кафеена чашка кристална захар за наръсване

Омесваме меко тесто от олиото, 1/2 чаена чаша вода, амонячната сода, захарта и брашно, колкото е необходимо. С точилка разточваме тестото на тънка правоъгълна кора, която нарязваме на правоъгълници. Откъм по-дългата страна на всеки правоъгълник слагаме от плънката и завиваме на малко руло. Плънката приготвяме от ореховите ядки, разбитите белтъци, канелата и захарта. Нарязваме сладките в намаслена тава на разстояние 2 – 3 см една от друга, за да не се слепят. Намазваме ги с разбитите жълтъци, поръсваме ги с кристалната захар и ги печем в умерена фурна.

Сладки с какао

ПРОДУКТИ: 300 г свинска мас (маргарин или краве масло), 1 чаена чаша пудра захар, щипка сол, 1 яйце, брашно, колкото сместа поеме, 2 кафеени чашки кристална захар, 2 супени лъжици какао, 1 чаена чаша орехови ядки (цели)

Замесваме средно меко тесто от мазнината, пудрата захар, сол, разбитото яйце, щипката сол и брашно, колкото сместа поеме. Оформяме рула (като салам), които овалваме в смесената с какаото кристална захар. Поставяме рулата в хладилник за 1 час, след това ги нарязваме косо на парчета, които нареждаме в намаслена тавичка. Върху всяко парче слагаме по 1 цяла орехова ядка. Печем в умерена фурна.

Сладки с вино

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша свинска мас, 1 чаена чаша бяло или червено вино, 1/2 чаена лъжичка амонячна сода, брашно, колкото сместа поеме, 2 кафеени чашки шипков мармалад

Омесваме тесто от маста, виното, амонячната сода и брашно, колкото сместа поеме. Разточваме кора, дебела половин сантиметър, която нарязваме на правоъгълници. Намазваме парчетата с шипковия мармалад, навиваме ги на рула и ги печем в умерена фурна.

Сладки с мед

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 2 чаени лъжички сода бикарбонат, 2 чаени лъжички канела, 1 кафеена чашка олио, 2 супени лъжици мед, брашно, колкото сместа поеме

Замесваме меко тесто от яйцата, содата бикарбонат, канелата, олиото, меда и брашно, колкото сместа поеме. Разточваме тестото на кора, която нарязваме на кръгчета с ракиена чашка. Сладките печем в умерена фурна.

Сладки с извара

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша извара, 1/2 чаена чаша брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка кисело мляко, 2 кафеени чашки олио, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 1/3 чаена лъжичка ванилия

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме изварата, брашното, содата бикарбонат и киселото мляко. От полученото тесто късаме парчета, с набрашнени ръце ги оформяме като топчета и ги пържим до зачервяване в силно сгорещеното олио. Топчетата овалваме, докато са още топли, в ароматизираната с ванилията пудра захар.

Сладкиш с белтъчен крем

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 чаена чаша захар, 3 яйца, 1 белтък, 1 чаена чаша кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, 1 кафеена чашка мармалад, 5 супени лъжици кристална захар (за разбиване на белтъците), 2 кафеени чашки смлени орехови ядки

Разбиваме кравето масло със захарта. Прибавяме отделно разбитите жълтъци и 1 белтък. Слагаме последователно киселото мляко, содата бикарбонат и пресятото с бакпулвера брашно. От тестото правим кора, която печем в намаслена тава в умерена фурна. Когато сладкишът изстине, намазваме го с мармалада. Белтъците на трите яйца разбиваме с 5 супени лъжици кристална захар. Този крем полагаме върху мармалада, поръсваме го с ореховите ядки и запичаме сладкиша в слаба фурна само 5 – 6 минути.

Сладкиш с ябълка

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша кисело мляко, 2 яйца, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 1 ябълка, обелена и нарязана на малки кубчета, 1 1/2 чаени чаши брашно, 7 супени лъжи-

ци захар, 7 супени лъжици олио, 1 чаена лъжичка канела, 1 пакетче амонячна сода; 2–3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Объркваме всички продукти и изсипваме сместа в намаслена и посипана с брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Докато сладкишът е още топъл го поръсваме с пудрата захар и го нарязваме на парчета.

Сладкиш с конфитюр

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша конфитюр, 2 кафени чашки захар, 4 яйца, 2 кафени чашки олио, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 800 г брашно, 2–3 супени лъжици пудра захар

Разбъркваме добре конфитюра със захарта. Последователно прибавяме, като разбъркваме непрекъснато, разбитите яйца, олиото, содата, 2 кафени чашки вода и брашното. Изсипваме сместа в тава, намазана с олио и посипана с малко брашно. Печем в умерена фурна. Опечения сладкиш нарязваме на парчета и посипваме с пудрата захар.

Пандишпан

ПРОДУКТИ: 10 яйца, 300 г пудра захар, 200 г брашно, 1 супена лъжица разтопено краве масло (или олио), 1 л прясно мляко, 2 праха ванилия

Разбиваме жълтъците с пудрата захар, докато станат пухкави. Прибавяме брашното. Отделно разбиваме белтъците и също ги прибавяме към сместа, като разбъркваме. Общата смес изсипваме в намаслена и поръсена с малко брашно тавичка. Печем отначало в силна, а след това в умерена фурна. Готовия сладкиш нарязваме на квадрати и го заливаме с горещото прясно мляко, подсладено на вкус и ароматизирано с ванилията.

Суши пасти

ПРОДУКТИ: 200 г краве масло, 3 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 1/2 чаени чаши кристална захар, 1/3 чаена лъжичка ванилия, 3 яйца, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, сока на 1/2 лимон, 1 чаена чаша цели орехови ядки, 50 г шоколад, 2 праха ванилия

Сгорещяваме кравето масло и попарваме с него брашното, което след това разбъркваме между длани. Разтваряме захарта в топлото прясно мляко и прибавяме 1/3 чаена лъжичка ванилия, разбитите яйца и разбърканата с лимоновия сок сода бикарбонат. Тази смес слагаме към кравето масло и брашното. Замесваме тесто (ако е необходимо, добавяме още брашно), от което разточваме тънки кори (2–3 мм). С чашка нарязваме корите на кръгчета, които нареждаме в намаслена тава. Върху всяко кръгче поставяме по 1 орехова ядка. Печем пастите в предварително сгорещена фурна, като внимаваме да не изгорят. Готовите истински пасти заливаме с шоколада, който предварително сме стопили без вода на много тих огън заедно с ванилията.

Сладки с бисквити и какао

ПРОДУКТИ: 20 броя обикновени бисквити, 1 супена лъжица какао, 2 супени лъжици захар, 1 пакетче (125 г) краве масло, маслен крем за украса

Стриваме бисквитите на трохи и прибавяме какаото и захарта. Заливаме с разтопеното краве масло и разбъркваме добре. Със съвсем малка ракиена чашка правим от сместа купчинки, които подреждаме в голяма чиния. Отгоре с помощта на шприц украсяваме с маслен крем. Сладките трябва да престоят в хладилник поне 1 денонощие, преди да бъдат поднесени.

Сладкиш с бисквити и яйчен крем

ПРОДУКТИ: 60 г краве масло, 10 бр. меки бисквити, 2 ябълки, 2 кафеени чашки сладко от плодове, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 чаена лъжичка канела, 3 яйца, 150 г кристална захар, 150 г брашно, 1 бакпулвер, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

В тавичка разтапяме кравето масло. Върху него нареждаме бисквитите, а върху тях слагаме ябълките – обелени и нарязани на тънки парченца. Ябълките покриваме със сладкото, което поръсваме с ореховите ядки и канелата. Приготвяме смес от разбитите с кристалната захар яйца, брашното и бакпулвера. Заливаме сладкиша с тази смес и го печем в умерена фурна. Готовия сладкиш нарязваме на парчета, които посипваме с пудрата захар.

Сладкиш с бисквити, нишесте и целувки

ПРОДУКТИ: 20 бр. меки бисквити, 100 г нишесте (бяло или жълто), 3 – 4 целувки, отцедените плодове на 1 буркан компот, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки

В правоъгълна или квадратна тавичка нареждаме бисквитите, след това сипваме върху тях свареното с малко вода нишесте. Върху нишестето поставяме натрошените целувки, които покриваме с отцедените плодове от компота. Поръсваме ореховите ядки. Така приготвеният сладкиш трябва да престои 2 часа на стайна температура, преди да бъде поднесен.

Сладкиш с бисквити и прясно мляко

ПРОДУКТИ: 10 бр. обикновени бисквити, 2 чаени чаши прясно мляко, 1 кафеена чашка кристална захар, 2 супени лъжици краве масло, 2 яйца, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Счукваме бисквитите и ги смесваме с прясното мляко. Прибавяме смес от за-

харта, кравето масло и разбитите жълтъци. Разбъркваме добре и слагаме отделно разбитите на сняг белтъци. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Изсипваме сместа в намазана с краве масло тавичка и печем в умерена фурна. Готовия сладкиш нарязваме на парчета, които посипваме с пудрата захар.

Домашни халви

Пиринч халва

ПРОДУКТИ: 2 кафеени чашки ориз, 100 г захар, 125 г претопено и втвърдено краве масло; за сироп – 1 чаена чаша захар

В хаванче счукваме изчистения, измит и подсушен ориз и го смесваме със захарта, кравето масло и 1/2 л вода. Поставяме сместа в разлата тенджерата и варим на тих огън, като бъркаме непрекъснато. Държим на огъня, докато сместа се сгъсти и маслото започне да се отделя покрай стените на тенджерата. След това я изсипваме в намаслена тава на пласт, дебел 2 см, и печем в умерена фурна, докато се зачерви и започне да отделя дъх на карамел. Изваждаме тавата от фурната и заливаме халвата със сироп, приготвен от равни части вода и захар, който предварително сме сварили и охладили. Халвата попива сироп и след като се охлади напълно, я нарязваме на парчета, които поднасяме със съвсем пресен каймак.

Брашнена халва с орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 1/2 кг брашно, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 1 кафеена чашка мед

Сваряваме прясното мляко. След това го наливаме в тенджерата и на слаб огън, като бъркаме непрекъснато, лъжица по лъжица прибавяме брашното. Държим съда на огъня, като продължаваме да бъркаме,

докато халвата се сгъсти. Накрая слагаме ореховите ядки и меда.

Ароматизирана брашна халва

ПРОДУКТИ: 300 г краве масло, 1/2 кг брашно, 2 чаени чаши прясно мляко, 2 кафеени чаши захар, 1/3 чаена лъжичка ванилия или канела

В добре сгорещеното краве масло лъжица по лъжица прибавяме брашното. Разбъркваме непрекъснато с лъжицата и пържим до зачервяване. Отнемаме съда от огъня и разреждаме сместа с подсладеното със захарта прясно мляко, което сме ароматизирали с ванилията или канелата. Халвата държим на огъня, докато се допече, след това отнемаме съда от огъня, слагаме кърпа върху тенджерата и я покриваме с капака. Така държим халвата, докато изстине. Поднасяме я, поръсена със захар.

Бяла халва

ПРОДУКТИ: 150 г корени от чувен (тур.) – малоазийско растение, от чиято отвара се прави бяла халва, 15 л гроздова шира (мъст), 1 1/2 кг захар

Нарязваме на ситно корените от чувен, заливаме ги с 2 1/2 л вода и ги варим, докато водата остане наполовина. Отделно пресичаме с дървена пепел или с бяла пръст гроздовата шира. Когато пръстта се утаи, изсипваме ширата в голяма тава. Слагаме захарта заедно с половината от отварата от чувен. На силен огън варим, докато сместа остане наполовина. Намаляваме силата на огъня и като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, продължаваме да варим. Останалата половина от отварата от чувена разбиваме на пяна и я прибавяме, когато сместа много се сгъсти (като продължаваме да бъркаме). Халвата е готова, когато вече трудно се разбърква с дървената лъжица. Отнемаме съда от огъня, но продължаваме да бъркаме, докато халвата напълно изстине и до-

бие бял цвят. Готовата халва насипваме в стъклени буркани, които държим отворени десетина часа, след това ги покриваме с пергаментова хартия и ги затваряме с метални капачки. В бялата халва може да поставим орехови ядки или опечени фъстъци.

Халва от нишесте

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пшенично нишесте, 3 чаени чаши захар, 1 чаена чаша олио

Размиваме нишестето с вода – трябва да се получи гъста каша. Прибавяме захарта и държим съда на умерен огън, като бъркаме, докато захарта се разтвори. В друг съд загряваме олиото и в него на части пресипваме нишестената смес, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. Сместа трябва да се раздроби на трохи.

Сусамена халва

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши сусамено семе, 2 чаени лъжички твърд мед

Половината от сусаменото семе смиламе с кафемелачка на брашно, което смесваме с меда. Объркваме добре, така че да се получи твърдо тесто, от което преливим топчета колкото малки орехи. Овалваме топчетата в останалото сусамено семе или в обелено слънчогледово семе (може и в покълнало жито). Сусаменото семе лесно гранясва, затова трябва да се използва само прясно семе.

Халва с грис

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша олио, 2 чаени чаши грис, 4 чаени чаши захар, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, шипка сода бикарбонат

Сгорещяваме олиото и като бъркаме непрекъснато, прибавяме гриса. Когато грисът поеме олиото, слагаме захарта и

наливаме 2 чаени чаши вода. Продължаваме да разбъркваме, като държим съда на огъня, докато водата изври – тогава слагаме ореховите ядки и содата бикарбонат. Отнемаме съда от огъня и разпределяме халвата в десертни купички. Халвата се поднася студена.

Бяло сладко

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 800 г захар, 1 непълна чаена лъжичка бакпулвер, 2 праха ванилия (или 1 прах кардамон), настърганата кора на 1/2 портокал, 1 кафеена чашка настърган шоколад (или 1 кафеена чашка смлени орехови ядки)

Сваряваме сироп от захарта и 4 чаени чаши вода. Държим го на огъня, докато стане толкова гъст, че капка от него, пусната в чаша със студена вода, не се разлива. Прибавяме бакпулвера и ванилията (или кардамона). Със студена вода намокряме тава, наливаме в нея сместа и с дървена лъжица започваме да бъркаме само надясно, докато сиропът се сгъсти като тесто и побелее. Прибавяме настърганата портокалова кора и настъргания шоколад (или ореховите ядки). Готовото сладко държим в съд, покрит с пергаментова хартия, на тъмно място. Поднасяме лъжичка от него в чаша студена вода.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши гликоза, 1 1/2 чаени чаши захар, 4 белтъка, 1 прах ванилия

Приготвяме смес от гликозата, захарта и 1 чаена чаша вода, която варим на умерен огън, докато захарта се разтвори. Отделно разбиваме на сняг белтъците и ги прибавяме към изстиналата смес. Разбъркваме до побеляване. Към сгъстената бяла смес прибавяме ванилията. Бялото сладко поднасяме, като гребваме от него с чаена лъжичка и я поставяме в чаша със студена вода.

Варено жито

Кишкек

ПРОДУКТИ: 1/2 очукано (грухано) жито, 2 супени лъжици краве масло, сол, пудра захар

Слагаме житото в 1 1/2 л кипяща солена вода. На тих огън варим, докато повечето от водата изври. След това завиваме тенджерата с житото с вълнена дреха (или одеяла) и оставаме житото за десетина часа да „нацъфти“. После го заливаме с препърженото краве масло и го подслаждаме на вкус.

Варено жито с ароматни подправки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг жито, 2–3 супени лъжици галета, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, настърганата кора на 1/2 лимон, 1/2 чаена лъжичка канела, пудра захар

Поставяме житото в тенджера и го измиваме добре. След това го заливаме с вода, която трябва да е над него почти колкото е самото жито в тенджерата. Варим на тих огън, докато житото набъбне. Отнемаме тенджерата от огъня и я завиваме с двойно прегънатата хавлиена кърпа. Така държим тенджерата, докато житото „нацъфти“, а след това изстине. Ако житото не е „нацъфтяло“ (това зависи от сорта), наливаме 2 чаени чаши вода и повтаряме процедурата. Към свареното жито прибавяме галетата, ореховите ядки, настърганата лимонова кора, канелата и подслаждаме на вкус.

Варено жито с прясно мляко

ПРОДУКТИ: 1/2 кг жито, 4 супени лъжици брашно, 3 супени лъжици краве масло (или олио), 1/2 л прясно мляко, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, захар

Сваряваме житото по една от предходните рецепти. Запържваме брашното в маз-

нината, докато добие златист цвят. Наливаме прясното мляко и варим двадесетина минути. Към получената каша добавяме няколко супени лъжици от свареното жито и разбъркваме добре. След това тази смес объркваме със свареното жито. Слагаме ореховите ядки и подсладяме на вкус.

Варено жито със сухо грозде и орехови ядки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша жито, по 1 кафеена чашка счукани на едро орехови ядки и сухо грозде, 1/2 чаена лъжичка канела, захар

Заливаме житото с вода, която трябва да е десетина сантиметра над него, и го варим на умерен огън, докато се сvari добре (може и да се развари). Завиваме тенджерата с прегънатата на две хавлиена кърпа, слагаме върху нея капака и оставяме житото да нацъфти за десетина часа (от вечерта до сутринта). След това отново затопляме житото и слагаме захар на вкус, ореховите ядки и сухото грозде. Като поври четвърт час, отнемаме тенджерата от огъня. Преди поднасянето разбъркваме житото с канелата. По желание може да го посипем със смлени орехови ядки.

Варено жито с карамфил

ПРОДУКТИ: 1/2 кг жито, 1 чаена лъжичка канела, 1/2 чаена лъжичка счукан карамфил, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, настърганата кора на 1/2 лимон, захар

Използваме огрухано (поочукано в чутура с черясло или в друг съд) жито, на което отвяваме люспите чрез пресипване от високо от един съд в друг. С помощта на гевгир измиваме житото и с литър и половина вода го варим на умерен огън, без да доливаме вода, като го препенваме, за да махнем люспите, които са останали. Когато житото започне да омеква, доливаме само вряла вода и не бъркаме с лъжица. Към нацъфтялото жито слагаме захар на вкус, смесена с канелата и счу-

кания карамфил, а така също ореховите ядки и настърганата лимонова кора. Вместо със захар и орехови ядки може да разбъркаме нацъфтялото жито с настъргано сухо сирене.

Варено жито със стафиди

ПРОДУКТИ: 1/2 кг бяло жито, 1 кафеена чашка пудра захар, 1/2 чаена лъжичка канела, 2 кафеени чашки смлени или счукани орехови ядки, 1 кафеена чашка стафиди

Най-подходящо за варене е бялото жито, което трябва да е огрухано. Сваряваме го на тих огън, докато омекне, прецеждаме го през гевгир и го измиваме със студена вода. После го слагаме в подходящ съд или в голяма чиния и го поръсваме със захарта, канелата, ореховите ядки и стафидите.

Варено жито с настъргана лимонова кора

ПРОДУКТИ: 1 кг жито, 400 г кристална захар, 200 г смлени орехови ядки, 3 – 4 супени лъжици пудра захар, 1 чаена лъжичка канела, настърганата кора на 1 лимон

Изчистеното и измито жито заливаме с вода, която да е 4 пръста над него. Варим го двадесетина минути на умерен огън. след това отнемаме тенджерата от огъня и я завиваме с вълнена дреха. Така житото трябва да престой от вечерта до сутринта, когато отцеждаме водата (ако е останала и прибавяме захарта и ореховите ядки. Отгоре поръсваме пудрата захар и прибавяме канелата и настърганата лимонова кора.

Варено жито за сватба

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша жито, 3 кафеени чашки галета, 2 – 3 супени лъжици кристална захар, 1/2 чаена лъжичка канела, настърганата кора на 1/2 лимон, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 1 кафеена чашка пудра захар

Почистеното и измито жито заливаме с 4 чаени чаши вода. На тих огън го варим, докато водата все още покрива житото. Отнемаме тенджерата от огъня и я завиваме с вълнена дреха за 2 часа, за да поеме житото останалата вода. После разстиламе житото върху мека кърпа и го оставяме така да престои десетина часа. Разбъркваме житото с галетата, докато зрънцата се отделят едно от друго. Прибавяме захарта, смесена с канелата, настърганата лимонова кора и ореховите ядки. Изсипваме сместа в подходяща чиния, оформяме я и я поръсваме с пудрата захар, която трябва изцяло да я покрие.

Каша от жито и царевични зърна

ПРОДУКТИ: 1 1/2 чаени чаши жито, 100 г царевични зърна, 1/4 кг мед (или захар), 100 г стафили, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 чаена лъжичка канела

Сваряваме житото и царевичните зърна на тих огън. Отделяме 1 чаена чаша от сместа и прецеждаме водата. Останалото жито и царевични зърна пасираме. Към получената каша добавяме меда (или захарта), стафидите и ореховите ядки. Слагаме непасираните зърна, които сме отделили, и варим десетина минути, като непрекъснато бъркаме. Готовата каша сипваме в десертни купички и поръсваме с канелата.

Булгур

Булгур (перс. чрез тур.) – това е счукано или едро смляно жито за гответе.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 1/2 чаени чаши булгур, 1 чаена чаша олио, 2 чаени чаши прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка канела, захар

Възваряваме 2 л вода и поставяме изчистения булгур и олиото. Варим на умерен

огън, докато булгурът омекне. Щом започне да се сгъстява, наливаме предварително свареното прясно мляко. Подсладждаме със захар на вкус и накрая поръсваме канелата. Поднасяме булгура топъл или студен.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши булгур, 1 чаена чаша олио, 2 л прясно мляко, 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена чаша захар, 2 праха ванилия

Възваряваме 3 л вода и поставяме булгура заедно с олиото. Варим, докато булгурът омекне. Щом започне да се сгъстява, разреждаме с половината от предварително свареното прясно мляко. Прибавяме изчистения, измит и подсушен ориз. Като бъркаме, варим, докато оризът омекне – тогава слагаме захарта и ванилията. Разреждаме с останалото прясно мляко. Така приготвения булгур поднасяме, след като изстине.

Ореховки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 3 белтъка, 1/4 кг кристална захар, 1/4 кг орехови ядки, 2 праха ванилия, 2 кафеени чашки обелени бадемски ядки

Смесваме разбитите белтъци със захарта и с ореховите ядки. Отначало загряваме сместа в тенджера на силен огън, като през цялото време разбъркваме, после намаляваме силата на огъня. След 5 – 6 минути отнемаме съда от огъня и прибавяме ванилията. Когато сместа изстине, от нея с намокрени ръце оформяме топчета, колкото малък орех. Във всяко топче набождаме по един обелен бадем. Нареждаме ореховките в намаслена тавичка и печем в умерена фурна, докато порозовеят.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 2 яйца, 1 чаена чаша

смлени орехови ядки, 100 г овесени ядки, 1 кафеена чашка брашно

Разбиваме кравето масло с пудрата захар. Прибавяме разбитите яйца, ореховите ядки, овесените ядки и брашното. Объркваме добре сместа. В намаслена тава с чаена лъжичка слагаме от нея на купчинки на разстояние една от друга 2 – 3 см. Печем в слаба фурна. Ореховките поднасяме, след като са престояли поне 2 денонощия.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: мая за хляб (колкото половин кибритена кутийка), 2 кафеени чашки прясно мляко, 3 супени лъжици кристална захар, 1/4 кг краве масло, 2 яйца, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, щипка ванилия, 2 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша счукани орехови ядки

Разтваряме маята за хляб в прясното мляко, подсладено с кристалната захар. Отделно разбиваме кравето масло на пяна и прибавяме към него разтворената в млякото мая, разбитите жълтъци и брашното. Омесваме меко тесто, което разделяме на 4 части. От всяка част оформяме малки топчета. В средата на всяко топче слагаме от плънка, приготвена по следния начин: Към ореховите ядки добавяме отделно разбитите на твърд сняг белтъци. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Нарездаме ореховките в намаслена тава и печем в силна фурна. Когато изстинат, бързо (за 1 – 2 секунди) ги потапяме в хладка вода и ги овалваме в пудрата захар, ароматизирана с ванилията.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 1/4 кг краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 2 яйца, 1 чаена чаша смлени орехови ядки, 2 чаени чаши брашно, 1 кафеена чашка кристална захар, 2 – 3 супени лъжици пудра захар за поръсване на ореховките

Разбиваме кравето масло с пудрата захар до побеляване. Прибавяме разбитите жълтъци, ореховите ядки и брашното. Замесваме тесто, което разточваме на кора, дебела 6 – 7 мм. Режем ореховки с кръгла стъклена чаша. Разбиваме белтъците с кристалната захар – от тази смес слагаме по 1/2 чаена лъжичка върху всяко кръгче. Нарездаме ореховките в намаслена тава. Печем ги в умерена фурна, после ги поръсваме с пудрата захар.

Меденки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 2 супени лъжици мед, 1 1/2 чаени чаши захар, 1 чаена чаша олио, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, брашно, колкото сместа поеме, 1 кафеена чашка орехови ядки

Върху кухненската маса замесваме меко тесто (което не трябва да залепва) от разбитите яйца, меда, захарта, олиото, содата бикарбонат и брашно, колкото сместа поеме. Правим топчета, големи колкото орехи, и върху всяко топче слагаме парче от орехова ядка. Печем в умерена фурна, докато меденките станат кафяви.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 2 1/2 кафеени чашки олио, 1 чаена чаша захар, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка канела, 1 кафеена чашка мед, 1/2 кг брашно, орехови ядки

Замесваме меко тесто от яйцата, олиото, захарта, содата бикарбонат, канелата, меда и брашното. От полученото тесто правим топчета, колкото малък орех. Намазваме меденките с леко разбит белтък (отделен от едно от яйцата), отгоре бодваме половин орехова ядка и печем в умерена фурна.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 1 чаена чаша олио, 1 кафеена чашка мед, 2 чаени лъжички канела, 4 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 кафеени чашки мармалад от сини сливи, кайсии или шипки

Разбиваме яйцата с пудрата захар и на тънка струйка прибавяме (както при приготвяне на майонеза) олиото, като разбъркваме все в една посока. Прибавяме меда, канелата и пресятото със содата бикарбонат брашно. Правим топчета, колкото малък орех, и ги нареждаме в намаслена тава. Печем в умерена фурна. След като изстинат, слепваме топчетата по две с мармалада. Ако готовите меденки престоят в открит съд 2 денонощия, ще бъдат по-вкусни.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка кисело мляко, 1 кафеена чашка олио, 1 яйце, 1 1/3 кафеени чашки захар, 1 1/2 кафеени чашки мед, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 1 прах ванилия, брашно, колкото сместа поеме, 100 г мармалад

Към киселото мляко прибавяме олиото, разбитото яйце, захарта и затопления мед. Разбъркваме, докато захарта се стопи – тогава слагаме амонячната сода, ванилията и брашно, колкото е необходимо, за да се замеси меко тесто. Оставяме тестото да отлежи 3 часа, после разточваме кора, дебела половин сантиметър. Нарязваме сладки с кръгла или друга форма (може да използваме стъклена чашка). Нареждаме меденките в тава, намазана с краве масло или олио, и ги печем в умерена фурна. Когато меденките изстинат, ги слепваме по две с мармалада.

Десерти с плодове

Лесна плодова пита

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 кафеена чашка олио, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 чаени чаши брашно, 1 пакетче ванилия, 800 г череша или вишна (без костилките), 2 кафеени чашки пудра захар

Разбиваме яйцата със захарта, докато сместа побелее и се стъсти. Прибавяме олиото, содата, брашното и ванилията. – Още веднъж разбиваме сместа и слагаме черешите (вишните), на които сме махнали костилките. Разбъркваме сместа и я изсипваме в намаслена и поръсена с брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Питата се поднася, нарязана на парчета и поръсена с пудрата захар.

Сиропирана плодова пита

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 1/2 чаени чаши захар, 1 чаена чаша олио, 2 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша сливи, череша, вишна (без костилките) или ягоди, малини и др., 2 кафеени чашки пудра захар, 1/2 чаена чаша плодов сироп

Разбиваме киселото мляко със содата и захарта. Отделно смесваме олиото с брашното. Събираме двете части и ги разбиваме с миксер 3 минути или на ръка – докато се получи хомогенна смес, от която отделяме половината и печем в намазана с олио правоъгълна тавичка в слаба фурна. Така опечената пита напояваме със сироп. Отгоре нареждаме плодовете и заливаме с останалата половина от сместа. Допичаме в електрическа фурна с включен само горен нагревател. Опечената пита поръсваме с пудрата захар.

Плодова пита със сметана

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша захар, 2 1/2 чаени чаши двойно пресято брашно, 1 бакпулвер, 1 ванилия, 60 г краве масло, 1/2 чаена чаша олио, 1 чаена чаша прясно (или кисело) мляко, 1 кафеена чашка смлени (или счукани) орехови ядки, 1/2 чаена чаша плодове (ягоди, череша, вишни, сливи – без костилките), 1 чаена чаша сметана, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата със захарта. Последователно прибавяме брашното, бакпулвера, ванилията, размекнатото на стайна температура краве масло, олиото, млякото и ореховите ядки. Разбъркваме добре сместа и я изсипваме в намазана с олио и поръсена с малко брашно тава. Отгоре нареждаме плодовете (пресни или от компот). Печем в умерена фурна. Опечената пита покриваме със сметаната, разбита с пудрата захар.

Ябълкова пита с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 300 г захар, 5 яйца, 250 г кисело мляко, 100 мл олио, 350 г брашно, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 кг ябълки, 1 кафеена чашка счукани (или смлени) орехови ядки, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме до побеляване със захарта. Като бъркаме, един след друг прибавяме жълтъците, след това киселото мляко, олиото, двойно пресято и смесено със содата брашно и накрая отделно разбитите на сняг белтъци. Разделяме омесеното тесто на две части. В намаслена и посипана с малко брашно тава поставяме половината от тестото и леко го разточваме на дебела кора с помощта на лимонадено шише. Изсипваме ябълките – обелени, настъргани и смесени със счуканите орехови ядки. Отгоре разстиламе втората половина от тестото, което набождаме с

вилаца. Печем в умерена фурна. Изстиналата пита поръсваме с пудрата захар.

Ябълкова пита с канела

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 200 г захар, 1/2 кг ябълки, 1 пакетче канела, 1 пъпка карамфил, 150 г брашно, 1 бакпулвер, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата със захарта, докато сместа побелее. Последователно прибавяме обелените и нарязани на малки кубчета ябълки, канелата, счукания в хаванче карамфил и двойно пресято и смесено с бакпулвера брашно. Разбъркваме добре сместа и я изсипваме в намаслена и посипана с малко брашно тава. Печем в умерена фурна. Изстиналата ябълкова пита посипваме с пудрата захар.

Сиропирана ябълкова пита

ПРОДУКТИ: 700 г брашно, 2 яйца, 150 г краве масло, 2 г сода бикарбонат, 100 г пудра захар, 1 кг ябълки, 1 чаена чаша захар, 2 г канела; за сироп – 1 чаена чаша захар и 1 пакетче ванилия

От двойно пресято брашно, содата, яйцата, кравето масло и пудрата захар замесваме меко тесто, което разделяме на две. От едната половина разточваме кората, която поставяме в намаслена и посипана с малко брашно тава, набождаме я с вилица и я печем в умерена фурна. Обелените ябълки настъргваме на ситно ренде, смесваме ги със захарта и леко ги задушяваме под похлупак. Когато кората се опече, поставяме върху нея задушени ябълки, посипваме ги с канелата и ги пориваме с втората разточена кора. Сега печем само с включени горни нагреватели на фурната. Когато питата вече е опечена, нарязваме я на парчета, които заливаме със сироп, приготвен от захарта, ванилията и 1 чаена чаша вода.

Ябълкова пита със стафиди

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 1/2 чаена чаша разтопено краве масло, 1/2 чаена чаша олио, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, брашно – колкото е необходимо, за да се получи меко тесто, 750 г ябълки, 2 супени лъжици кристална захар, 2 супени лъжици счукан сухар, 2 супени лъжици стафиди, 1 чаена лъжичка канела, щипка настъргана лимонова кора, пудра захар за наръсване

Разбиваме до побеляване яйцата с пудрата захар. Прибавяме разтопеното краве масло и олиото (може да използваме и само краве масло), киселото мляко с разтворената в него сода бикарбонат и толкова брашно, колкото е необходимо, за да се замеси меко тесто. Омесваме го добре и отделяме една четвърт. Останалото тесто разстиламе в тавичка, намазана с краве масло (или олио) и поръсена с брашно. Обелените и настъргани на едро ренде ябълки смесваме с кристалната захар, счукания сухар и стафидите. Прибавяме канелата и настърганата лимонова кора. Тази смес разстиламе на равен пласт върху тестото. От останалото тесто (което премесваме с малко брашно, ако е много меко) правим лентички и ги слагаме във вид на решетка върху ябълковата смес. Печем в умерена фурна. След като питата изстине напълно, я поръсваме с пудра захар.

Ябълкова пита с мармалад

ПРОДУКТИ: 1/2 кг брашно, 150 г краве масло, 2 кафеени чашки захар, 1 яйце, щипка сол, 2 кафеени чашки мармалад, 4 ябълки, 1 пакетче ванилия, захар за наръсване

Замесваме тесто от два пъти пресятото брашно, кравето масло, захарта, разбитото яйце, щипка сол и толкова хладка вода, колкото е необходимо, за да се получи меко тесто. Завиваме тестото с кърпа и го оставяме да „почива“ 4 часа, след което го разстиламе в кръгла тава и го намазваме с мармалад от някакъв плод. Обелени-

те ябълки нарязваме на тънки филийки, които нареждаме като керемиди върху мармалада. Поръсваме със захар и с ванилията и печем в умерена фурна.

Ябълкова пита с маргарин

ПРОДУКТИ: 1/4 кг фино брашно, 1/4 кг маргарин, 6 супени лъжици захар, щипка сол, заквасена сметана – колкото е необходимо, за да се омеси меко тесто, 1 кг ябълки, 3 супени лъжици смлени орехови ядки, 1 яйце

Приготвяме обикновено ронливо тесто от брашното, маргарина, 1 супена лъжица захар, щипка сол и толкова заквасена сметана, колкото е необходимо, за да се омеси тестото. Поставяме тестото в хладилника в тенджерата с капак – там то трябва да престои 4 часа. После го разделяме на две. От едната половина правим пита, която поставяме в намаслена и посипана с галета тава. Печем в умерена фурна. Изваждаме от фурната опечената пита и я оставяме да се охлади. Обелваме и настъргваме на едро ренде ябълките. Оставяме ги половин час, за да си пуснат сока, който отцеждаме. С този сок поръсваме опечената пита. Приготвяме смес от настърганите ябълки, 5 супени лъжици захар и смлените орехови ядки, които разстиламе върху питата. От втората половина тесто омесваме пита, която намазваме с разбитото яйце и оставяме да престои двадесетина минути в общата част на хладилника. След това я поставяме върху ябълковата смес и печем в умерена фурна. Ако питата се зачерви отгоре много бързо, веднага поставяме бяла хартия, за да не прегори.

Бърза ябълкова пита

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 300 г захар, 300 г брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 50 г счукани орехови ядки, 4 – 5 ябълки

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта и с 1/2 чаена чаша вода. Прибавя-

ме смесеното с бакпулвера брашно и смлените орехови ядки. Омесваме меко тесто. Обелените ябълки настъргваме на едро ренде, леко ги отцеждаме и ги слагаме в тестото, което премесваме и оформяме като пита. Поставяме питата в намаслена и посипана с малко брашно тава и печем в умерена фурна. Може да я гарнираме с белтъци, разбити със захар на сняг.

Ябълкова пита с ром

ПРОДУКТИ: 1/2 кг ябълки, 200 г краве масло (маргарин), 1 чаена чаша захар, 3 яйца, настърганата кора на 1 лимон, щипка сол, 2 супени лъжици ром, 1 1/2 чаени чаши висококачествено пшенично брашно, 2 чаени лъжички бакпулвер, пудра захар за наръсване

Обелваме ябълките и ги нарязваме на съвсем тънки резенчета. Разбиваме кравето масло (маргарина) със захарта, яйцата, настърганата лимонова кора, солта и рома. Прибавяме ябълките и брашното, което предварително два пъти сме пресяли заедно с бакпулвера. Изсипваме сместа в тавичка, намазана с краве масло и посипана с малко брашно. Печем половин час в умерена фурна. Докато питата е още топла, посипваме я с пудра захар и я нарязваме на парчета.

Ябълкова пита с извара

ПРОДУКТИ: 350 г брашно, 15 г мая за хляб, 5 г сол, 50 мл олио, 50 г краве масло (или маргарин), 2 яйца, 200 г обелени ябълки, 100 г захар, 1 пакетче ванилия, 1/4 кг прясна извара

Разтваряме маята за хляб в малко вода или прясно мляко. Замесваме тесто от брашното, маята, солта, олиото, кравето масло (маргарина) и яйцата. Разточваме тестото и го разделяме на четири части. Правим четири питки. Приготвяме пълнеж от настърганите на едро ренде ябълки, захарта, ванилията и пасираната през сито извара. Разделяме пълнежа на четири и

слагаме от него върху всяка питка. Загръщаме краищата на питките, защитваме ги и ги оставяме да отлежат двадесетина минути на топло. После ги нареждаме в намаслена и посипана с малко брашно тава и ги печем в умерена фурна.

Ябълчник

ПРОДУКТИ: 1 кг обелени ябълки, 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 кафеена чашка захар, 1 пакет чаени бисквити, счукани на ситно, 2 пакетчета ванилия

Сладкишът се приготвя, без да се пече. Разбиваме кравето масло със захарта. Когато сместа побелее, прибавяме счуканите на ситно бисквити, настърганите ябълки и ванилията. Разбъркваме много добре и оформяме сладкиша като торта. След това го поставяме в хладилника за 3 часа, за да се втвърди.

Пита с тиква

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 2 кафеени чашки олио, щипка сол, на върха на ножа сода бикарбонат, 1/2 кг брашно; *за пълнката* – 1/2 кг изчистена тиква, 1 чаена лъжичка канела, 1 супена лъжица олио, 1 супена лъжица разтопено краве масло, 1 кафеена чашка счукани или смлени орехови ядки, 1/2 чаена чаша захар, 2 супени лъжици счукан сухар, 2 супени лъжици пудра захар

Замесваме меко тесто от олиото, солта, содата бикарбонат, брашното и 1/2 чаена чаша хладка вода. Разделяме тестото на две и разточваме две кори с големината на тавата, която ще използваме. Приготвяме пълнката, като разбъркваме настърганата тиква с канелата, олиото, разтопеното краве масло, счуканите орехови ядки и захарта. Слагаме едната кора в намаслена и посипана с малко брашно тава и я поръсваме със счукания сухар. Разстиламе пълнката и слагаме втората кора. Притискаме леко краищата на корите. Печем питата в умерена фурна. След като из-

стине, я нарязваме на парчета, които посипваме с пудрата захар.

Сладкиш с тиква

ПРОДУКТИ: 1/2 кг изчистена тиква, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена чаша разтопено краве масло, 1 1/2 чаени чаши захар, 2 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 1/2 пакетче канела, брашно – колкото е необходимо, за да се получи палачинково тесто, 2 супени лъжици пудра захар

Използваме сладка тиква, която настъргваме, поръсваме със солта и оставаме да престои половин час. В това време разбиваме кравето масло и захарта. Като бъркаме, към сместа прибавяме разбитите отделно яйца, прясното мляко, канелата, смлените орехови ядки и брашното. Слагаме и настърганата и леко отцедена тиква. Разбъркваме добре и изсипваме сместа в намаслена и посипана с малко брашно тавичка. Печем в умерено силна фурна. Когато сладкишът изстине, поръсваме го с пудрата захар и го нарязваме на парчета.

Сладкиш с плодове

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 240 г пудра захар, 3 яйца, 1 чаена чаша прясно мляко, 360 г брашно, 1 бакпулвер, настърганата кора на 1/2 лимон, 1 пакетче ванилия, 1/2 кг едри плодове (круши, дюли, ябълки, кайсии, праскови) или вишни (без костилките)

Разбиваме до побеляване кравето масло с пудрата захар. Като бъркаме, едно по едно прибавяме яйцата, след това прясното мляко, брашното, смесено с бакпулвера, настърганата лимонова кора и ванилията. Разбъркваме добре сместа и я изсипваме в намаслена и посипана с малко брашно тавичка. Върху тестото нареждаме нарязаните на филийки по-едри плодове или плодовете, на които сме махнали костилките (вишни, череши). Печем в умерено

силна фурна. Когато сладкишът изстине, нарязваме го на парчета.

Черешов сладкиш

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка ориз, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена чаша захар, 1 пакетче (125 г) краве масло, 1/4 кг пудра захар, 3 яйца, 2 чаени чаши череши без костилките, щипка канела или ванилия, 1 кафеена чашка сладко от череши, пудра захар за наръсване

Сваряваме ориза с малко вода. Когато набъбне, прибавяме прясното мляко и захарта. Оставаме сместа да изстине. После разбиваме кравето масло с пудрата захар, прибавяме, като бъркаме, яйцата (едно след друго), изчистените от костилките череши и сварения ориз. Добре разбърканата смес изсипваме в тавичка, намазана с краве масло и посипана с малко брашно. Печем в умерено силна фурна. Когато сладкишът изстине, нарязваме го на парчета, които посипваме с пудра захар, смесена с канелата или ванилията. Гарнираме със сладкото от череши. Сладкиша може да полеем със сироп от череши.

Сладкиш с вишни

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша захар, 3 яйца, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, брашно – колкото е необходимо, за да се получи палачинково тесто, 1 чаена чаша вишни без костилките, 2 супени лъжици пудра захар, по 1 щипка канела и смлени на прах карамфилови зърна, пудра захар за наръсване

Разбиваме яйцата със захарта, докато сместа побелее. Прибавяме содата бикарбонат и брашното. Разбъркваме добре и слагаме изчистените от костилките вишни. Отново разбъркваме и изсипваме сместа в тавичка, намазана с краве масло и поръсена с малко брашно. Печем в умерено силна фурна. Когато сладкишът изстине, нарязваме го на парчета, които посипваме с пудра захар, смесена с канелата и смлените на прах зърна карамфил.

Сладкиш с вишни и малини

ПРОДУКТИ: 350 г брашно, 100 г краве масло (или маргарин), 3 яйца, щипка сол, 100 г захар, мая за хляб, колкото половин кибритена кутийка, 300 г вишни, 150 г малини

Омесваме тесто от брашното, кравето масло (или маргарина), 2 яйца, солта, захарта и маята за хляб, размита с малко прясно мляко или вода. Махаме костилките на вишните и ги поръсваме с един слой захар. Така те трябва да престоят четвърт час. Почистваме, измиваме и отцеждаме малините. Смесваме ги с вишните. Ако имаме на разположение сок от смачкани плодове, добавяме от него към сместа. Разточваме тестото и го разделяме на четири парчета, върху всяко от които поставяме по една четвърт от плодовете и защипваме краищата. Оставяме сладкишите да отлежат половин час, после ги намазваме с разбито яйце и ги печем в силна фурна.

Сладкиш с кайсии

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша брашно, 1 бакпулвер, 2 пакетчета ванилия, 1/2 чаена чаша разтопено краве масло, 1/2 кг кайсии, 2 кафеени чашки нарязани на едро орехови ядки, 2 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме пресятото и смесено с бакпулвера брашно, ванилията и разтопеното краве масло. В намазана с краве масло и поръсена с малко брашно тавичка нареждаме нарязаните на малки парченца кайсии и изсипваме върху тях тестото. Отгоре нареждаме ореховите ядки. Печем в умерена фурна. Изпечения сладкиш поръсваме с пудрата захар, смесена с щипка ванилия.

Сладкиш със сини сливи

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 100 г захар, 100 г разтопено краве масло, сока от 1 лимон, 1 кафеена чашка прясно мляко, 1 1/2 чаени чаши

брашно, 1 бакпулвер, 1 кафеена чашка счукани бадемови ядки (или смлени орехови ядки), 1/2 кг сини сливи

Разбиваме жълтъците със захарта. После прибавяме разтопеното краве масло, лимония сок, прясното мляко, брашното и бакпулвера. Разбиваме добре сместа и слагаме счуканите бадемови ядки (или ореховите ядки) и отделно разбитите белтъци. Изсипваме в намаслена и посипана с малко брашно тавичка. Отгоре нареждаме нарязаните на половинки сини сливи. Печем в умерена фурна.

Малинов сладкиш

ПРОДУКТИ: 1/2 л прясно мляко, 2 пакетчета ванилия, 1/2 кг бишкоти, 2 кг малини, 4 белтъка, 4 супени лъжици захар

Този сладкиш не се пече. Сваряваме млякото и го оставяме да се поохлади. Ароматизираме го с 1 пакетче ванилия. Потапяме бишкотите една след друга в млякото и ги нареждаме в продълговата чиния. Покриваме ги с един пласт крем. Върху крема нареждаме малини, след това бишкоти и крем. И отново бишкоти, крем и малини. Крема приготвяме, като на края на затоплен котлон в подходящ съд разбиваме до сгъстяване белтъците със захарта. Прибавяме 1 ванилия. След като сладкишът престои 1 час в хладилника, слагаме последния пласт крем, върху който нареждаме останалите малини. Отново поставяме сладкиша в хладилника, където го държим до поднасянето му.

Сладкиш със сушени кайсии

ПРОДУКТИ: 1/4 кг сушени кайсии, мая за хляб, колкото половин кибритена кутийка, 4 кафеени чашки прясно мляко, 3 чаени чаши висококачествено пшенично брашно, 3 жълтъка, 3 супени лъжици пудра захар, 1 пакетче (125 г) разтопено краве масло

От вечерта до сутринта държим кайсиите накиснати в хладка вода. Маята за хляб

развиваме в 1 кафеена чашка мляко или вода. Два пъти пресяваме брашното, после го слагаме в кръгла тава и правим в средата „кладенче“, в което сипваме маята. Разбъркваме с лъжица и прибавяме разбитите жълтъци, останалото прясно мляко (3 кафеени чашки), пудрата захар и разтопеното краве масло. Разбиваме добре сместа и половината от нея сипваме в намазана с краве масло тавичка. Слагаме един ред от отцедените кайсии и сипваме втората половина от тестото. Отгоре нареждаме останалите кайсии. Поставяме тавата в силно загрята фурна и печем, като постепенно намаляваме силата на огъня. Сладкишът се поднася студен.

Сладкиш с дюли

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 1 чаена чаша захар, 6 супени лъжици кисело мляко, 2 дюли, 1/2 чаена чаша нарязани на ситно орехови ядки, 1 бакпулвер, 2 чаени чаши брашно, 6 супени лъжици олио, 2 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме киселото мляко, обелените и настъргани на едро ренде дюли, ореховите ядки, олиото и брашното, смесено с бакпулвера. Изсипваме сместа в намаслена и поръсена с малко брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Когато сладкишът изстине, посипваме го с пудра захар.

Сладкиш с тиквички

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 2 средно големи тиквички, 1 чаена чаша захар, 1 кафеена чашка олио, 1/2 чаена чаша счукани или смлени орехови ядки, 1 чаена лъжичка канела, 2 ванилии, 3 чаени чаши брашно, 2 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме настърганите на едро ренде тиквички, олиото, ореховите ядки, канелата, ванилията и брашното. Изсипваме сместа в намаслена и поръсена с малко брашно та-

вичка. Печем в умерена фурна. Изстиналия сладкиш посипваме с пудрата захар.

Орехов колач

ПРОДУКТИ: 5 яйца, 200 г захар, 300 г брашно, 200 г смлени орехови ядки, 5 г амонячна сода, 2 ванилии

Разбиваме жълтъците със захарта до побеляване. Прибавяме брашното, ореховите ядки, амонячната сода и ванилията. Разбиваме добре и накрая слагаме отделно разбитите белтъци. Изсипваме сместа в намаслена и поръсена с малко брашно тавичка и печем в умерена фурна. Изстиналия колач нарязваме на парчета.

Сладка орехова баница

ПРОДУКТИ: 1 кг висококачествено пшенично брашно, 1 яйце, щипка сол, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 300 г счукани или смлени орехови ядки; за сиропа – 400 г захар, 3 – 4 листа от индрише

Замесваме тесто от брашното (два пъти пресято), разбитото яйце, щипка сол, 1 супена лъжица олио и вода, колкото е необходимо. Разделяме тестото на 10 топки. От всяка топка разточваме кора, която навиваме на точилката и с две ръце я събираме към средата (някой трябва да ни помогне, като държи точилката в двата края). След това изваждаме кората, като внимаваме да запазим образувалите се плисета, и я оставяме върху покривка да позасъхне. После поръсваме всяка кора с мазнината и ореховите ядки, които трябва да попаднат в гънките на плисетата. Така приготвените кори нарязваме на парченца по 2 – 3 см, които нареждаме в намаслена и поръсена с малко брашно тава. Трябва да запълним цялата тава. Печем баницата, докато се зачерви. Изваждаме я от фурната и я оставяме да изстине. Тогава я заливаме с охладен сироп, приготвен от захарта, 400 мл вода и листата от индрише.

Баница от готови кори с вишни

ПРОДУКТИ: 1 кг вишни, 100 г захар, 1/2 кг готови кори, 200 г разтопено краве масло, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 100 г счукан сухар

Махаме костилките на вишните и ги поръсваме със захарта. Половината от корите нареждаме в намаслена тава, като всяка поръсваме с горещо краве масло. Върху тях слагаме на един пласт вишните, които поръсваме със счукания сухар. Отгоре нареждаме останалите кори, всяка от които също поръсваме с горещо краве масло. Поливаме баницата с останалото горещо краве масло и печем в умерена фурна. Опечената баница поръсваме с пудрата захар.

Баница с плодове

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 5 чаени чаши двойно пресято висококачествено пшенично брашно, 1 чаена лъжичка сол; 2 кафеени чашки разтопено краве масло или олио, 1 кг плодове (ябълки, дюли, череши или вишни без костилки), 1/2 пакетче канела, 100 г галета, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Замесваме обикновено тесто от брашното, 3 кафеени чашки вода и солта. Разделяме го на 12 малки топки, от които разточваме питки. Намазваме питките със затоплена мазнина и ги нареждаме на четири купчинки по три. Оставяме ги да престоят четвърт час, след това всяка питка разтегляме на лист върху маса, застлана с покривка. Намазваме всеки лист с топла мазнина. В единия край на листа слагаме от пълнката, приготвена от настърганите на едро ренде плодове, размесени с канелата и галетата, и с помощта на покривката навиваме на руло. Готовите рула нареждаме в намаслена и посипана с брашно тава, поръсваме ги с мазнина и печем в умерена фурна. Опечената баница поръсваме с пудрата захар и след като изстине, я нарязваме на парчета.

Баница с ябълки

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 2 1/2 – 3 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 яйца, 5 – 6 супени лъжици пудра захар, 15 г мая за хляб; *за пълнката* – 1 кг ябълки, 1/2 чаена чаша захар, 5 карамфилчета, 2 супени лъжици ром, 1/2 пакетче канела, 1 яйце

Замесваме тесто от два пъти пресятото висококачествено брашно, киселото мляко, содата бикарбонат, яйцата, пудрата захар и маята за хляб, размита с малко прясно мляко или вода. Омесваме тестото и го оставяме за половин час да втаса, след това го разделяме на две части, всяка от които разточваме на дебела кора. Слагаме едната кора в намаслена и посипана с малко брашно тава. Покриваме я с пълнка, приготвена от обелените и нарязани на тънки филийки ябълки, захарта, смлените (или счукани в хаванче) карамфилчета, рома и канелата. Поставяме втората кора, която намазваме с разбитото яйце и печем в умерена фурна.

По тази рецепта може да се приготви баница от изчистени от костилките череши. Готовата баница, след като изстине, нарязваме на квадратчета.

Тиквеник

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 1 чаена лъжичка олио, 1 супена лъжица оцет, шипка сол, брашно – колкото сместа поеме; *за пълнката* – 1/2 кг почистена тиква, 2 супени лъжици олио, 3 супени лъжици захар, 1/2 пакетче канела, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена чаша счукани или смлени орехови ядки; 2 кафеени чашки разтопено краве масло, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Замесваме тесто от брашното, олиото, оцета, солта и 1 1/2 чаени чаши хладка вода. После го разделяме на 20 топчета, от които разточваме питки, колкото чаени чинийки. Мажем питките с разтопено кра-

ве масло и ги съединяваме по четири, така че като разточим купчинките, да се получат пет кори. Плънката приготвяме, като настъргваме на едро ренде обелената тиква, посоляваме я леко и я оставяме да престои така 1 час. След това изстискваме и отстраняваме сока, прибавяме олиото, захарта, канелата, солта и счуканите орехови ядки. Разточваме 4 кори с 5 см по-големи от дъното на тавата и една след друга ги слагаме в намастената и посипана с малко брашно тавичка. Всяка кора накъдряме, поръсваме с разтопено краве масло и покриваме с част от плънката. Петата кора разточваме по големината на тавата и като я сложим, защипваме краищата ѝ с долните кори. Нарязваме тиквеника на квадрати, поръсваме го с разтопено краве масло и го печем в силна фурна, докато отгоре се зачерви. Парчетата тиквеник поръсваме с пудрата захар (може и с кристална).

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 3 чаени чаши брашно, 1 яйце, 1 супена лъжица олио, 1 чаена лъжичка оцет, щипка сол; 100 г разтопено краве масло; *за плънката* – 800 г тиква, 2 кафеени чашки счукани или смлени орехови ядки, 5 г канела, 3 супени лъжици галета, 2 супени лъжици пудра захар

Замесваме тесто от два пъти пресятото висококачествено брашно, яйцето, олиото, оцета, солта и вода, колкото сместа поеме. Разделяме тестото на 12 топки, от които разточваме питки. Намазваме питките с разтопено краве масло, покриваме ги с кърпа и ги оставяме до отлежат половин час. Разточваме 12 кори, които събираме по две една върху друга, като ги напръскваме с разтопено краве масло. Приготвяме плънката, като задушаваме настърганата на едро ренде тиква, докато течността се изпари. После смесваме тиквата с ореховите ядки, канелата, галетата и пудрата захар. Върху всяка от „двойните“ кори поставяме от плънката, навиваме на ру-

ло и слагаме в намастена и поръсена с малко брашно тава. Печем в умерена фурна. Поднасяме тиквеника, поръсен с пудра захар (може и кристална).

Щрудел с готови кори

ПРОДУКТИ: 1 пакетче фини кори, 400 г ябълки, 1 1/2 кафеени чашки захар, 1/2 пакетче канела, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 1/2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио), 3 супени лъжици пудра захар

Разгъваме пакетчето фини кори и го срязваме по средата. Така се получават 12 кори. Настъргваме обелените ябълки на едро ренде. В единия край на всяка кора слагаме плънка, приготвена от настърганите ябълки, смесени със захарта, канелата и смлените орехови ядки. Поръсваме с разтопено краве масло или олио, загъваме кората от двете страни и я навиваме на руло. Нарездаме рулата в намастена и поръсена с малко брашно тава и печем, докато щруделът се зачерви отгоре. Поднасяме го топъл, поръсен с пудрата захар.

Щрудел с домашни кори

ПРОДУКТИ: *за тестото* – 600 г брашно, 1 супена лъжица олио, щипка сол; 2 кафеени чашки разтопено краве масло (или олио); *за плънката* – 1 кг ябълки, 1/2 чаена чаша счукан сухар, 1/2 чаена чаша счукани или смлени орехови ядки, 1 прах ванилия или 1 чаена лъжичка канела, 2 супени лъжици пудра захар

Замесваме тесто от брашното, олиото, солта и хладка вода. Омесваме добре тестото и го намазваме с олио или със свинска мас, покриваме го с чиста хартия и го оставяме да „почива“ 1 час, след което го разделяме на 6 топки. От всяка топка разточваме по една дебела кора. После разтегляме корите според големината на тавата, която ще използваме, и ги поръсваме с мазнина. Разстиламе от плънката, приготвена от настърганите на едро ренде

ябълки, счукания сухар, ореховите ядки, ванилията (канелата) и захарта. Навиваме корите на рула и ги нареждаме в намаслена и поръсена с малко брашно тава. Поръсваме рулата с останалата мазнина и печем в умерена фурна. Когато щруделът изстине, поръсваме го с пудра захар.

По тази рецепта може да приготвим щрудел с череши или вишни, изчистени от костилките.

Щрудел с ябълки и дюли

ПРОДУКТИ: 3 средни по големина дюли, 4 ябълки, 3 супени лъжици захар, 1/2 пакетче канела, настърганата кора на 1 лимон, 1 пакетче фини кори за баница, 1 1/2 кафеени чашки галета, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Настъргваме обелените дюли на едро ренде и ги смесваме със захарта, канелата и настърганата лимонова кора. Отделно настъргваме на едро ренде обелените ябълки. Разгръщаме 2 листа от фините кори, поръсваме ги с разтопено краве масло и слагаме върху тях от настърганите дюли. Поръсваме с галета, слагаме от настърганите ябълки и навиваме корите на руло. Поставяме рулото в намазана с олио и посипана с малко брашно тава. По същия начин навиваме и останалите кори (по две заедно) с настъргани дюли, галета и ябълки, докато свършим цялото пакетче фини кори. Наредените рула заливаме с разтопено краве масло и печем в умерена фурна. Когато готовият щрудел изстине, посипваме го с пудрата захар.

Щрудел с дюли

ПРОДУКТИ: за *тестото* – 400 г брашно, мая за хляб, колкото половин кибритена кутийка, 1/3 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 3 яйца, 3 супени лъжици краве масло; за *плънката* – 4 обелени дюли, 2 чаени чаши захар, 3 супени лъжици галета

Развиваме маята в прясно мляко или малко вода. Слагаме я в „кладенче“, направено в средата на поставеното в тава два пъти пресято брашно (300 г). Наливаме малко хладка вода, омесваме тесто и го оставяме да престои на стайна температура. Отначало то увеличава обема си дватри пъти, после обаче спада. Когато по повърхността му престанат да се появяват мехурчета, добавяме солта, захарта, разбитите яйца и останалото брашно и месим в продължение на 15 минути. Накрая слагаме размекнатото на стайна температура краве масло. Покриваме тестото с кърпа и го оставяме да отлежи 1 час. След това го разделяме на 12 топки, всяка от които разточваме на тънка кора. За плънката настъргваме дюлите на едро ренде и ги смесваме със захарта и галетата. От тази плънка слагаме във всяка кора и я навиваме на руло. Навитите кори слагаме в намазана с олио и поръсена с малко брашно тава. Печем около половин час в умерена фурна.

Щрудел с тиква

ПРОДУКТИ: за *тестото* – 1 чаена чаша разтопено краве масло, 1/3 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, брашно – колкото сместа поеме; за *плънката* – 1 обелен голям резен опечена тиква, 3 супени лъжици олио, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 кафеени чашки захар, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 кафеени чашки счукал сухар

За плънката най-напред правим пюре от опечената тиква, като я намачкваме с вилица. Запържваме пюрето в олиото и прибавяме прясното мляко и захарта. Държим сместа на умерен огън (като непрекъснато разбъркваме), докато се сгъсти. а когато изстине, слагаме ореховите ядки. Замесваме тесто от разтопеното краве масло, 1 чаена чаша хладка вода, солта, содата бикарбонат и брашно, колкото сместа поеме. Месим тестото пет минути, после го оставяме да „почива“ 1 час. Разде-

ляме го на две – едната половина поставяме в намаслена и поръсена с малко брашно тава. Поръсваме счукания сухар и разстиламе плънката от тиква и орехови ядки. Слагаме втората половина от тестото, набождаме го с вилица на 2 – 3 места и печем в силна фурна.

Забележка. Ябълки, дюли и други плодове, които задушаваме за сладкиши, щрудели и др., запазват естествения си цвят, ако във водата прибавим малко лимонов сок или лимонтузу заедно с щипка сол.

Печени ябълки в тесто

ПРОДУКТИ: за *тестото* – 1 1/2 чаени чаши брашно, 100 г разтопено краве масло, 1 яйце; 6 средни по големина ябълки, 1 кафеена чашка конфитюр, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Замесваме средно твърдо тесто от брашното, разтопеното краве масло, разбитото яйце и хладка вода – колкото сместа поеме. Ябълките срязваме на половинки, които почистваме от семенната част и напълваме със сместа от конфитюр и орехови ядки. Слелваме половинките ябълки две по две. Разточваме тестото на дебела кора, която разрязваме на 6 части. Всяка ябълка завиваме в отделна кора от тестото. Печем в силна фурна. Печените в тесто ябълки поднасяме, поръсени с пудрата захар.

Пържени ябълки в тесто

ПРОДУКТИ: за *тестото* – 1 яйце, 1 кафеена чашка прясно мляко, щипка сол, брашно – колкото сместа поеме; 4 средни по големина ябълки, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Забъркваме гъсто палачинково тесто от яйцето, прясното мляко, солта и брашното. Обелваме ябълките и ги нарязваме на тънки полукръгчета, които потапяме в тестото и пържим и от двете страни в силно

загрялото олио. Преди поднасяне ги поръсваме с пудрата захар (за диабетици поръсваме със сорбит или със счукан на прах захарин).

Бюрек от тиква

ПРОДУКТИ: 800 г обелена тиква, 1/2 чаена чаша захар, 1/2 пакетче канела, брашно – колкото сместа поеме, 2 кафеени чашки разтопено краве масло, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Настъргваме обелената тиква на едро ренде и я смесваме със захарта, канелата и брашно, колкото поеме, за да се получи гъсто тесто, което разстиламе на равномерен пласт в намазана с половината от разтопеното краве масло тава, нарязваме на квадрати и печем в умерена фурна, докато се зачерви. След това намазваме бюрека с втората половина разтопено краве масло и отново печем, докато тестото поеме мазнината. Бюрека поднасяме, поръсен с пудрата захар.

Сладкиш със сушени плодове

ПРОДУКТИ: сушени сливи, ябълки, круши, дренки (общо 200 г), 150 г почистена тиква, 1/2 чаена чаша захар, брашно – колкото сместа поеме, 1 кафеена чашка разтопено краве масло, 2 супени лъжици твърдо краве масло, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Сушените плодове държим 4 – 5 часа в хладка вода, а после ги отцеждаме и започваме да ги варим заедно с нарязаната на парчета тиква. Когато и плодовете, и тиквата омекнат, отнемаме съда от огъня. Смесваме продуктите със захарта и с толкова брашно, колкото е необходимо да се получи гъсто тесто, което разстиламе на равномерен пласт в тава, намазана с разтопеното краве масло. Нарязваме тестото на квадрати и печем в умерена фурна, докато отгоре се зачерви – тогава поставяме върху тестото нарязаното на малки парченца твърдо краве масло и печем, дока-

то сладкишът поеме мазнината. Поднасяме го, поръсен с пудрата захар.

Пандишпан с плодове

ПРОДУКТИ: 1 кг пресни плодове (или 2 буркана компот) – праскови, кайсии, сини сливи, 50 г краве масло, 4 яйца, 4 супени лъжици захар, 1 прах ванилия, 5 супени лъжици брашно

Разтопяваме кравето масло в тавичка и нареждаме плодовете, нарязани на филийки. Разбиваме жълтъците с половината захар, докато станат пухкави, а белтъците разбиваме с останалата захар, докато станат на твърд сняг. После ги смесваме и като продължаваме да бъркаме, прибавяме ванилията и брашното. Изсипваме сместа върху наредените в тавичката плодове и печем в умерена фурна. Оставяме опечения сладкиш да изстине и го обръщаме върху голяма чиния или тавичка. Нарязваме го на квадрати или правоъгълници, които може да полеем със сока от бурканите с компот или със специално приготвен много сладък сироп. Може да гарнираме и със сметанов сладолед.

Панирани круши

ПРОДУКТИ: 4 по-големи круши, 2 – 3 супени лъжици ром или ароматен ликьор; *за тестото* – 100 г брашно, 2 яйца, щипка сол, 1 чаена лъжичка захар, прясно мляко – колкото е необходимо за рядко тесто; 2 кафеени чашки брашно, 1 1/2 кафеени чашки олио, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 1/2 прах ванилия

Обелваме крушите, почистваме ги от семето, нарязваме ги на резени с дебелина около сантиметър и половина, нареждаме ги в чиния и ги заливаме с рома (или с ароматния ликьор). Така трябва да престоят 1 час. Смесваме брашното, двата жълтъка, захарта, солта и толкова прясно мляко, колкото е необходимо, за да се получи рядко палачинково тесто. Отделно разбиваме белтъците и ги прибавяме към пани-

ровката, като бъркаме. Отцеждаме резените круши от сока, който са пуснали, и ги потапяме в брашното, а после в палачинковото тесто. Пържим ги в силно сгорещеното олио до златисто. Поднасяме панираните круши топли, поръсени с пудрата захар, ароматизирана с ванилията.

Сини сливи с шоколадова пяна

ПРОДУКТИ: 40 сини сливи, 3 кафеени чашки орехови ядки (или обелени бадеми), 2 белтъка, 2 супени лъжици пудра захар, 1 супена лъжица настърган шоколад

Почистваме сливите от костилките и на мястото на всяка костилка слагаме по 1 орехова ядка (или 1 бадем). Разбиваме белтъците на твърда пяна. Към тях прибавяме пудрата захар и настъргания шоколад. Разбиваме още 2 минути на ръка. Нареждаме сливите в намаслена тавичка и ги заливаме с шоколадовата пяна. Запичаме ги леко – докато пяната се стегне. Този десерт се поднася и топъл, и студен. Може да се приготви и със сушени сини сливи, които накисваме в хладка вода за 3 – 4 часа и почистваме от костилките.

Пълнени цели ябълки

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 2 обелени ябълки, 1 супена лъжица смлени орехови ядки, захар на вкус

Обелваме и издълбаваме ябълките откъм дръжките. Запълваме кухината със смлените орехови ядки, смесени със захар на вкус. Нареждаме ябълките в намазана с олио тавичка и печем в умеренѐ фурна десетина минути. Поднасяме ги изстинали, поръсени с пудра захар.

Пълнени ябълкови половинки

ПРОДУКТИ ЗА 1 ПОРЦИЯ: 2 ябълки, 1 супена лъжица мармалад, 1 супена лъжица смлени орехови ядки, 1 супена лъжица трохи от сух хляб, 1/2 супена лъжица разтопено краве масло, пудра захар на вкус

Разрязваме ябълките на две. Всяка половинка обелваме и почистваме от семето. Половинките от ябълките попарваме с вода, леко подкиселена с лимонов сок или лимонтузу. Отцеждаме ги и мястото на семките запълваме с мармалада, смесен със смлените орехови ядки и трохите от изсъхнал хляб, които предварително сме разбъркали с разтопеното краве масло. Нарездаме ябълките в намаслена тавичка и ги запичаваме във фурна на слаб огън. Поръсваме ги с пудра захар. Поднасяме ябълките топли или студени.

Беловски пълнени ябълки

ПРОДУКТИ: 1 1/4 кг ябълки, 1 1/2 кафеени чашки захар, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1 чаена лъжичка канела

Измиваме добре ябълките и без да ги белим, ги издълбаваме откъм дръжката. Пълним ги със смес от захарта, ореховите ядки и канелата и ги нареждаме в намаслена тава. Печем в умерена фурна, докато ябълките омекнат. Поднасяме ги, след като изстинат.

Печени сини сливи

ПРОДУКТИ: 1 кг сини сливи, 2 кафеени чашки орехови ядки, 2 кафеени чашки захар, 5–6 листа от индрише, 2 карамфилови пъпки

Почистваме сливите от костилките. На мястото на костилките поставяме орехови ядки. Нарездаме сливите в намаслена тавичка, в която сме поставили листата индрише и карамфиловите пъпки. Поръсваме сливите със захарта и ги печем в умерена фурна, докато омекнат. Поднасяме ги, когато изстинат.

Печени дюли

ПРОДУКТИ: 1 кг дюли, 2 кафеени чашки захар

Издълбаваме дюлите откъм дръжката и махаме семенната им част. Издълбаното място посипваме със захар. Нарездаме

дюлите в тава, наливаме 1 пръст вода и ги печем в умерена фурна, докато омекнат. От време на време ги обливаме със сироп, получен при печенето. Поднасяме ги, като изстинат, полети със същия сироп.

Тиква с прясно мляко

ПРОДУКТИ: 1 кг обелена от кората тиква, 100 г полусварен ориз, 2 чаени чаши прясно мляко, 1 1/2 чаени чаши захар, 1/2 пакетче канела, 100 г твърдо краве масло

Почистваме обелената тиква от семките и я нарязваме на правоъгълни резенчета, които нареждаме в намазана с олио тава. Прибавяме полусварения ориз, заливаме с прясното мляко, поръсваме със смесената с канелата захар, слагаме отгоре нарязаното на филийки твърдо краве масло и печем в умерена фурна.

Варена тиква

Разрязваме тиквата на две и със супена лъжица почистваме семките заедно с влакната. После я нарязваме на парчета, които нареждаме с кората надолу в тенджерата, на дъното на която сме поставили метална мрежа за варене на пара или попарени с вряла вода дървени летви, широки 2 см. Наливаме вода, колкото да покрие летвите (или металната мрежа), и варим на тих огън, докато тиквата омекне. Внимаваме да не изври водата и ако трябва, доливаме малко. Поднасяме тиквата студена, поръсена със захар на вкус.

Тиква с мед

Сваряваме тиквата по предходната рецепта (на дъното на тенджерата може да сложим метална чиния, обърната с дъното нагоре, върху която нареждаме парчетата тиква). След сваряването със супена лъжица изгребваме меката част и я слагаме в дълбок съд. Прибавяме мед на вкус, счукани орехови ядки и канела и разбъркваме добре. Тиквата поднасяме студена.

Тиква със сушени плодове

ПРОДУКТИ: 600 г обелена и почистена от влакнестата част тиква, 300 г сушени плодове, 2 кафеени чашки захар или мед

Сушените плодове на кисваме за 3 – 4 часа в студена вода. Обелената и почистена от влакнестата част тиква нарязваме на парчета с размери 3 – 4 см на 2 – 3 см. На дъното на тенджерата поставяме попарени с вряла вода дървени летви (метална чиния с отвора надолу или мрежа за варене на пара) и слагаме ред тиква, ред отцедени сушени плодове. Завършваме със сушени плодове. Наливаме вода, колкото да покрие летвите (металната чиния, металната мрежа), покриваме плътно с капак и варим на тих огън до пълно омекване на плодовете и на тиквата. В края на варенето прибавяме захарта (или меда).

Варена тиква с ябълки

ПРОДУКТИ: 800 г тиква (обелена и почистена от семките), 300 г ябълки, щипка сол, 1 кафеена чашка захар, 3 супени лъжици краве масло, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 1/2 чаена лъжичка канела

Обелената и почистена от семето тиква нарязваме на парченца и задушаваме на умерен огън двадесетина минути с малко вода. Прибавяме обелените и почистени от семенниците ябълки, които сме нарязали на ситно. Слагаме солта, захарта и кравето масло. Продължаваме да задушаваме, докато тиквата омекне. Охлаждаме десерта и го поръсваме с ореховите ядки и с канелата.

Печена тиква с яйца и прясно мляко

Използваме сладка тиква, която нарязваме на дълги резени, широки 3 – 4 см, които поръсваме със сол и смлян черен пипер, овалваме в брашно и нареждаме

на два или три пласта в тава, намазана с олио или с разтопено краве масло. Поръсваме с мазнина и печем в умерена фурна. Заливаме опечената тиква със сварено прясно мляко, което, докато е топло, смесваме с добре разбити яйца (млякото прибавяме по малко, като разбъркваме яйцата, за да не се пресекат) и захар на вкус. Отново слагаме тиквата във фурната и на силен огън печем, докато горният пласт се зачерви. След като изстинат, нарязваме тиквените резени на малки парчета.

Печена тиква със захар

Насичаме тиквата на резени, които изчистваме от влакнестата част и семките. С остър нож правим плитки прорези в месестата част под формата на квадрати и ромбове. Поръсваме парчетата тиква със захар и ги нареждаме в тава. Наливаме малко гореща вода и печем в умерена фурна. Готовите резени поръсваме с канела.

Тиквен сладкиш

ПРОДУКТИ: 1 кг почистена от кората тиква, 50 г краве масло, 2 яйца, 4 1/2 супени лъжици захар, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 2 супени лъжици галета, 1 чаена лъжичка канела, 2 – 3 супени лъжици пудра захар, 1 чаена чаша прясно мляко

Нарязваме тиквата на парчета, които задушаваме с кравето масло. После наливаме прясното мляко и я разбиваме на гладко пюре. Разбиваме жълтъците с 3 супени лъжици захар и ги смесваме с ореховите ядки, галетата, канелата и отделно разбитите с 1 1/2 супени лъжици захар белтъци. Тази смес прибавяме към пюрето от тиква. Разбъркваме добре и изсипваме в намаслена тавичка. Печем в умерена фурна. Поръсваме сладкиша с пудрата захар, нарязваме го на парчета и го поднасяме, като истине.

Тиквен десерт

ПРОДУКТИ: 1 кг опечена тиква, 1 л прясно мляко, 1 чаена чаша захар, 1 кафеена чашка нишесте, 3 белтъка

Пасираме опечената тиква през гевгир и я разбиваме с прясното мляко и с 2/3 чаена чаша захар. Слагаме сместа да заври на умерен огън и като бъркаме, прибавяме нишестето, което предварително сме размили със студено прясно мляко или с хладка вода. Варим, докато сместа се сгъсти, после я оставяме да изстине и прибавяме белтъците, разбити на твърд сняг с 1/3 чаена чаша захар. Поднасяме десерта в купички.

Пълнена тиква

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина тиква, 1 кафеена чашка захар, по 1 шепа сушени ябълки, круши и сливи без костилки, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 3 – 4 ябълки, 5 – 6 листа от индрише

Изрязваме капаче около дръжката на тиквата и с лъжица изгребваме семето и салото. Измиваме добре вътрешността на тиквата и слагаме в нея захарта. Сушените плодове, които сме държали 3 – 4 часа в студена вода, сега смесваме с ореховите ядки, обелените и настъргани на едро ренде ябълки и листата от индрише. Тази смес слагаме в тиквата, покриваме с капачето и печем в умерена фурна, докато тиквата омекне.

Тиква с карамелизирана захар

ПРОДУКТИ: 1 средна по големина тиква, 1 л прясно мляко, 6 супени лъжици захар, 3 яйца, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки

Обелваме тиквата и я нарязваме на малки парчета, които нареждаме в тенджерата, на дъното на която сме поставили попарени дървени летви или метална чиния, обърната с отвора надолу. Водата, която нали-

ваме в началото на варенето, трябва само да покрие летвите (чинията). Отделно сваряваме прясното мляко и докато е топло, слагаме в него 4 супени лъжици захар. Отнемаме съда от огъня и като бъркаме непрекъснато, прибавяме разбитите яйца. Продължаваме да бъркаме, за да не се пресекат яйцата. На дъното на тавичка сипваме останалата захар, която карамелизираме. Претриваме сварената тиква през гевгир и сипваме полученото пюре върху карамела. Заливаме с млечната смес. Печем в умерена фурна. Поднасяме порциите охладени, поръсени със смлените орехови ядки.

Сладкиш с праскови и ориз

ПРОДУКТИ: прасковите от 1 буркан компот (може и същото количество пресни плодове), 1 кафеена чашка ориз, 3 кафеени чашки прясно мляко, 3 кафеени чашки кайсиев мармалад

Сваряваме ориза с млякото и разстиламе половината в леко намаслена тавичка. Върху него поставяме един ред от прасковите. Слагаме пласт кайсиев мармалад и разстиламе останалия ориз. Покриваме с кайсиев мармалад и запичаме в сгорещена фурна само 5 – 6 минути, като внимаваме да не препечем сладкиша.

Пържени дюли

ПРОДУКТИ: 800 г узрели дюли, 150 г пудра захар, 3 яйца, 2 кафеени чашки олио, 1 чаена лъжичка канела

Изчистените от семето и от твърдата вътрешна част дюли нарязваме на филийки, които поръсваме с пудра захар. Оставяме ги да престоят така 2 часа. После всяка филийка потапяме в разбитите яйца и пържим в силно загрятото олио. Поднасяме ги, поръсени с пудра захар и канела.

Печени круши с мед

ПРОДУКТИ: 1 кг круши, 1 чаена чаша мед

Разрязваме крушите на половинки, които почистваме от семето и нареждаме в тавичка. Наливаме 1 пръст вода и печем в силна фурна четвърт час. Изваждаме крушите и ги заливаме с меда. Поднасяме ги, когато изстинат.

Ябълки, печени на скара

ПРОДУКТИ: 1 кг ябълки, 50 г краве масло, 100 г захар, 2 кафеени чашки конфитюр

С остър нож изрязваме кръгче около дръжката на ябълките, после ги издълбаваме и отстраняваме сърцевината. Пълним ябълките със смес от кравето масло, захарта и конфитюра. Вместо конфитюр може да използваме някакъв сушен плод, който предварително е държан 3 – 4 часа в студена вода. Всяка ябълка увиваме в двойно парче от домакинско (алуминиево) фолио, намазано отвътре с краве масло, и печем на скара около 1/2 час.

Тиква, печена на скара

Нарязваме тиквата на парчета, които задушаваме с малко вода, за да поомекнат. После ги увиваме в намазано с краве масло двойно парче от алуминиево (домакинско) фолио и половин час ги печем на скара. Поднасяме ги, посипани с пудра захар (или полети с мед) и поръсени със смлени орехови ядки.

Плодов кейк с жълтъци

ПРОДУКТИ: 1 пакетче (125 г) краве масло, 120 г пудра захар, 5 жълтъка, 1 препълнена чаена чаша брашно, 1 бакпулвер, настърганата кора на 1/2 лимон, 1/4 кг плодове (круши, стафида, череши или вишни без костилки и др.), 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Омекналото на стайна температура краве масло разбиваме с пудрата захар. После, като продължаваме да бъркаме, прибавяме един след друг жълтъците. Слагаме смесеното с бакпулвера брашно, лимоновата кора и нарязаните на малки парченца плодове. Изсипваме сместа в намаслена и посипана с малко брашно кейкова форма. Печем в умерена фурна, докато кейкът получи светлокафяв цвят. След като изстине, нарязваме го на парчета, които посипваме с пудрата захар.

Плодов кейк с орехови ядки

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 200 г захар, 1 чаена чаша олио, 2 1/2 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 150 г смлени или счукани орехови ядки, 1/4 кг пресни плодове (или отцедени плодове от компот), 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата и като бъркаме непрекъснато, прибавяме на части захарта, олиото, размесеното с бакпулвера брашно, содата бикарбонат и ореховите ядки. Разбъркваме сместа с настърганите или нарязани на съвсем малки парченца плодове. После я изсипваме в намазана с краве масло и посипана с малко брашно форма за кейк или в тавичка. Десетина минути печем в слаба фурна, следващите десетина минути на по-силен огън отдолу (с долните нагреватели на фурната), а накрая десетина минути с по-силен огън отгоре. По този начин се получава равномерно светлокафяво оцветяване от всички страни. С клечка за зъби проверяваме дали кейкът е готов – по клечката не бива да полепва тесто. След като извадим кейка от формата, поръсваме го с пудрата захар.

(За да се отдели по-лесно кейкът от формата или тавичката, поставяме съда веднага след като го извадим от фурната, върху мокра платнена салфетка.)

Плодов кейк с кисело мляко

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 2 кафеени чашки пудра захар, 3 супени лъжици олио, 1/4 кг кисело мляко, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 2 1/2 чаени чаши брашно, 1 чаена чаша изчистени от костилките вишни или череши (или малини), 2 – 3 супени лъжици пудра захар за наръсване

Разбиваме жълтъците до побеляване с пудрата захар. Като бъркаме, прибавяме олиото на тънка струя, после слагаме киселото мляко и брашното, смесено с амонячната сода. Отделно разбиваме белтъците на твърд сняг и също ги прибавяме към сместа, която изсипваме в кейкова форма, намазана с краве масло и посипана с малко брашно. Отгоре нареждаме плодовете, оваляни в брашно. Печем в умерена фурна. Опечения кейк поръсваме с пудрата захар.

Тревненски плодov кейк

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша захар, 3 супени лъжици олио, 1/4 кг кисело мляко, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка канела, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 3 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, 1 чаена чаша нарязани на съвсем малки парченца плодове (ябълки, круши и др.), 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. Като продължаваме да бъркаме, прибавяме олиото, киселото мляко (разбито със содата бикарбонат), канелата, ореховите ядки и смесеното с бакпулвера брашно. Изсипваме добре разбърканата смес в намазана и посипана с малко брашно кейкова форма. Отгоре поставяме плодовете. Печем в умерена фурна. Готовия кейк поръсваме с пудрата захар.

Кейк с вишни

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 1 чаена чаша захар, 1/2 чаена чаша олио, 1 1/2 чаени чаши брашно, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1/2 кг вишни, почистени от костилките

Разбиваме белтъците със захарта на твърд сняг и ги смесваме с разбитите жълтъци. Наливаме на тънка струйка олиото, като разбъркваме непрекъснато. Слагаме смесеното със содата брашно. Разбъркваме добре и изсипваме тестото в намазана и посипана с малко брашно тавичка. Отгоре нареждаме оваляните в брашно вишни. Печем в умерена фурна.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 1 чаена чаша захар, 2 1/2 кафеени чашки олио, 1 прах ванилия, 3 чаени чаши брашно, 1 бакпулвер, 1/2 кг вишни, почистени от костилките, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме до побеляване яйцата със захарта. На тънка струйка, като бъркаме непрекъснато, прибавяме олиото, после ванилията и смесеното с бакпулвера брашно. Добре разбъркваме сместа и половината от нея изсипваме в намазана с олио и поръсена с брашно тавичка. Отгоре нареждаме оваляните в брашно вишни. Разстиламе и останалото тесто. Печем в умерена фурна. Готовия кейк посипваме с пудрата захар.

По тези две рецепти се приготвя и кейк с череши.

Торти

Блатът (нем. букв. „лист“, кора от тесто) е тестено произведение, което се използва за долна част на торта. А думата **торта** е италианска, означава голям сладкиш, обикновено с кръгла форма (но има и торти с правоъгълна и дори с квадратна форма). Торта е и отрязано парче от сладкиша.

За печене на блатове има специални форми с подвижно дъно. Ако използваме обикновена тавичка, трябва да я намажем с мазнина и да я покроем с тънка хартия (оризова, пергаментова и пр.). В този случай поръсваме с брашно намастеното дъно на тавичката. Отстрани обаче не бива да има нито мазнина, нито хартия, защото тогава тестото ще се издуе по средата. Изпеченият блат се отделя от тавичката с помощта на нож. Добре е да обърнем опечения блат върху сито – тогава долната част ще изстине бързо, а събралата се пара няма да повлияе на тестото и да го „смъкне“ (то да спадне). Блатът се разрязва, когато изстине.

Блатовете се пекаат отначало в силна фурна, а след това на умерен огън. Така долната част няма да стане клисава и средата ще се изпече добре. При подреждането на тортата най-отгоре се слага най-гладкият и най-добре изпечен блат.

Най-лесно ще приготвим блат, като разбием 6 жълтъка с 1 чаена чаша кристална захар. Когато сместа побелее, прибавяме 2 супени лъжици брашно и 2 супени лъжици галета. Отделно разбиваме шестте белтъка и ги слагаме върху първата смес. Разбъркваме внимателно отдолу нагоре, за да се получи пухкава смес. Прибавяме 1 чаена чаша смлени или счукани орехови ядки и пак разбъркваме внимателно отдолу нагоре. Блата печем в тортена форма с подвижно дъно или в тавичка, дъното на която сме намазали, посипали с брашно и покрили с тънка хартия.

Новогодишна торта „Емилия“

ПРОДУКТИ: блат, приготвен по предходната рецепта, 1 чаена чаша кристална захар, 1 кафеена чашка вишновка или плодов ликьор. 400 г конфитюр кайсии, 150 г краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 1 яйце, 2 праха ванилия, 1/2 пакет бисквити

Използваме готов кръгъл блат или приготвяме блат по предходната рецепта. Разрязваме блата хоризонтално на три пласта. Правим сироп от кристалната захар и 1 чаена чаша вода. Когато изстине, прибавяме вишновката (или плодovия ликьор). Напояваме и трите пласта на блата със сироп и ги поставяме един върху друг, като помежду им слагаме конфитюра. Приготвяме крем, като разбиваме кравето масло с пудрата захар. Прибавяме разбитото яйце и ванилията. От крема отделяме 4 супени лъжици, а останалия оцветяваме с няколко капки от разтворена във вода зелена боя (от боите за оцветяване на хранителни продукти). Намазваме тортата отгоре и отстрани със светлозеления крем. Отстрани облепваме тортата с бисквити (най-подходящи са т. нар. „котешки езичета“). По желание може да ги превържем с бяла панделка. От отделения бял крем отгоре на тортата шприцоваме розички във формата на буквите ЧНГ.

Новогодишна торта „Антоанета“

ПРОДУКТИ: 150 г краве масло, 1 1/2 чаени чаши пудра захар, 5 яйца, 4 супени лъжици прясно мляко, 1 пълна чаена лъжичка бакпулвер, 1 супена лъжица лимонов сок, 1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора, 2 чаени чаши брашно, 4 – 5 смокини от сладко (или 3 – 4 чаени лъжички портокалови кори от сладко, може и отцедени плодове от компот, най-добре кайсии – 4 – 5 бр.); за *яйчени крем* – 4 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 50 г какао на прах; за *масления крем* – 200 г краве масло, 3 супени лъжици пудра захар; 1 прах ванилия (или 2 чаени лъжички ром), 5 – 6 бадемoви ядки

Десетина минути разбиваме кравето масло с пудрата захар. Като бъркаме непрекъснато, последователно прибавяме 5 жълтъка, смесеното с бакпулвера прясно мляко, лимонения сок, настърганата лимонена кора и брашното. Накрая слагаме отделно разбитите на сняг 4 белтъка. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Изсипваме сместа и намазана с краве масло и поръсена с брашно тортена форма с дупка (или в електрическа тенджерка с поставена в средата алуминиева чашка) и печем в умерена фурна. Опеченият блат разрязваме с голям нож на 2 хоризонтални пласта, между които поставяме нарязаните на ситно смокини (или портокаловите кори, или отцедените плодове). Приготвяме поотделно два вида крем. За яйчения крем разбиваме яйцата с пудрата захар в съд, който държим върху леко затоплен котлон. Когато сместа побелее, слагаме какаото и продължаваме да държим съда на огъня, докато кремът заври – тогава го сваляме от котлона и продължаваме да разбиваме, докато кремът изстине. За масления крем разбиваме кравето масло с пудрата захар. Този крем лъжичка по лъжичка прибавяме към яйчения крем, като разбиваме непрекъснато. Ароматизираме с ванилията или с рома. Една част от така приготвения крем слагаме между двата пласта, а с другата покриваме тортата. Нарязваме бадемите на ивици, леко ги запичаме, а след това с тях очертаваме буквите ЧНГ. Тортата може да украсим с клончета от бор или от аспаргус, а така също и с цветчета от циклама.

Какаова торта „Луcreция“

ПРОДУКТИ: за два блати – 6 яйца, щипка сол, 1 чаена чаша захар, 3 супени лъжици какао, 4 супени лъжици брашно; за масления крем – 200 г краве масло, 1 супена лъжица пудра захар, 3 супени лъжици какао, 1 супена лъжица ром (или коняк); за яйчения крем – 4 яйца, 1 чаена чаша пудра захар, 1 прах ванилия

Разбиваме белтъците на сняг с щипка сол. Слагаме захарта и като продължаваме да бъркаме, прибавяме жълтъците един по един. Добавяме какаото и брашното. Разделяме сместа на две и опичаме два блати. Приготвяме масления крем, като разбиваме отпуснатото на стайна температура краве масло с пудрата захар, какаото и рома или коняка. За яйчения крем разбиваме яйцата с пудрата захар и с ванилията. Поставяме втория крем върху първия и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Може да смесим двата крема, като към първия сипваме лъжица по лъжица от втория при непрекъснато бъркане. Намазваме първия блат, поставяме втория и нанасяме втората половина от крема върху него и отстрани. Украсяваме тортата по желание и я оставяме за 2 часа в хладилника, за да се стегне.

Какаова торта „Валентина“

ПРОДУКТИ: 100 г какао, 18 супени лъжици кристална захар, 140 г краве масло, 6 яйца, 2 1/2 кафеени чашки брашно; за крема – 5 белтъка, 1 супена лъжица пудра захар; за сиропа – 1/2 чаена чаша кристална захар

На тих огън приготвяме умерено гъста кашлица от какаото, 8 супени лъжици кристална захар и 7 супени лъжици вода. Разделяме кашлицата на две. Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме с 5 супени лъжици захар и като продължаваме да бъркаме, прибавяме един след друг жълтъците. Слагаме половината от какаовата кашлица, 1/2 кафеена чашка брашно, белтъците, отделно разбити на твърд сняг с 5 супени лъжици захар, и останалото брашно. Разбиваме леко сместа и я изсипваме във форма за двойна торта, на дъното на която сме сложили хартия, а стените сме намазали с краве масло. Печем в умерена фурна. Опеченият блат, като изстине, разрязваме хоризонтално на две. Между двете половини слагаме една трета от крем, приготвен по следния на-

чин: Разбиваме на гъст сняг белтъците с пудрата захар. Отделно правим сироп от захарта и 1/2 чаена чаша вода, който, щом се сгъсти на водна баня на тих огън, оставяме леко да се охлади и тогава го изливаме върху белтъците, като бием силно. Накрая прибавяме втората половина от какаовата каша. Останалите две трети от крема полагаме отгоре и отстрани на тортата. Заглаждаме с нож, потопен в гореща вода. Може да украсим тортата с леко препечени бадемови ядки.

Какаова торта с плодове

ПРОДУКТИ: *за блато* – 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена чаша захар, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена чаша брашно, 3 супени лъжици какао, 2 кафени чашки смлени орехови ядки или стафиди (може и смлени бадемови ядки); *за крема* – 1/2 кг сметана, 6 супени лъжици захар; 1/2 кг плодове – малини, къпини, праскови или кайсии (пресни или от компот)

Разбиваме киселото мляко със захарта. Прибавяме содата бикарбонат, брашното, какаото и ореховите ядки (стафидите или бадемовите ядки). Разбъркваме добре и изсипваме сместа в тава, намазана с краве масло. Печем в умерена фурна. След като блатът изстине, намазваме го с крем, приготвен от разбитата със захарта сметана. Най-отгоре нареждаме плодовете. Държим тортата в хладилник 2 часа и тогава я поднасяме.

Какаова торта „Аделина“

ПРОДУКТИ: *за блато* – 8 яйца, 2 чаени чаши захар, 5 супени лъжици галета, 8 супени лъжици брашно; *за сироп* – 1 1/2 чаени чаши захар, 2 праха ванилия, 1 супена лъжица ром; *за глазурата* – 3 супени лъжици прясно мляко, 3 супени лъжици захар, 3 супени лъжици какао, 50 г краве масло; 1 кафеена чашка смлени орехови ядки

Един след друг разбиваме белтъците с 1 1/2 чаени чаши захар и 3 супени лъ-

жици вода. Жълтъците разбиваме отделно с 1/2 чаена чаша захар. Прибавяме белтъците към жълтъците и разбъркваме отдолу нагоре. Сместа разделяме на две. Към едната половина прибавяме галетата, смесена с брашното. Разбъркваме и изсипваме в намазана с краве масло тава. Отгоре слагаме втората половина от сместа. Печем в умерена фурна. Когато блатът изстине, заливаме го с топъл сироп, приготвен от захарта, 2 чаени чаши вода, ванилията и рома. Приготвяме глазурата, като на водна баня смесваме прясното мляко със захарта, какаото и кравето масло. Намазваме тортата и я поръсваме с ореховите ядки.

Какаова торта с бишкоти

ПРОДУКТИ: 1/2 кг сметана, 1 чаена чаша пудра захар, 2 чаени чаши кристална захар, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 чаени лъжички какао, 1/2 кг бишкоти, 3 белтъка

Разбиваме сметаната с пудрата захар. Сваряваме сироп от 1 чаена чаша кристална захар, прясното мляко и какаото. Топим бишкотите в охладения сироп, покриваме ги със сметановата смес откъм гладката страна и така ги запичаме на рулца, че лицевата страна на остане външна. Рулцата нареждаме плътно в кръг в тортенна форма. Карамелизираме 1 непълна чаена чаша кристална захар. Разбиваме белтъците с 3 чаени лъжички кристална захар и като бъркаме, на тънка струйка ги прибавяме към горещия карамел. С този крем покриваме тортата отгоре.

Торта „Добуш“

ПРОДУКТИ: *за сироп* – 150 г захар; *за масления крем* – 200 г краве масло, 50 г какао; *за блатовете* – 2 яйца, 1 чаена чаша кристална захар, 1 л прясно мляко, 1/2 чаена чаша олио. 1 чаена лъжичка амонячна сода, 1 чаена лъжичка оцет, брашно, колкото сместа поеме. 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 прах ванилия; *за глазурата* – 1 чаена чаша кристална захар

За сиропа кипваме 1/2 чаена чаша вода със захарта и обираме пяната. Отделно разбиваме отпуснатото на стайна температура краве масло с какаото. Към тази смес прибавяме захарния сироп и бъркаме, докато новата смес изстине. Приготвяме 4 блата, като разбиваме яйцата и захарта до побеляване. Прибавяме пряското мляко, олиото (може да го заменим с разтопено краве масло), предварително разтворената в оцета амонячна сода (вместо оцет може да използваме лимонов сок) и размесено с ванилията и със содата бикарбонат брашно. Брашното е толкова, колкото е необходимо, за да се замеси средно твърдо тесто. Омесваме тестото и го разделяме на 4 топки, от които разточваме блатове с размера на тортената форма, която ще използваме. Намазваме формата с краве масло, посипваме я с брашно и един след друг в умерена фурна изпичаме блатовете. Три от блатовете, като истинат, намазваме с приготвения крем. Всеки пласт трябва да е дебел около 2 см. Четвъртия блат, който не бива да има дефекти, покриваме с глазура, известна като глазура за торта „Добуш„. Приготвя се по следния начин: В малък тиган разтопяваме кристалната захар и докато е още гореща, я изливаме върху блата. Краищата дооформяме с намастен нож. Когато глазурата изстине, с намастен нож разрязваме блата на парчета, които нареждаме върху готовата торта.

Торта „Гараш“

ПРОДУКТИ: 6 белтъка, 150 г пудра захар, 180 г ситно смлени орехови ядки, 30 г брашно, 1/2 чаена лъжичка канела; *за крема* – 1/2 кг течна сметана, 200 г захар, 200 г шоколад

Разбиваме на ръка или с миксер на бавни обороти белтъците с пудрата захар до побеляване. Прибавяме ореховите ядки, брашното и канелата. Омесваме тесто и го разделяме на 6 части, от всяка от които разстиламе платка с диаметър 25 см и де-

белина 2 мм. Поставяме платките една след друга в намазана с олио тавичка, леко поръсена с брашно, и ги печем на 150°C. Щом платката отстрани се зачерви, изваждаме я, докато е още топла. Приготвяме крем, като разбиваме студената течна сметана с кристалната захар. Поставяме шоколада в тавичка и го разтопяваме в съвсем слаба фурна. Изваждаме тавичката и като разбъркваме, отначало сипваме съвсем малко от сметаната, после постепенно поставяме и останалата сметана. Слешваме шестте платки с крема. Отгоре слагаме най-много крем. Върху всеки пласт от крема може да поставим по малко от т. нар. крокан.

Кроканът е сладкарско изделие, получено от карамелизирана захар и съдържащи масло плодови ядки. В случая приготвяме крокана от 5 супени лъжици кристална захар и 2 супени лъжици вода. Сместа изсипваме в намазана с краве масло тава. След като кроканът изстине, начупваме го на дребно.

Пламтяща торта

ПРОДУКТИ: 170 г краве масло, 2 1/2 кафеени чашки захар, 2 кафеени чашки счукани орехови ядки, 2 жълтъка, 1 чаена чаша прясно мляко; *за сиропа* – 1 кафеена чашка захар, 1 кафеена чашка вишновка (или коняк); 240 г бишкоти; *за украсата* – 1 кафеена чашка разтопен шоколад, 1 супена лъжица разтопено краве масло, орехови ядки, 1 кафеена чашка ром

Тортата е подходяща за празници – рождени и имени дни и пр.

Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме със захарта. Прибавяме счуканите орехови ядки. Отделно в емайлирана тенджерата поставяме разбитите жълтъци. Върху тях изсипваме врящото прясно мляко и като бъркаме непрекъснато, държим съда на огъня, докато сместа се сгъсти. Отнемаме тенджерата от огъня и когато сместа изстине, я прибавяме

към масления крем. Приготвяме сироп от захарта, 1 кафеена чашка вода и вишновката (или коняка). С половината от сироп поръсваме половината от бишкотите, които нареждаме във форма за торта. Върху тях слагаме на равен пласт крема. Отгоре нареждаме останалите бишкоти и ги поръсваме с втората половина от сироп. Върху тортата поставяме голяма плитка чиния, за да притисне пластове. Така приготвената торта държим в хладилника 4 часа, след това я изваждаме, освобождаваме я от формата и я слагаме в тортена чиния. В средата на тортата поставяме огнеупорна чашка (метална, от йенско стъкло или порцеланова). Намазваме тортата отгоре и отстрани с разтопения шоколад, смесен предварително с 1 супена лъжица вода и разтопеното краве масло. Украсяваме отгоре тортата с десетина цели орехови ядки. Около нея, по ръба на чинията, нареждаме елхови клончета и разноцветни свещички за елха. Преди поднасянето наливаме в огнеупорната чашка, поставена в средата на тортата, сгорещения ром и го запалваме. Запалваме също и свещичките.

Торта с грис

ПРОДУКТИ: за *блата* – 2 яйца, 2 кафеени чашки захар, щипка сол, 1 прах ванилия, 1 супена лъжица настъргана кора от лимон, 3 кафеени чашки грис, 2 кафеени чашки брашно, 1/2 пакетче бакпулвер, 1 1/2 кафеени чашки прясно мляко; 2 чаени чаши изчистени от костилките череша или вишни (или отцедени плодове от компот), 100 г стафиди, 1 кафеена чашка смлени или нарязани на ситно бадемски ядки, 1/4 л сок от череша (или от компот), 2 кафеени чашки захар, 10 г желатин

Разбиваме на пяна яйцата със захарта, като прибавяме щипката сол, ванилията и настърганата кора от лимон. Добре разбиваме и слагаме гриса, после пресятото с бакпулвера брашно. Разбъркваме сместа и като продължаваме да бъркаме, на

части сипваме прясното мляко. Омесваме тесто, което поставяме в намаслена и поръсена с малко брашно тава. Печем в умерена фурна около 45 минути. Изстиненият блат разрязваме хоризонтално на две части. Попарваме с вряла вода пресните изчистени от костилките череша или вишни (или отцедяваме същите плодове от компот) и като изстинат, ги смесваме със стафидите и с бадемските ядки. Сока от череша (или от компот) загреваме и смесваме със захарта и с предварително накиснатия в малко вода и набъбнал желатин. С две трети от тази течност заливаме сместа от череша, стафиди и бадеми и малко преди новата смес да се сгъсти, заливаме с нея първия блат. Поставяме втория блат и го покриваме с останалия леко желеиран плодов сок. Украсяваме по желание с разбита сметана, череша без костилки и обелени бадемски ядки, нарязани на половинки по дължина.

Торта от готови целувки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 12 целувки, 2 супени лъжици коняк, 1/2 чаена чаша кристална захар

Приготвяме маслен крем, като в продължение на четвърт час разбиваме полуразтопеното краве масло с пудрата захар. Натрошаваме половината от целувките и ги слагаме на 1 пласт в тортена чиния. Нагрействаме ги с коняка и ги покриваме с една четвърт от масления крем. Натрошаваме втората половина от целувките и ги нареждаме на втори пласт. Оставяме тортата за 1 час в хладилника, за да се втвърди – тогава я изваждаме и я намазваме отгоре и отстрани с останалата част от крема. В тиган поставяме кристалната захар и 2 супени лъжици вода. Карамелизираме захарта и я оставяме на студено място за половин час, след което с помощта на чукче я раздробяваме на дребни кристали – с тях покриваме тортата отгоре и отстрани.

Торта от ореховки

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 3/4 чаена чаша кристална захар, 1/4 кг краве масло, 1/2 чаена чаша пудра захар, 1 супена лъжица брашно, 2 1/2 кафеени чашки кафе еспресо (или прецедено турско кафе) без захар, 30 ореховки, 80 г шоколад

Приготвяме яйчен крем, като разбиваме до побеляване яйцата с кристалната захар в съд, който държим върху леко затоплен котлон. Оставяме крема да изстине. Отделно разбиваме отпуснатото на стайна температура краве масло с пудрата захар, докато се получи гладка смес. Размиваме брашното в 1 кафеена чашка от кафето, после го сваряваме, а когато изстине, към него прибавяме яйчения и масления крем. В останалото кафе една след друга потапяме ореховките и ги нареждаме в тортена чиния по десет на пласт в три пласта, като между пластове поставяме крема. Отгоре настъргваме шоколада. Тортата трябва да престои в хладилник поне 2 часа, преди да я поднесем.

Бисквитена торта със сладко

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици какао, 1 супена лъжица кристална захар, 200 г краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 1/2 кг обикновени бисквити, 1 кафеена чашка запечени и счукани орехови ядки, 1 кафеена чашка плодове от сладко от череша (или кайсии, домати, смокини и др.)

Приготвяме млечно-какаов крем, като кипваме 1 чаена чаша прясно мляко и прибавяме към него брашното, какаото и кристалната захар – всички добавки предварително размити в част от млякото, докато е било още студено. Варим на тих огън, като непрекъснато бъркаме. Щом сместа заври, отнемаме съда от огъня и я оставяме да се охлади. Размекнатото на стайна температура краве масло разбиваме с пудрата захар. Към пухкавата смес, като разбъркваме непрекъснато, на части

прибавяме охладения млечно-какаов крем. Потапяме бисквитите в останалото студено прясно мляко и ги подреждаме на три пласта с правоъгълна форма в подходяща тавичка. Може да приготвим тавичка от алуминиево (домакинско) фолио. Всеки пласт намазваме с част от крема и поръсваме с орехови ядки. Над третия пласт бисквити върху крема подреждаме плодовете от сладко. Заглаждаме тортата и я поръсваме с орехови ядки. Тя трябва да престои на хладно 4 часа, преди да я поднесем.

Торта „Фантазия“ с бяла глазура

ПРОДУКТИ: 200 г краве масло, 3 1/2 кафеени чашки пудра захар, 4 жълтъка, 1 чаена чаша прясно мляко, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат, 3 чаени чаши брашно, 2 чаени лъжички бакпулвер, 4 белтъка, 1 супена лъжица какао; *за масления крем* – 100 г краве масло, 100 г пудра захар, 2 жълтъка; *за млечния крем* – 1 чаена чаша прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица захар, 2 праха ванилия (или 1 супена лъжица ром); *за бялата глазура* – 1 белтък, 200 г пудра захар, 2 чаени лъжички лимонов (или портокалов) сок; сироп от равни части захар и вода

Разбиваме кравето масло с пудрата захар на пухкав крем. Като бъркаме непрекъснато, един след друг прибавяме жълтъците, наливаме прясното мляко с разворената в него сода бикарбонат и слагаме пресятото с бакпулвера брашно. Накрая добавяме отделно разбитите на твърд сняг белтъци и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Отделяме половината от тази смес и прибавяме към нея какаото. Останалата половина изсипваме във форма за торта, намазана с краве масло и поръсена с брашно. Оцветеното с какао тесто разделяме на ленти, които слагаме върху светлото тесто. Опичаме блата в умерена фурна, а когато изстине, го разрязваме хоризонтално на две равни части, които нап-

ръскваме със сиропа, приготвен от равни части вода и кристална захар. За масления крем разбиваме много добре кравето масло с пудрата захар. Един след друг, като бъркаме, прибавяме жълтъците и отново разбиваме. За млечния крем сваряваме прясното мляко с брашното и захарта. Когато този крем изстине, лъжица по лъжица го прибавяме към масления крем, като разбъркваме добре. Към общата смес прибавяме ванилията (или рома). Получения крем поставяме между двете части на тортата, която покриваме отгоре с бяла глазура. За бялата глазура разбиваме белтъка с пудрата захар и прибавяме лимоновия (или портокаловия) сок. Когато глазурата се сгъсти, изливаме я равномерно върху тортата и я загладяваме с широк нож.

Лесна торта „Фантазия“

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 100 г кристална захар, 1 чаена чаша брашно, 1 бакпулвер; *за млечната смес* – 1 л прясно мляко, 1 прах ванилия, 6 яйца, 200 г кристална захар; *за карамелизиране* – 150 г кристална захар; 1 чаена чаша смлени орехови ядки

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме прясното с бакпулвера брашно и омесваме тесто. Отделно за млечната смес разбиваме яйцата със захарта и прибавяме прясното мляко и ванилията. В тавичка в умерена фурна карамелизираме захарта, докато стане светлокафява. Прибавяме млечната смес и пак поставяме тавичката в умерена фурна, но сега в по-голяма тава с вода. Когато сместа се стегне наполовина, прибавяме ореховите ядки, а върху тях изсипваме омесеното тесто. Прехвърляме опечената торта в голяма чиния с лицевата страна надолу и я украсяваме по желание.

Торта с пресни плодове

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1 чаена чаша кристална захар, 1 чаена чаша брашно, 1 бакпулвер, 1 прах ванилия, 100 г краве масло, 2 чаени ча-

ши пресни плодове (кайсии, праскови, вишни, череша без костилките), *сироп* – от равни части захар и вода (или сока от компота)

Разбиваме яйцата със захарта. Прибавяме смесеното с бакпулвера брашно и ванилията. Разбиваме, докато тестото стане бяло. В електрическа тенджера или в тавичка разтопяваме кравето масло и върху него нареждаме плодовете. Изсипваме отгоре тестото. Печем 40 минути в умерена фурна. Когато тортата изстине, заливаме я с кипнатия и охладен сироп.

Лесна плодова торта

ПРОДУКТИ: 150 г кристална захар, 150 г краве масло, 3 яйца, 150 г брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 2 чаени чаши пресни плодове (череша или вишни без костилки, кайсии, разделени на половинки или нарязани на парчета, сини сливи, нарязани на малки парченца), 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Размекнатото на стайна температура краве масло разбиваме с кристалната захар. Като бъркаме, едно след друго прибавяме яйцата. Накрая слагаме брашното и бакпулвера. В намазана с краве масло и поръсена с брашно форма за торта изсипваме тестото и нареждаме отгоре плодовете. Печем в силна фурна. Когато тортата изстине, поръсваме я с пудрата захар.

Плодова торта с маслен и млечен крем

ПРОДУКТИ: *за блата* – 60 г краве масло, 1/2 чаена чаша кристална захар, 2 жълтъка, 1/2 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена чаша брашно, 1 чаена лъжичка бакпулвер; *за масления крем* – 1 пакетче (125 г) краве масло, 1 чаена чаша кристална захар; *за млечния крем* – 1 чаена чаша прясно мляко, 1 жълтък, 1 супена лъжица брашно (или нишесте), 1 прах ванилия; 2 чаени чаши пресни ягоди, нарязани на половинки; *за украса* – 3 белтъка, 3 кафеени чашки кристална захар

Разбиваме до побеляване отпуснатото на стайна температура краве масло с кристалната захар. Като бъркаме, един след друг прибавяме жълтъците, после слагаме прясното мляко и смесеното с бакпулвера брашно. Изсипваме сместа в тортена форма, намазана с краве масло и поръсена с брашно. Печем в умерена фурна. Масления крем приготвяме, като отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме с кристалната захар. Отделно на тих огън сваряваме крем от прясното мляко, 1 жълтък и брашното (или нишестето). Когато кремът изстине, смесваме го с масления крем, като прибавяме и ванилията. Покриваме опечения и изстинал блат с нарязани на половинки ягоди. Отгоре разстиламе всички крем, върху който отново плътно нареждаме срязани на половинки ягоди. Разбиваме белтъците на твърд сняг с кристалната захар и с получения крем с помощта на шприц правим различни фигурки по повърхността на тортата (например розички).

Флорова торта с яйчен крем

ПРОДУКТИ: *за блат* – 150 г краве масло, 100 г пудра захар, 1 яйце, 300 г брашно, 1 бакпулвер; *за яйчения крем* – 2 яйца, 150 г кристална захар, 2 супени лъжици брашно, 1/2 л прясно мляко; 1/2 кг ягоди

Разбиваме отпуснатото на стайна температура краве масло с пудрата захар. Като бъркаме, прибавяме разбитото яйце и прясното с бакпулвера брашно. Омесеното тесто разстиламе в тортена форма, дъното на която е намаслено и посипано с брашно. От тестото издигаме по стените „перваз“ с височина 2 см. Набождаме блат на няколко места с вилица, за да не се повдига от формата. Печем в умерена фурна. Разбиваме яйцата с кристалната захар и прибавяме брашното и топлото прясно мляко. Държим съда на тих огън и бъркаме с тел, докато кремът се сгъсти. Когато кремът изстине, полагаме го върху изсти-

налия блат, а върху него нареждаме нарязаните на половинки ягоди.

Торта с ягоди

ПРОДУКТИ: 1 блат, 1 яйце, 1 жълтък, 2 кафени чашки кристална захар, 1 супена лъжица брашно, 1 кафеена чашка прясно мляко, 150 г краве масло, 1 кг ягоди, 1 кафеена чашка желе от малини

Използваме готов блат или приготвяме блат по една от предходните рецепти. Срязваме блата хоризонтално на две половини. Разбиваме яйцето и жълтъка с кристалната захар. Прибавяме размитото с прясното мляко брашно. Сгъстяваме сместа на слаб огън, като непрекъснато бъркаме. Слагаме половината от маслото и разбъркваме добре. Отделно разбиваме втората половина от маслото, отпуснато на стайна температура. Лъжица по лъжица прибавяме изстиналия яйчен крем. Бъркаме, докато се получи пухкав крем, половината от който слагаме върху единия пласт от блат. Върху крема нареждаме 1/2 кг ягоди, срязани на половинки. Поставаме втория пласт от блат. Най-отгоре разстиламе втората половина от крема. Оставаме тортата в хладилника от вечерта до сутринта. Преди поднасянето нареждаме отгоре 1/2 кг ягоди, срязани на половинки, които (за да добият блясък) леко намазваме с желето.

Торта с ягодов конфитюр

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 1 чаена чаша кристална захар, 1 чаена чаша кисело мляко, 3/4 чаена чаша олио, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 2 супени лъжици ягодов конфитюр, 2 чаени лъжички канела, 2 чаени чаши брашно, 2 – 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме яйцата с кристалната захар. Като бъркаме, последователно прибавяме киселото мляко, смесено със содата бикарбонат, олиото, разбития с канелата ягодов конфитюр и брашното. Добре разби-

тата смес изсипваме в намаслена и поръсена с брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Изстиналата торта поръсваме с пудрата захар.

Флодова торта със сметана

ПРОДУКТИ: 1 блат, 1 буркан стерилизирани обелени праскови, 1 супена лъжица желатин, 4 супени лъжици пудра захар, 1 чаена чаша сметана, 1 пакетче ванилия, 1 чаена чаша ароматен конфитюр

Използваме готов блат или приготвяме блат по една от предходните рецепти. Разрязваме хоризонтално блата на две части, които леко напръскваме с част от сока от буркана със стерилизираните обелени праскови. Накисваме желатина в малко хладка вода, заливаме го с 1 кафеена чашка от сока от компота и го разтопяваме на водна баня. Загриваме останалата част от сока, разбъркваме го с разтопения желатин и го оставяме да се охлади. Разбиваме сметаната с пудрата захар и с ванилията на студено в съд с обло дъно. Едната половина от блата поставяме в тортена форма и го намазваме с 1/4 от разбитата подсладена сметана. Отгоре слагаме разбития с малко вода конфитюр. Поставяме втората половина от блата, притискаме го леко и го намазваме с втората четвъртина от подсладената сметана. Отгоре нареждаме отцедените праскови и ги заливаме с охладения полужелиран сироп. Когато желето се стегне, върху него с шприц поставяме останалата половина от сметаната, като очертаваме различни фигури.

Флодова торта с кисело мляко

ПРОДУКТИ: за 1 блат – 2 яйца, 3/4 чаена чаша кристална захар, 1 чаена чаша брашно, 1 прах ванилия, 1 чаена лъжичка бакпулвер; 5 – 6 ябълки, 1/2 кг кисело мляко, 2 чаени лъжички канела

Разбиваме яйцата със захарта до побелване. Прибавяме брашното, бакпулвера

и ванилията. Поставяме тестото в намаслена и поръсена с брашно тавичка или електрическа тенджерка. Опеčenja блат обръщаме върху голяма кръгла чиния за торта и докато е още горещ, го набождаме на десетина места с вилица. Веднага го намазваме с половината от сместа, приготвена по следния начин: Обелваме и настъргваме ябълките. Смесваме ги с киселото мляко. Прибавяме канелата. По описания вече начин приготвяме и опичаме втори блат и докато е топъл, го поставяме върху първия. Втората половина от сместа с ябълките нанасяме върху втория блат. Държим тортата в хладилник от вечерта до сутринта – тогава я украсяваме с настъргани орехови ядки, бадемови ядки или с настърган шоколад.

Торта с кайсии

ПРОДУКТИ: 150 г краве масло, 150 г захар, 200 г сухар, 1 яйце, 2 праха ванилия, 800 г кайсии без костилките, 150 г захар за пюрето

Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме със захарта. Прибавяме счукания сухар, яйцето и ванилията. Намокряме с хладка вода форма за торта. Изсипваме сместа и я слагаме да престоя в хладилника, докато се стегне (около 3 часа). В това време приготвяме пюре от кайсиите, което разбиваме със захарта и го слагаме върху тортата. Вместо пресни плодове може да използваме сладко.

Торта с компот от кайсии

ПРОДУКТИ: 6 яйца, 1 чаена чаша захар, 5 супени лъжици брашно, 1 супена лъжица ром, 2 супени лъжици какао; за крема – 1.2 кг сметана, 2 супени лъжици захар; 1 компот от кайсии (или праскови)

Разбиваме яйцата със захарта до побелване (на пяна). Прибавяме брашното, рома и какаото. Изсипваме сместа в тортена форма, намазана с краве масло, на дъното на която сме поставили пергамен-

това хартия. Печем в предварително нагорещена фурна, както се пече кейк. Изпечения блат разрязваме хоризонтално на две половини. Приготвяме крем, като разбиваме до съгъстяване сметаната със захарта. Едната половина на блата напояваме със сока на 1 буркан компот от кайсии или праскови. Ако използваме пресни плодове, напояваме го със сироп, приготвен от захар и вода на вкус, който кипваме и охлаждаме. Половината от крема слагаме върху половината от блата, напоен със сока (или сиропа). Поставяме втората половина от блата, който също сиропираме. Отгоре нареждаме плодовете и ги покриваме с втората част от крема. Тортата украсяваме по желание.

Плодова торта с козунак

ПРОДУКТИ: плодовете на 2 буркана компот от кайсии, праскови и др. (или 3 чаени чаши пресни плодове без костилките), 2 праха ванилия, 200 г захар, 1/2 кг козунак, 1/4 кг сметана, разбита със захар на вкус

Отцеждаме плодовете от компота, смачкваме ги с дървена лъжица и ги смесваме с ванилията и захарта. Разбиваме, докато се получи гъсто пюре. Ако използваме пресни плодове, най-напред ги нарязваме на съвсем малки парченца, за да може да ги намачкаме по-лесно. В намазана с краве масло тортена форма нареждаме пласт от тънко отрязаните филии козунак. Покриваме ги с пласт от пюрето, после слагаме още един пласт филии от козунак, който намазваме с пюре и така, докато формата се изпълни. Най-отгоре трябва да е козунак. Оставяме тортата в хладилник за 4 – 5 часа, за да се стегне, после я обръщаме в тортена чиния и я намазваме обилно отгоре със сметаната, разбита със захар на вкус.

Плодова торта с бишкоти

ПРОДУКТИ: 1 буркан компот от кайсии, 1 кафеена чашка захар, 600 г бишкоти, 1 чаена

чаша нарязани на едро орехови ядки, 1/2 кг сметана, 1 чаена лъжичка пудра захар, 1 ванилия

Отцеждаме кайсиите, обелваме ги и ги нарязваме на парченца. В сока от компота разтваряме захарта. Начупваме бишкотите. Половината от тях нареждаме в тортена форма и ги напояваме със сок от компота. Поставяме кайсиите и ги поръсваме с ореховите ядки. Нареждаме втората половина от начупените бишкоти, които напояваме с останалия сок. Разбиваме сметаната с пудрата захар и с ванилията и намазваме тортата отгоре. Държим тортата в хладилник 2 часа, после я украсяваме по желание.

Плодова торта със стафида

ПРОДУКТИ: 1/4 кг готово тесто (или домашно приготвено тесто като за питка), 1 1/2 кг ябълки, 150 г стафида, 3 яйца, 150 г пудра захар, 150 г сметана, 1 1/2 л прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, 1 ванилия

Разстиламе тестото в тавичка с диаметър 30 см, предварително намазана с краве масло. Обелваме и почистваме от семето ябълките, после ги нарязваме на тънки кръгчета. Покриваме тестото с ябълките и поръсваме стафидите. Печем четвърт час в предварително затоплена фурна и слагаме смес, приготвена по следния начин: Разбиваме яйцата с пудрата захар. Прибавяме сметаната, прясното мляко, брашното и ванилията. Разбиваме добре. Покритата със сместа торта печем в силна фурна още четвърт час. Тортата поднасяме, когато изстине.

Плодова торта с палачинки

ПРОДУКТИ: 8 палачинки, 2 кафеени чашки мед, 2 кафеени чашки счукани или смлени орехови ядки, 3 ябълки (или други плодове, които по обем са колкото ябълките), 1/4 кг сметана, 1 супена лъжица пудра захар (или 1 кафеена чашка настърган шоколад)

В тиганче загреваме меда заедно с ореховите ядки, като бъркаме непрекъснато, докато сместа леко промени цвета си. В тортена чиния нареждаме палачинките една върху друга, като между тях слагаме две трети от сместа с орехи и мед. Обелваме и нарязваме на малки кубчета ябълките (същото правим, ако използваме други плодове), които смесваме с останалата една трета орехи и мед. С тази смес покриваме палачинките отгоре. Украсяваме по желание с шприцовани розички от сметаната, разбита с пудрата захар, или с настъргания шоколад.

Торта със сладко от смокини

ПРОДУКТИ: за *блата* – 4 яйца, 1 прах ванилия, 2 кафеени чашки захар, 1 1/2 кафеени чашки брашно, 1/2 чаена лъжичка бакпулвер, 1 супена лъжица нишесте, 2 супени лъжици настърган шоколад; за *крема* – 1 чаена чаша прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, 50 г захар, 50 г плодове от смокиново сладко, 1/2 кг сметана

Разбиваме жълтъците с 1 кафеена чашка захар, 2 супени лъжици гореща вода и ванилията. Отделно разбиваме белтъците с 1 кафеена чашка захар и ги поставяме върху първата смес. Разбъркваме внимателно отдолу нагоре. Добавяме пресиято с бакпулвера брашно, нишестето и настъргания шоколад. Омесваме добре тестото и го поставяме в намаслена тортена форма. Печем в умерена фурна. Когато блатът изстине, разрязваме го хоризонтално на две половини. Сваряваме крем от прясното мляко, брашното и захарта. Разбиваме сметаната и я смесваме с крема. Разделяме сместа на две – в едната половина слагаме и разбъркваме плодовете от смокиновото сладко и я слагаме между двете половини на блата. Втората половина от сместа използваме, за да покрием тортата отгоре и отстрани.

Плодова торта с бисквити

ПРОДУКТИ: 150 г краве масло, 1 чаена чаша пудра захар, 1 яйце, 2 праха ванилия, 2 кг кайсии без костилките (или 2 буркана компот от кайсии), 1 л прясно мляко, 1/2 кг бисквити, 1 кафеена чашка настърган шоколад

Приготвяме маслен крем, като разбиваме кравето масло с пудрата захар. Прибавяме разбитото яйце и ванилията. Почистяваме от костилките, обелваме и нарязваме на малки парченца кайсиите. Ако използваме кайсии от компот, пак ги обелваме и нарязваме. Свареното мляко оставяме да се поохлади и да добие температурата на мляко, което ще подквасваме за кисело. В това мляко една след друга потапяме бисквитите и ги нареждаме в тортена форма или в дълбока тавичка. Всеки ред от бисквити мажем с масления крем, върху който поставяме по един ред от нарязаните кайсии. Най-отгоре трябва да е крем. Държим съда в хладилник 2 часа. След това прехвърляме втвърдената торта в тортена чиния и я украсяваме с настъргания шоколад или с резенчета от кайсии.

Плодова торта с ром

ПРОДУКТИ: 1 кг кисело мляко, 1/2 кг пресни плодове – череши, вишни, кайсии, праскови, ягоди, малини, 1 чаена чаша пудра захар, 2 супени лъжици ром, 1 опаковка обикновени бисквити, 1 кафеена чашка запечени и счукани орехови ядки, 1 супена лъжица пудра захар (за ореховите ядки)

Отцеждаме 5 – 6 часа киселото мляко в торбичка от марля. Почистяваме плодовете и по-едрите нарязваме на кубчета. Поръсваме ги с 1/2 чаена чаша пудра захар. Може да използваме плодовете от 1 буркан компот, които отцеждаме и също нарязваме на дребно. Подслаждаме отцеденото кисело мляко с 1/2 чаена чаша пудра захар и го ароматизираме с рома. Прибавяме натрошените бисквити и плодовете. Объркваме добре и изсипваме сместа в

тортена чиния. Оформяме тортата и я поръсваме с ореховите ядки, смесени с пудрата захар.

Плодова торта с белтъчен сняг

ПРОДУКТИ: *за блато* – 100 г краве масло, 1/2 чаена чаша пудра захар, 1 жълтък, 1 чаена чаша брашно, 1/2 кг череша, изчистени от костилките; *за крема* – 2 супени лъжици брашно, 1/2 л прясно мляко, 4 супени лъжици кристална захар, 3 яйца, 4 супени лъжици пудра захар, 1 кафеена чашка смлени или ситно нарязани орехови ядки

В продължение на четвърт час разбиваме на ръка отпуснатото на стайна температура краве масло с пудрата захар. Прибавяме жълтъка и брашното. Замесваме тесто, което оставяме да „почине“ половин час на хладно място, после го разстиламе в намаслена тавичка и го покриваме с изчистените от костилките череша. Печем в умерена фурна. В това време сваряваме крем от брашното, прясното мляко и кристалната захар. Прибавяме един след друг разбитите жълтъци. Изсипваме гъстия крем върху истиналата торта и го покриваме с белтъците, отделно разбити на твърд сняг с пудрата захар и смесени с ореховите ядки. Нанасяме белтъчния сняг с помощта на голям шприц. Запичае тортата в слаба фурна, докато глазурата порозове.

Кремове

В сладкарството, включително при приготвянето на домашни сладкиши, се използват най-различни кремове, които допълват тестените десерти. Има и кремове, които се поднасят като самостоятелен десерт. Буквалният превод на френската дума „крем“ е „сметана“. В сладкарството обаче крем е сладка гъста каша, приготвена обикновено от яйца, мляко, масло,

нишесте, захар и други като самостоятелен десерт или за допълване на сладкиши.

Рецептите за приготвяне на различни кремове у нас са „пристигали“ от европейското сладкарство в продължение на столетие. Един от най-често използваните е т. нар. баварски крем, който има различни варианти.

Основен баварски крем

Нарича се още „обикновен баварски крем“.

ПРОДУКТИ: 40 г желатин, 1 л прясно мляко, 150 г пудра захар, 12 жълтъка, разбити с 350 г пудра захар, 1 прах ванилия, 1 кг сметана

В 1 чаена чаша студена вода наkisваме желатина. Кипваме прясното мляко със 150 г пудра захар. Отделно разбиваме с 350 г пудра захар жълтъците, като ги прибавяме един след друг и бъркаме непрекъснато. Държания 1/2 час в студена вода желатин слагаме на водна баня и разбиваме, докато се разтвори напълно. В кипналото мляко най-напред поставяме разбитите жълтъци, след това – разтворения желатин. Поставяме съда с общата смес на водна баня и го държим, докато кремът започне да се сгъстява – тогава добавяме ванилията. Прецеждаме крема през сито (или през цедка, върху която слагаме марля) и го оставяме да се охлади, но да не изстива напълно. Разбиваме сметаната, докато стане на гъста пiana, и я прибавяме към прецедения крем, като внимателно разбъркваме съвсем леко, за да не спадне сметаната. Готовия крем наливаме в подходящи съдове (метални или порцеланови чашки), които преди това изплакваме със студена вода. Оставяме крема на студено за 1 – 2 часа, за да се втвърди. Поднасяме крема студен, като за да го освободим от формите, в които сме го налили, за няколко секунди слагаме формите в гореща вода и след това ги обръща-

ме върху чинийки. По желание поливаме крема със сироп от вишни, малини, ягоди и пр.

Сметаната може да заменим с белтъци, разбити н: гъста пяна – смесваме ги с крема по същия начин, както смесваме сметаната.

Може да приготвим *домашна сметана*, която, съхранявана в хладилник, има трайност 1 денонощие. Възваряваме 300 мл прясно мляко и поставяме в него 1 пакетче (125 г) краве масло, нарязано на късчета. Отнемаме съда от огъня и разбиваме на ръка или с миксер. Оставяме сместа да се охлади и я разбиваме с пудра захар до получаване на пухкава сметана.

Обикновеният баварски крем може да бъде оцветен по различни начини. Кипваме кафе без захар и го прецеждаме през сито. Оставяме го да се охлади и го прибавяме към крема заедно с разбитата сметана. По същия начин може да добавим шоколад или мармалад.

Промененият баварски крем получава названието си в зависимост от цвета, добавените плодове (цели или нарязани на късчета) или от някоя друга прибавка – орехови ядки, бадемови ядки, лешници, какао и пр.

Баварски крем „Дипломат“

ПРОДУКТИ: 1 кг обикновен баварски крем, 700 г плодове (изчистени от костилките череши, нарязани на малки късчета круши или праскови и др.); *за ваниловия сос* – 1/2 л прясно мляко, 6 супени лъжици захар, 1 прах ванилия, 3 жълтъка, 1 супена лъжица брашно

Преди да налеем във формите приготвения по предходната рецепта обикновен баварски крем, смесваме го със сварените, отцедени и изстинали плодове (череши, круши, праскови и др.). Плодовете може да глазираме със захар. Преди поднасянето заливаме крема с ваниловия сос, приготвен по следния начин: Възваряваме прясното мляко с 3 супени лъжици захар и ванилията. Отделно разбиваме на глад-

ка смес жълтъците с останалата захар и брашното. Тази смес разреждаме с малко прясно мляко и като я бъркаме непрекъснато, изливаме я във врящото мляко, което също разбъркваме. Държим соса на огъня, като бъркаме, докато се сгъсти. Трябва да внимаваме сосът да не заври, защото ще се пресече. Ваниловият сос се използва като топла или студена заливка.

Пиян баварски крем

ПРОДУКТИ: 1/2 л прясно мляко, 1 кафеена чашка захар, 4 жълтъка, разбити с 2 супени лъжици захар, 1 супена лъжица желатин, 2 праха ванилия, 3 супени лъжици ром (или коняк), 4 белтъка, разбити с 1 кафеена чашка захар, 100 г бишкоти (или обикновени бисквити), 2 кафеени чашки озахарени плодове (или плодове от сладко, компот или конфитюр), 1 кафеена чашка плодов сироп

Загряваме прясното мляко до завиране със захарта и отнемаме съда от огъня. Разбиваме жълтъците със захарта и като бъркаме непрекъснато, ги разреждаме с горещото мляко. Слагаме съда на огъня и го държим така, като разбъркваме, докато сместа започне да се сгъстява. Преди да заври, отнемаме съда от огъня. Предварително накисваме желатина в 2 кафеени чашки студена вода, а после го разтопяваме на водна баня. Слагаме го към сместа заедно с ванилията и рома (или коняка). Охлаждаме сместа до полужелиране и прибавяме отделно разбитите със захарта белтъци. Накрая добавяме натршените бишкоти (или бисквити). Готовия крем веднага разсипваме във форми или купички, като слагаме отгоре озахарените плодове или плодовете от сладко (компот или конфитюр). Охлаждаме при температура, не по-ниска от 1°C и не по-висока от 10°C. Преди поднасянето потапяме формите или купичките за няколко секунди в гореща вода и ги обръщаме върху намокрени със студена вода чинийки. Поднасяме крема, полят с плодовия сироп.

Баварски крем с кафе

Разликата от обикновения баварски крем е, че в прясното мляко прибавяме 100 мл предварително сварено и прецедено кафе. Готовия крем гарнираме със сметана, разбита с пудра захар. Може да го полеем със сироп от малини или вишни.

Баварски крем с кайсии

ПРОДУКТИ: 1 кг обикновен баварски крем, 1/4 кг мармалад от кайсии, 300 г прясна сметана, 2 кафеени чашки пудра захар

Приготвяме обикновен баварски крем и го смесваме с мармалада от кайсии. Наливаме крема във форма за торта, в средата на която слагаме чаена чаша, обърнатата с дъното нагоре. Щом кремът застине, махаме чашата и на нейно място поставяме разбитата с пудрата захар сметана. Поднасяме крема студен.

Баварски крем с шоколад

ПРОДУКТИ: 30 г желатин, 1 л прясно мляко, 9 яйца, 300 г кристална захар, 100 г разтопен шоколад

Заливаме желатина с 1 кафеена чашка студена вода и го стопяваме на водна баня. Затопляме прясното мляко. Отделно разбиваме един след друг жълтъците и като държим млякото на огъня, ги прибавяме постепенно при непрекъснато разбиване. Прибавяме желатина. Разбиваме белтъците със захарта и ги поставяме върху млякото с жълтъците и желатина. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Добре разбития крем сипваме в чаши за крем карамел или в други подходящи чаши. Когато кремът изстине и се желира, обръщаме чашите в изплакнати със студена вода чинийки и го заливаме с разтопения шоколад.

Крем ванилия

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 яйца, 4 супени лъжици захар, 2 чаени чаши прясно мляко, 2 супени лъжици брашно, 2 праха ванилия

Разбиваме яйцата със захарта. Като бъркаме, прибавяме прясното мляко, в което предварително сме поставили брашното и сме го размили като за застройка. Варим сместа на умерен огън при непрекъснато бъркане. Когато се сгъсти, отнемеме съда от огъня и бъркаме, докато кремът изстине. Накрая прибавяме ванилията.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 1 кафеена чашка брашно, 5 чаени чаши студено прясно мляко, 3 кафеени чашки кристална захар, 1 прах ванилия

Разбиваме жълтъците с брашното. Разреждаме сместа с 1 чаена чаша студено прясно мляко. Отделно разбиваме белтъците с 1 кафеена чашка кристална захар. Сваряваме останалото прясно мляко и прибавяме останалата захар. Отнемеме съда от огъня и когато млякото се охлади, на тънка струйка прибавяме жълтъците, като бъркаме непрекъснато. След това слагаме белтъците и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Варим сместа на умерен огън при непрекъснато бъркане, докато се сгъсти, отнемеме съда от огъня и когато кремът се поохлади, прибавяме ванилията. Насипваме го в десертни купички или чашки.

Маслен крем

ПРОДУКТИ: 1/2 кг краве масло, 300 г пудра захар, 1 прах ванилия (или лимонова, портокалова, бадемова есенция, или други ароматични добавки)

Това е рецепта за т. нар. обикновен маслен крем, който използваме за намазване

и украсяване на торти и други сладкиши.

Разбиваме до образуване на гъста пяна отпуснатото на стайна температура краве масло с пудрата захар, като държим съда върху лед или сме в хладно помещение. Прибавяме ванилията (или друга ароматична добавка). Може да оцветим крема с безвредна сладкарска боя според есенцията, която използваме – бананов цвят за есенция от банан, жълт цвят – за лимонова есенция, и т. н.

Маслен крем с бадемови ядки

ПРОДУКТИ: 1/2 кг краве масло, 350 г пудра захар, 150 г бадемови ядки, 2 жълтъка, 2 супени лъжици коняк или ликьор

Отпуснатото на стайна температура краве масло разбиваме с пудрата захар, докато се образува гъста пяна. Отделно заливаме с вряла вода бадемовите ядки, след това ги обелваме, смиламе и прибавяме към сместа от масло и захар. Добавяме отделно разбитите жълтъци и коняка (или ликьора). Този крем е подходящ за украса на торти и други сладкиши.

Маслен крем с шоколад

ПРОДУКТИ: 1/2 кг краве масло, 300 г пудра захар, 200 г шоколад, 1/2 чаена чаша прясно мляко (или вода), 1 прах ванилия, 2 супени лъжици ром

Разбиваме кравето масло с пудрата захар, докато се получи гъста бяла пяна. Раздробяваме шоколада на малки парченца, които заливаме с млякото (или с вода) и варим на умерен огън, докато се получи гъст крем. Оставяме шоколадовия крем да изстине и го прибавяме към сместа от масло и пудра захар. Слагаме ванилията и рома.

Всички маслени кремове, предназначени за покриване и украсяване на торти и сладкиши, могат да бъдат смесвани с различни мармалади или плодови пюрета, които обаче трябва да бъдат претрити

през сито, за да се получи еднородна плодова маса без костилки, кожици и пр. Освен това маслените кремове могат да бъдат ароматизирани с подходящи ликьори и оцветени с безвредна сладкарска боя.

Жълт сладкарски крем

ПРОДУКТИ: 1 кафеена чашка брашно, 300 г пудра захар, 10 жълтъка, 1 л прясно мляко, 30 г краве масло

Смесваме брашното с пудрата захар и разбитите жълтъци. Към получената смес, като разбъркваме, прибавяме на части прясното мляко. Поставяме съда на огъня и като разбъркваме непрекъснато, загреваме сместа, докато кипне – тогава слагаме кравето масло и добре разбъркваме. Отнемаме съда от огъня. Прецеждаме сместа през салфетка и я оставаме да изстине. За да не се получи отгоре корица, намазваме повърхността с малко краве масло.

Готовия крем може да смесим с краве масло, като на 100 г крем слагаме 100 г масло, предварително разбито с 60 г пудра захар.

Така получения жълт крем може да ароматизираме с различни есенции. Използва се за украсяване на торти, сладкиши и пр. Първият вариант на крема (без 100 г краве масло и 60 г пудра захар) е подходящ само за облицоване на торти.

Млечен крем с какао и ванилия

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кафеени чашки брашно, 3 супени лъжици какао, 300 г пудра захар, 10 жълтъка, 1 л прясно мляко, 1 1/2 супени лъжици краве масло, 1 прах ванилия

Смесваме брашното с какаото, захарта и жълтъците. Разбитата смес поставяме на огъня в подходящ съд и постепенно, като разбъркваме, наливаме прясното мляко. Когато общата смес кипне, прибавяме кравето масло и ванилията. Разбъркваме добре и прецеждаме през цедка, за да не

останат бучки. Оставяме крема да изстине, като отгоре го намазваме с малко краве масло, за да не хване корица. Готовия крем може да подправим със смес от 200 г шоколадов крем и 200 г краве масло, разбито с 2 кафеени чашки пудра захар.

Млечен крем с карамелизирана захар

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 2 супени лъжици захар, 2 супени лъжици брашно, 1/2 л прясно мляко; за карамелизиране – 4 супени лъжици захар; 1 прах ванилия

Разбиваме жълтъците със захарта и брашното. Прибавяме прясното мляко. В тиганче на умерен огън карамелизираме захарта с 4 супени лъжици вода. Към карамелизираната захар прибавяме сместа с жълтъците и държим съда на умерен огън, докато кремът се сгъсти (но не бива да завира!). Към сварения и изстинал крем прибавяме ванилията и отделно разбитите белтъци. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Разлетия в десертни чаши крем поставяме в хладилник. Преди поднасянето може да го гарнираме с ядки или с късчета плодове.

Млечен крем с нишесте

ПРОДУКТИ: 50 г нишесте, 120 г кристална захар, 2 праха ванилия, 1/4 кг кисело мляко

Разбъркваме добре нишестето със захарта. Добавяме 1/2 л гореща вода. Варим сместа на умерен огън до сгъстяване, като бъркаме непрекъснато. Когато позистине, прибавяме ванилията и киселото мляко, разбъркваме и насипваме в десертни купички. Може да украсим крема с натрошени целувки.

Лимонов крем с желатин

ПРОДУКТИ: 1 супена лъжица желатин, 3 яйца, 2 чаени чаши прясно мляко, 4 1/2 кафеени чашки кристална захар, сока от 200 г

лимони, настърганата кора на 1 лимон, 1 чаена чаша сметана

Накисваме желатина в 1 кафеена чашка студена вода, след това го разтваряме на водна баня. Един след друг разбиваме жълтъците и ги смесваме със студеното прясно мляко. Прибавяме 1 1/2 кафеени чашки захар и на тих огън варим, докато сместа се сгъсти. Отнемаме съда от огъня и като бъркаме непрекъснато, прибавяме желатина. След като желатинът напълно се разтвори, наливаме сока от лимоните и слагаме настърганата лимонова кора. Прецеждаме през гъста цедка. Отделно разбиваме белтъците с 2 кафеени чашки захар. В друг съд разбиваме сметаната с 1 кафеена чашка захар. Поставяме белтъците върху сместа с желатина и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Разсипваме крема в десертни купички и поставяме отгоре разбитата сметана.

Винен крем

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 1 чаена лъжичка нишесте, 1/4 л бяло вино, 1/2 чаена чаша захар, 1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора

Разбиваме яйцата. Отделно разбъркваме нишестето с виното и прибавяме сместа към яйцата заедно със захарта и настърганата лимонова кора. Сгъстяваме на водна баня, като бъркаме непрекъснато (кремът не бива да завира!). Може да приготвим крема и на т. нар. парна баня – в по-голям съд кипваме вода и в него поставяме съда със сместа, който не бива да допира дъното на първия съд (дръжките на втората тенджера закрепваме в горния ръб на по-голямата тенджера). Когато кремът се сгъсти, разпределяме го в десертни чаши. Във формички за лед замразяваме вода с малко лимонов сок в нея. Поднасяме крема с бучките лед и плодове според сезона.

Крем карамел

ПРОДУКТИ: за карамелизиране – 100 г захар; 8 яйца (или 10 жълтъка), 350 г кристална (или пудра) захар, 1 л прясно мляко

В тиганче загряваме 100 г захар на слаб огън, докато се образува карамел – маса с кафеникав цвят. Готовия карамел, докато е още топъл, разливаме в метални формички или наливаме на дъното на голяма форма. Стените на формичките (или на голямата форма) предварително намазваме с краве масло. Разбиваме яйцата (или жълтъците) със захарта и ги слагаме в леко загрялото прясно мляко. Получената смес разливаме във формичките, които нареждаме в тава, наполовина пълна с вода. Печем в слаба фурна, като внимаваме водата в тавата да не кипне, затова може да долеем малко студена вода, ако температурата се повиши много. Дали кремът е готов, проверяваме, като по средата на една от формичките поставяме върха на нож – ако кремът не залепва по него, значи е готов. Изваждаме тавата и оставяме крем карамела да се охлади във формичките. Преди да поднесем крема, потапяме формичките за няколко секунди в топла вода – така той лесно ще се отдели от стените на формичките, когато го обърнем в чинийки. Може да отделим крема и по друг начин – с помощта на тънък нож. По желание гарнираме крема с разбита сметана.

Карамелен сос

ПРОДУКТИ: 1 1/2 чаени чаши сметана, 1 1/2 чаени чаши кристална захар, 2 праха ванилия

В тиганче възваряваме сметаната, после го отнемаме от огъня и оставяме сметаната да изстине. В друг съд карамелизираме захарта с 1/3 чаена чаша вода – бъркаме, като държим съда на силен огън, докато захарта стане златистокафява. На

части, като разбъркваме, прибавяме карамелизираната захар към сметаната. Държим съда на слаб огън само две-три минути, после го отнемаме от огъня и слагаме ванилията.

Маслен крем с кайсии

ПРОДУКТИ: 1/2 кг краве масло, 200 г кристална захар, 1/2 кг кайсии, 1/4 кг пудра захар

Разбиваме кравето масло и кристалната захар до образуване на гъста бяла пена. Почистяваме кайсиите от костилките, нареждаме ги на малки парченца, посипваме ги с пудрата захар и ги намачкваме с дървена лъжица, докато станат на пюре. На умерен огън варим пюрето четвърт час, после го претриваме през цедка – така се получава мармалад. Охладения мармалад смесваме с разбитото краве масло и разбъркваме добре. Може да използваме готов мармалад от кайсии (200 г). Този крем е подходящ за покриване и украса на торти и други сладкиши.

Крем „Монблан“

ПРОДУКТИ: 1 кг кестени, 1/2 л прясно мляко, 400 г пудра захар, 1/2 кг сметана

Обелваме суровите кестени и ги заливаме с прясното мляко. Прибавяме 200 г пудра захар и варим, докато сместа кипне, след което я прецеждаме през сито. От кестените правим пюре с помощта на дървена лъжица или миксер, което трябва да е сухо. Слагаме пюрето в тортена чиния във формата на венец. Разбиваме сметаната с останалата пудра захар и с пухкавата смес запълваме средата на венеца, така че сметаната да заприлича на пирамида или на конус. Върху сметаната слагаме малко от пюрето, за да се създаде впечатление за навят от вятъра сняг върху планински връх.

Млечен крем с плодове от сладко

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 3 супени лъжици захар, 1/2 л прясно мляко, 1 супена лъжица краве масло, 1 1/2 супени лъжици желатин, плодове от сладко; *за украса* – разбита сметана, течен шоколад или орехови ядки

Разбиваме жълтъците със захарта и ги слагаме в прясното мляко. Добавяме кравето масло и поставяме сместа на огън, но не я оставяме да заври. Държим съда на огъня, докато сместа се сгъсти. Отделно разтваряме желатина в 1 чаена чаша студена вода, после го разтопяваме на водна баня и го наливаме в крема. Сваляме сместа от огъня и я оставяме да се охлади. Отделно разбиваме белтъците на гъст сняг и ги сипваме върху охладената смес. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. На дъното на купички за крем слагаме плодове от сладко, сипваме от крема и украсяваме със сметана, разбита с пудра захар, или с течен шоколад, с настъргани орехови ядки и пр.

Млечен крем с плодове от компот

ПРОДУКТИ: 1 кг кисело мляко, 1 чаена чаша захар, 1 буркан компот от ягоди (вишни, къпини, кайсии и пр.), 1 супена лъжица желатин

Отцеждаме киселото мляко, после го разбиваме със захарта. Разбиваме заедно плодовете и сока на компота. Прибавяме сместа към киселото мляко и захарта. Накисваме желатина за двадесетина минути в 1 чаена чаша хладка вода, после го загреваме на водна баня, охлаждаме го и го слагаме в общата смес, която разбъркваме добре. Разливаме крема в чаши, които поставяме в хладилник. Преди поднасяне може да гарнираме крема със смлени орехови ядки, стафида, сушени плодове, сладко, ванилия, настъргани лимониви или портокалови кори.

Лимонов крем

ПРОДУКТИ: 1/2 супена лъжица желатин, 4 яйца, 3 1/2 кафеени чашки захар, сока и настърганата кора на 1 лимон

Накисваме желатина за двадесетина минути в 1 1/2 кафеени чашки хладка вода, после го загреваме на водна баня, докато се стопи. Разбиваме жълтъците със захарта. Прибавяме сока и настърганата кора на лимона и разтворения желатин. Отделно разбиваме белтъците на твърд сняг и ги слагаме върху жълтъците. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Сипваме крема в десертни купички и след като се желира, го обръщаме върху охладени със студена вода чинийки.

Портокалов крем

ПРОДУКТИ: 6 жълтъка, 6 супени лъжици кристална захар, сока на 1 портокал, 1/2 чаена лъжичка настъргана кора от портокал, 1 чаена чаша сметана, 3 супени лъжици пудра захар

Разбиваме до сгъстяване жълтъците с кристалната захар. Прибавяме портокаловия сок и настърганата портокалова кора. Разпределяме сместа в десертни купички. Гарнираме с разбитата с пудра захар сметана, върху която слагаме резенчета от портокал. Посипваме с пудра захар.

Пиян крем от ябълки

ПРОДУКТИ: 700 г ябълки, 25 г желатин, 200 г захар, 2 супени лъжици ром, 250 г сметана

Обелваме ябълките, почистваме ги от семената и ги сваряваме в 1 чаена чаша вода. После ги пасираме. Накисваме желатина в 2 кафеени чашки студена вода, а след това го разтопяваме на водна баня (може направо да накиснем желатина в топла вода и да го държим в нея, докато се разтвори). Към ябълковото пюре прибавяме желатина, захарта и рома. Разбъркваме до получаване на еднородна маса.

Разпределяме ябълковата смес в чаши за сладолед и слагаме отгоре от разбитата сметана. Поставяме чашите в хладилник, за да се стегне кремът.

Крем от круши

ПРОДУКТИ: 6 круши, 3 чаени лъжички канела, 1/2 кафеена чашка захар, 2 карамфилови пъпки, 2 супени лъжици краве масло, обелената кора на 1 портокал; *за масления крем* – 3 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица пудра захар

В продължение на двадесетина минути в умерена фурна опичаме крушите, които след това обелваме, разрязваме на четири, изчистваме от семената и нарязваме на ивици. Нарездаме ивиците на дъното на тенджерата и ги покриваме с вода. Прибавяме канелата, захарта, карамфилчетата, кравето масло и обелената портокалова кора. На тих огън варим двадесетина минути, после изваждаме крушите, а сиропа прецеждаме и при непрекъснато бъркане го смесваме с масления крем, предварително приготвен от кравето масло, разбито с пудрата захар. Във всяка десертна купичка слагаме ивички от крушите, които покриваме с крема. Поръсваме с канела и поднасяме веднага.

Крем от ябълки

ПРОДУКТИ: 600 г ябълки, 1/2 чаена чаша кристална захар, 2 кафеени чашки сметана, 2 чаени лъжички пудра захар, 1 кафеена чашка сироп от малини

Обелваме ябълките, почистваме ги от семената, нарязваме ги на тънки филийки и ги поставяме в съд с 1 супена лъжица вода и захарта. На тих огън варим, докато се получи каша без сок. Когато кашата изстине, прибавяме разбитата с пудрата захар сметана. Насипваме крема в купички и го поливаме със сиропа.

Крем от праскови

ПРОДУКТИ: 200 г праскови (от сортове, които могат да се белят), 100 г кристална захар, сока на 1 лимон, 1 чаена чаша сметана, 2 супени лъжици пудра захар, 1 кафеена чашка печени бадемови ядки

Обелваме прасковите, нарязваме ги на парченца и ги намачкваме с дървена лъжица (или ги разбиваме с миксер), като прибавяме кристалната захар и лимоновия сок. Отделно разбиваме сметаната с пудрата захар и я прибавяме към сместа от праскови и захар. Сипваме крема в чаши за сладолед и гарнираме с бадемовите ядки.

Ябълков крем с белтъци

ПРОДУКТИ: 6 средни по големина ябълки, 1 кафеена чашка кристална захар, 4 белтъка; *за ваниловия сос* – 4 жълтъка, 1/2 л прясно мляко, 2 кафеени чашки кристална захар, 2 праха ванилия

По-добре е ябълките да са от киселите сортове. Обелваме и нарязваме на четвъртинки ябълките. Изчистваме ги от семенната им част. Прибавяме 3 супени лъжици вода и задушаваме ябълките на умерен огън, докато омекнат. Смачкваме ги с вилица, слагаме захарта и когато изстинат, прибавяме отделно разбитите на гъст сняг белтъци. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре, изсипваме сместа в десертни купички и поставяме в хладилник за 3 часа. Поднасяме крема, полят с ванилов сос, приготвен по следния начин: Разбиваме жълтъците, прибавяме прясното мляко и захарта и като бъркаме непрекъснато, държим съда на огъня, докато сосът заври. После отнемаме съда от огъня и слагаме ванилията.

Крем с ягоди

ПРОДУКТИ: 1/2 л прясно мляко, 1/2 чаена чаша кристална захар, 6 жълтъка, 4 белтъка, 1/2 чаена чаша пудра захар, 600 г ягоди

Сваряваме млякото с кристалната захар. Разбиваме един след друг жълтъците и на тънка струйка ги слагаме в горещото мляко, като бъркаме непрекъснато (за да не се пресекат жълтъците, може, след като ги разбием, да прибавим към тях на тънка струйка малко от горещото мляко, като бъркаме, а след това да ги излеем във врящото мляко). Държим съда на огъня, като бъркаме, докато сместа се сгъсти. После отнемеме съда от огъня и продължаваме да бъркаме, докато сместа изстине. Отделно разбиваме на гъст сняг белтъците с пудрата захар. Слагаме ги върху яйчния крем и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Половината от крема наливаме в съд и поставяме в хладилника, за да замръзне. След това върху замръзналия крем нареждаме измитите и подсушени ягоди (предварително отделяме най-едриите). Върху тях изсипваме останалия крем и отново поставяме съда в хладилника. Преди поднасяне най-отгоре нареждаме отделените едри и еднакви по големина ягоди.

Крем от варена тиква

ПРОДУКТИ: 600 г тиква, 1 непълна кафеена чашка кристална захар, 2 жълтъка, 2 кафеени чашки смлени орехови ядки, 2 чаени лъжички счукан сухар, 1 чаена лъжичка канела, 2 белтъка, 1 супена лъжица пудра захар

Обелваме тиквата и я нарязваме на малки кубчета, които заливаме с вода, която трябва само да ги покрива. На умерен огън ги задушаваме под похлупак, докато омекнат, след това от тях правим пюре, като ги намачкваме с дървена лъжица, пресоваме или разбиваме с миксер. Прибавяме кристалната захар, отделно разбитите жълтъци, смлените орехови ядки, счукания сухар и канелата. Слагаме отделно

разбитите на сняг белтъци и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Изсипваме крема в тавичка, намазана с краве масло, и го запичаме в слаба фурна. Поднасяме крема, посипан с пудрата захар.

Крем от тиква с яйца

ПРОДУКТИ: 800 г тиква, 1 кафеена чашка кристална захар, 1 супена лъжица краве масло, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 яйца, 1 чаена лъжичка канела, 1 кафеена чашка смлени орехови ядки, 3 супени лъжици галета, 2 супени лъжици пудра захар

Почистваме тиквата, настъргваме я на едро ренде и я задушаваме с кристалната захар и кравето масло, като използваме подходяща тенджерка. Сваряваме прясното мляко и когато се охлади, слагаме в него разбитите жълтъци и канелата. Прибавяме млякото към задушаната тиква заедно с ореховите ядки и 2 супени лъжици галета. Поставяме отгоре отделно разбитите белтъци и внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Намазваме тавичка с краве масло, поръсваме останалата галета и изсипваме в нея сместа. Печем в умерена фурна до порозовяване. Оставяме готовия крем да се охлади и го поръсваме с пудрата захар.

Лесен крем от тиква

ПРОДУКТИ: 1/2 кг тиква, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 чаена чаша захар, 2 супени лъжици краве масло

Почистваме тиквата и я нарязваме на парченца, които задушаваме с прясното мляко и захарта. Добавяме кравето масло и продължаваме да задушаваме под похлупак. Поднасяме тиквата топла заедно с получения при задушаването млечен крем.

Карамелизиран ябълков сос

ПРОДУКТИ: 1 1/4 кг зелени ябълки, 3/4 чаена чаша краве масло, 1 1/2 чаени чаши захар, 1 прах ванилия, 6 чаени лъжички лимонен сок

Обелваме ябълките, почистваме ги от семенната част и ги нарязваме на кубчета със страна 1 см. Прибавяме кравето масло, захарта, ванилията и лимоновия сок. Държим съда със сместа на силен огън, докато ябълките се карамелизират – това става за осем до десет минути. След това охлаждаме сместа и я поднасяме.

Жълт крем с плодове

ПРОДУКТИ: 4 жълтъка, 1 прах ванилия (или настърганата кора на 1 лимон), 2 супени лъжици брашно, 1 1/2 чаени чаши прясно мляко, 1 чаена чаша захар, 1/2 кг череша (вишни, ягоди или други плодове)

Един след друг разбиваме жълтъците заедно с ванилията (или настърганата лимонова кора). Отделно размиваме брашното с толкова студено прясно мляко, колкото е необходимо, за да се получи рядка каша. В друг съд кипваме прясното мляко заедно със захарта и прибавяме брашнената каша. Бъркаме, докато кремът се сгъсти, после отнемаме съда от огъня, слагаме разбитите с ванилията жълтъци и отново разбъркваме. Измиваме плодовете, почистваме ги от дръжките и костилките ги разпределяме в стъклени чаши или в десертни купички. Върху тях наливаме от готовия крем. Поставаме десерта за 2 часа в хладилник, след което го поднасяме.

Малеби

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 100 г захар, 100 г оризово нишесте

Сваряваме млякото със захарта. Когато кипне, прибавяме оризовото нишесте, което предварително сме размили със студена вода. Държим съда на умерен огън, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица, докато сместа се сгъсти. Сипваме десерта в купички и при поднасянето заливаме с плодов сироп.

Мляко с ориз

Сутляш (сютляш) – тур. – това е десерт от ориз, сварен в подсладено мляко.

В празничната българска кухня мляко с ориз се приготвя на Сирни заговезни и на Гергьовден.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша ориз, 3 чаени чаши прясно мляко, 3 жълтъка, 1 чаена лъжичка канела, захар

Заливаме ориза с 2 чаени чаши вода и варим, докато се свари наполовина – тогава прибавяме прясното мляко и захар на вкус. Варим, докато оризът омекне и се сгъсти. Преди да свалим съда от огъня, слагаме отделно разбитите жълтъци, като бъркаме непрекъснато с лъжица. Разпределяния в десертни купички ориз поръсваме с канелата.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша ориз, 3/4 л прясно мляко, 1 1/2 чаени чаши захар, 1 чаена лъжичка канела

В хаванче счукваме ориза, слагаме го в дълбока тенджерка и го заливаме с вода. Варим на тих огън, като бъркаме непрекъснато и на части прибавяме млякото. Когато оризът се свари, преди да свалим съда от огъня, прибавяме захарта. Разсипваме в десертни купички и поръсваме с канелата.

Мляко с грис

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 1 чаена чаша захар, 1/2 чаена лъжичка сол, 2 кафеени чаши грис, 1 прах ванилия

Смесваме млякото с 2 чаени чаши вода, слагаме захарта и солта и държим съда на силен огън, докато сместа заври – тогава прибавяме предварително пресетия през едро сито грис. Сипваме го на тънка

струйка, като непрекъснато бъркаме с дървена лъжица. Варим десетина минути. Готовия грис разпределяме в купички и посипваме с ванилията.

Сладолед с какао

ПРОДУКТИ: 3 яйца, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша прясно мляко, 1 прах ванилия, 1 супена лъжица какао

Разбиваме на твърд сняг белтъците с 1/2 чаена чаша захар. Сваряваме прясното мляко с останалата захар, като прибавяме ванилията и какаото. Към млякото, което не трябва да е горещо, слагаме разбитите жълтъци. Тази смес добавяме към белтъците и разбъркваме с лъжица, докато се получи еднородна маса. Разсипваме сладоледа в подходящи чаши и го слагаме в камерата на хладилника.

Лимонов сладолед

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша прясно мляко, 1 кафеена чашка захар, 1 жълтък, 2 супени лъжици сметана, 1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора

Като разбъркваме непрекъснато, държим на умерен огън сместа от прясното мляко, захарта и жълтъка. Щом заври, отнемаме съда от огъня и като продължаваме да бъркаме, прибавяме сметаната и настърганата лимонова кора. След като сместа се охлади, разпределяме я в подходящи чаши, които слагаме в камерата на хладилника.

Сметанов сладолед

ПРОДУКТИ: 1/2 кг сметана, 1 чаена чаша прясно мляко, 2 белтъка, 6 супени лъжици захар, 2 жълтъка

Смесваме сметаната със студеното прясно мляко и разбиваме добре. Отделно разбиваме на твърд сняг белтъците с 4 супени лъжици захар. В друг съд разби-

ваме жълтъците с останалата захар. Смесваме жълтъците и белтъците и ги прибавяме към сметаната. Изсипваме сместа в подходящи съдове, които слагаме в камерата на хладилника. Преди поднасяне оставяме сладоледа десетина минути на стайна температура.

Сладолед с ванилия

ПРОДУКТИ: 1 л прясно мляко, 2 1/2 чаени чаши захар, 6 яйца, 1 ванилия

Сваряваме прясното мляко, отнемаме съда от огъня и прибавяме захарта. Разбиваме жълтъците и на тънка струйка ги сипваме в поизстиналото мляко, като разбъркваме. Слагаме сместа да заври, после отнемаме съда от огъня и я оставяме да изстине. Разбиваме на сняг белтъците и ги изсипваме върху изстиналата млечна смес. Внимателно разбъркваме отдолу нагоре. Слагаме ванилията, разсипваме в подходящи съдове ги поставяме в хладилната камера. От време на време разбъркваме сладоледа, за да стане на по-фини кристалчета.

Сладолед от кисело мляко

ПРОДУКТИ: 2 кг кисело мляко, 2 чаени чаши пудра захар, 2 яйца, 2 супени лъжици кристална захар, 2 праха ванилия, настърганата кора на 1 лимон, 2 супени лъжици какао

През тензух отцеждаме киселото мляко от вечерта до сутринта. Отцеденото мляко разбъркваме с пудрата захар и го разделяме на три части. Едната част смесваме с предварително разбитите с кристалната захар жълтъци. Към втората част прибавяме ванилията и настърганата лимонова кора, а третата смесваме с какаото. Напластяваме трите смеси една върху друга в няколко чаши. Отгоре украсяваме с разбитите на сняг белтъци. Чашите поставяме в камерата на хладилника.

Зимнина

Консервирането е най-сигурният начин за трайно запазване на плодовете и зеленчуците.

Най-често се използва консервиране чрез загряване на високи температури. *Пастьоризацията* е загряване до 100°C (обикновено 60 – 80°C) в продължение на 10 – 30 минути – така се спира развитието на микроорганизмите. Пастьоризираните продукти трябва да се съхраняват в общата част на хладилника (а не в камерата за дълбоко замразяване). Продуктите може да пастьоризираме само за 1 минута при температура 100°C и веднага след това да ги охладим. И в този случай трябва да ги съхраняваме в хладилник.

Бланширането се извършва, като поставяме продуктите в гевгир или в голяма цедка и ги потапяме във вряща солена вода. Различните зеленчуци се държат различно време във водата. При бланширането се запазва цветът на продукта, който омеква и става по-удобен за плътно нареждане в буркани за стерилизиране. Запазват се в по-голяма степен и витамините.

Целта на *стерилизацията* е микроорганизмите да бъдат напълно унищожени чрез нагриване над 100°C. Този начин на консервиране се използва много в домашни условия – за зеленчуци, плодове, месо, риба. Продуктите трябва да са пресни и здрави. На плодовете се махат костилките и семената, на месото се отстраняват костите и сухожилията, а на рибите – главите, вътрешностите и перките. Продължителността на стерилизация зависи от това, какви са продуктите, и трае от десетина минути до 2 часа, при температура понякога над 120°C. Времето за стерилизация се отчита от момента на завирането.

Бурканите, които ще стерилизираме, нареждаме в казан, голяма тенджера или те-

некия. На дъното на съда слагаме парче плат, решетка от дървени летви или няколко съгнати вестника. Между бурканите може да поставим парчета тънък плат – така загряването им ще стане равномерно. Наредените буркани заливаме с вода, която е с температурата на самите буркани. Похлупваме съда с капак – така водата завира по-бързо. След като времето за стерилизация изтече, сваляме съда от огъня. Бурканите изваждаме, когато водата се охлади, и ги нареждаме с капачките надолу. След 10 – 12 часа ги проверяваме, като почукваме леко капачките – ако са добре прилепнали, те издават ясен звук.

Ако за загряване използваме електрически нагревател, той се поставя така, че да не допира бурканите, водата в съда трябва да е на 2 см над бурканите. За по-бързо охлаждане след свалянето на съда от огъня може да налеем студена вода, но така, че тя да не пада пряко върху стерилизираните буркани.

Така приготвените консерви трябва да се съхраняват в хладно помещение и да не са изложени на директни слънчеви лъчи. Трайността им е около 1 година. Признаците за нарушена херметизация са: бомбироване (подуване на капачката), паднали на дъното на буркана плодове, мътен сок.

Отворените консерви се консумират за кратък срок, като се съхраняват в хладилник до 1 денонощие.

Има и друг начин за трайно съхраняване на плодове – *консервиране чрез концентриране*. Основното в този случай е да бъде отстранена по-голямата част от водата, която се съдържа в продуктите, като се прибавя захар. Ниският процент вода (25 – 30 %) създава неблагоприятни условия за развитие на микроорганизмите. Така се приготвят конфитюри, мармалади, сладка-

желета, сиропи и др.

Консервирането чрез сушене (с топъл въздух или на слънце) също има за цел да се отстрани водата от продуктите – при плодовете тя трябва да стигне до 18–24 %, а при зеленчуците 8–12 %.

При *консервирането чрез осоляване* се използва консервиращото действие на готварската сол – при 10 % концентрация секва дейността на повечето микроорганизми. Най-често се осоляват риба и месо.

За *консервиране чрез консерванти* се използват салицилова киселина, натриев бензоат, сорбинова киселина и др. Тези вещества предпазват продуктите от ферментация и гниене. Напоследък химическите консерванти все по-рядко се използват, защото при тях качеството на хранителните продукти се влошава.

При приготвяне на туршии се използва млечнокисела ферментация, а чрез алкохолна ферментация се правят различни алкохолни напитки, включително и плодови вина.

Най-новият начин за консервиране е чрез *дълбоко замразяване на продуктите*.

Към кухненските мерки в началото на книгата нека прибавим още една мярка, която може да се използва най-вече при приготвяне на компоти – съд с вместимост 1 л течност побира 800 г кристална захар.

Ето и някои препоръки при подготовката на продуктите за консервиране: Плодовете и зеленчуците се измиват на течаща вода непосредствено преди консервирането – те не се киснат във вода, за да не загубят витамините и минералните соли. Ако продуктите са пръскани с отровни вещества, пак се измиват обилно с течаща вода, като се използват мека четка или гъба и сапун (ако това е възможно). Ягоди, малини, касис, френско и немско грозде и други нежни плодове се поставят в гевгир или в голяма цедка и се потапят в съд, пълен с вода, като не се държат в него повече от 2–3 минути.

Как да избираме плодове и зеленчуци за зимнина

Лукът за презимуване трябва да е „спечен“ (да е засъхнал равномерно), като го пипнем да е твърд, люспите му да са плътни – така те по-дълго време ще запазят влагата. Големите глави лук са по-неиздръжливи, за предпочитане са средно големите глави. Водният лук не е за зимнина. По-големите количества лук за зимнина трябва да изсушим на сенчесто и проветриво място. Навлажненият лук може да издържи най-много 2 месеца. Най-добре е лукът да се съхранява в саксии на тъмно, сухо и прохладно място. Мазета, през които минават тръбите на парно отопление, и студените и влажни мазета, в които водата замръзва, не са подходящи за съхраняване не само на лук, но и на други зеленчуци.

Светлината активизира биохимичните процеси в зеленчуците и плодовете и те не могат да бъдат съхранявани дълго. Затова мазето, в което ги слагаме като зимнина, трябва да е със затъмнен прозорец. През първите месеци проветряваме често – така плодовете и зеленчуците ще „дишат“. Най-добре е да проветряваме нощем, защото денем температурата е по-висока и продуктите могат да се запарят. Колкото мазето е по-дълбоко в земята, толкова е по-подходящо за запазване на зимнина. За препоръчване е стените на мазето да са измазани.

Когато купуваме *картофи*, трябва да гледаме по тях да няма тъмни петна – те показват, че картофите боледуват и че няма да издържат дълго. Избираме гладки картофи, без петна и без „очички“. Не ги мием, а ги нареждаме в саксии с калта, която играе роля на предпазна обвивка. Прибираме ги в мазето, когато са вече сухи, и ги покриваме с памучен плат. През зимата през 2–3 седмици ги преглеждаме и отстраняваме изгнилите – един развален кар-

тоф разваля околните.

Лук и картофи, поставени в плътни найлонови чували или торбички, бързо покарват и се развалят.

За зимнина подбираме средни по големина *моркови*, със заоблени върхове и без разклонения. Повърхността им трябва да е леко грапава, почти гладка (с плитки пръстени), и без тъмни петна. Отрязваме зелената част на морковите, от нея най-много може да оставим половин сантиметър и без да ги мием, ги слагаме в найлонови торбички, които побираат до 1 кг. Може да съхраняваме морковите, без да ги мием – заравяме ги в тенекия или сандък със смес от пръст и пясък. През десетина дни ги пръскаме с малко вода. Преди да ги зарием, отрязваме зелените листа до половин сантиметър.

Пацърнакът се съхранява както морковите в сандък с пръст и пясък.

За *моркови*, *пацърнак*, *ряпа* и *алабаш* може да изкопаем в земята яма, дълбока 70 – 80 см и с размери половин на един метър, която застиламе със слама, слагаме зеленчуците и ги заравяме с пръст. В такива ями, но постлани с папрат и затрупани с пръст, се съхраняват ябълки.

На *зелените чушки* отрязваме дръжките, така че от тях да остане по 1 см. Слагаме чушките в найлонови торби, които завързваме откъм отвора, а отдолу надупчваме с игла на 5 – 6 места. Окачваме ги на хладно място. Тъмнозелени месести капии съхраняваме, като на дръжките им забождаме по едно малко картофче. Всяка чушка увиваме отделно във вестник, чушките нареждаме в шайга, която държим на хладно проветриво място.

Стегнати, твърди *зелки* и *карфиол* изтърбваме заедно с корените и връхните листа. Завързваме ги с канап за корените и ги окачваме да висят с листата надолу на сухо и хладно място.

Избираме леко зачервени или полуузрели *червени домати*. Всеки домати увиваме отделно във вестник. Нареждаме доматите с дръжката надолу в шайга. Съхраня-

ваме ги на хладно място. В продължение на 2 месеца доматиите постепенно узряват.

Съвсем *зелини домати* поставяме в найлонови пликове, които завързваме и съхраняваме на стайна температура (ако искаме по-бързо да станат червени) или на хладно място (ако искаме да узреят по-бавно).

Плодовете нареждаме в шайги или касетки, застлани с хартия. На дъното поставяме един ред мек талаш. Добре е ябълките и крушите (зимни сортове, откъснати на ръка) да увием поотделно с вестници. Може да запазим ябълките и крушите, ако запечатаме дръжчиците им с червен восък.

Плодовете може да съхраняваме освен в мазета и в северни стаи или в масивни пристройки на хладно и проветриво място. В същите помещения не бива да има продукти със силна миризма, особено ония, които са богати на мазнини, като месо, сланина, краве масло и др.

Малко са сортовете грозде, които могат да се запазят за зимата. Най-подходящи са тези, на които зърната са с по-плътна месеста част и с дебела люспа. Берем гроздето, когато е добре узряло и когато времето е сухо и слънчево. Гроздовете отрязваме с част от пръчката. Върху отрязаното място забождаме картоф. Гроздовете окачваме на хладно и проветриво място (най-добре на тавана на къщата), като може да скоем дървена рамка с пирони върху нея за закачване. Краищата на отрязаните дръжки може да „обработим“, като ги потопим в разтопен восък. Гроздовете може да обвинем с тънка хартия, която се стяга при дръжката. През две-три седмици преглеждаме гроздето и отстраняваме изгнилите зърна.

Сливи – късна реколта, берем, когато не са много узрели, и ги нареждаме в дървено сандъче. Между редовете слагаме дървени стърготини. Затваряме плътно сандъчето и го държим на сухо и хладно място.

Дюлите берем също като сливите, когато не са много узрели, махаме дръжките

им и ги нареждаме в щайги, постлани с хартия. Оставяме ги една нощ да се охладят на проветриво място, след това ги съхраняваме в помещение с температура 0°C. В едно и също помещение може да съхраняваме дюли и ябълки, но в никакъв случай дюли и круши, защото ще се промени ароматът им и по-бързо ще узреят.

Прасковите увиваме в тънка хартия, която намазваме с разтопен восък – за да ги изолираме от въздуха.

Кестените, на които сме махнали бодливата обвивка и сме подсушили на слънце, нареждаме на пластове в сандъчета, като между редовете слагаме сухи кестенови листа.

Орехите, бадемите и лешниците очистваме от зелената им обвивка, подсушаваме ги на слънце и ги нареждаме в щайги, които държим на сухо и проветриво място. През две-три седмици ги разбъркваме.

Стерилизирани зеленчукови консерви

Стерилизирани лозови листа

ПРОДУКТИ ЗА 1 БУРКАН ТИП „ОМНИЯ“ (0,8 л): 60 съвсем млади лозови листа, 4 клончета от копър, 1/2 чаена лъжичка сол

Стерилизираните лозови листа се приготвят през месец юни, когато са съвсем млади. Измиваме листата и ги навиваме на рула по 15 броя. В средата на всяко руло поставяме по 1 клонче от копъра. Рулата завързваме с бели конци и ги нареждаме по четири в буркан, сипваме солта и наливаме вода, която трябва да стигне до 1 1/2 см под горния ръб. Стерилизираме 10 минути.

Консервирани тиквички за супа

ПРОДУКТИ: на 1 кг тиквички – 1 чаена лъжичка сол, 1/2 връзка копър

Измиваме тиквичките, остъргваме ги, нареждаме ги на кубчета и ги посоляваме. Копъра нареждаме на едро и го смесваме с тиквичките. Насипваме тиквичките в буркани и ги заливаме с леко солена вода, която трябва да покрие тиквичките и да е на 1 1/2 см под горния ръб. Стерилизираме 10 минути. Пригответе по този начин тиквички са подходящи за супа.

Между тиквичките може да поставим зелени джанки.

Консервиран зелен грах

Използваме млади и пресни шушулки със зелен цвят. До 1 денонощие от откъсването им те трябва да бъдат консервирани. Ако консервираме престоял повече от 1 денонощие грах (непочистен от шушулките), в буркана се появява утайка, която влошава качеството на консервата. При подготовката най-напред отстраняваме пожълтелите и загнилите шушулки. Оронваме здравите зърна и ги сортираме на едри, средни и дребни. По-дребния и по-нежен грах бланшираме само 2 минути в кипяща солена вода (на 1 л вода слагаме 5 – 10 г сол), средния по големина грах – 3 минути, а едрия – 4 минути. Охлаждаме граха с течаща студена вода и го сипваме в буркани, които заливаме с гореща саламура (на 1 л вода – 20 г сол), която трябва да стига до 1 1/2 см под горния ръб на буркана. Стерилизираме 1 час от завирането на водата, ако грахът е едър, 80 минути – ако зърната са средни по големина, и 70 минути – за грах с дребни зърна. Ако консервираме грах, който е престоял повече от 1 денонощие след набирането му, както и когато е на зърна във възрастна зрялост (станали вече жълти), тогава стерилизираме час и половина.

Смесваме разбитите яйца с киселото мляко, брашното, олиото и бакпулвера. Разбъркваме добре с лъжица и прибавяме нарязаните на ситно кренвирши (колбас), настърганото сирене, нарязаните на ситно и отцедени през цедка кисели крас-тавички и нарязания на ситно магданоз. Изсипваме сместа във форма за кейк и печем в умерена фурна около 40 минути.

Печени палачинки

ПРОДУКТИ: 4 яйца, 1/2 кг кисело мляко, 1 чаена чаша вода, щипка сол, брашно – колкото сместа поеме за палачинково тесто, 1 кафеена чашка разтопено краве масло

Смесваме разбитите яйца с киселото мляко, водата и солта. На части, като бъркаме непрекъснато, прибавяме толкова брашно, колкото е необходимо да се получи немного гъсто, но гладко палачинково тесто. Загряваме големия котлон на печката и с малък черпак изсипваме от тестото в средата на котлона. С другата ръка със супена лъжица разстиламе сместа по целия котлон. След една минута с остър нож повдигаме палачинката и я обръщаме, за да се изпече и от другата страна. Горещата палачинка намазваме и от двете страни с краве масло, завиваме я на руло и я слагаме в тенджерата с капак. От така пригответеното палачинково тесто изпичаме около 20 палачинки, които може да престоят в тенджерата в хладилник около 5 дни. Когато ще ги поднасяме, ги развиваме и слагаме плънка по желание – мед, сладко, конфитюр или солена плънка – настъргано сирене, настърган кашкавал, кайма, изпържена с лук и подправки, и др.

Сиренки

ПРОДУКТИ: 1 чаена чаша разтопено краве масло, 1 яйце, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка сода бикарбонат с щипка лимонтузу, брашно – колкото сместа поеме; за *плънката* – 300 г сирене, 2 яйца; 1 жълтък за намазване

Омесваме меко тесто от разтопеното краве масло, 1 разбито яйце, киселото мляко, солта, содата с лимонтузу и брашно, колкото сместа поеме. Разделяме тестото на две и разточваме две дебели кори – едната поставяме в тавичка и разстиламе върху нея плънка от смесеното с разбитите яйца натрошено сирене. Поставяме отгоре втората кора и я намазваме с жълтъка. Печем в умерена фурна. Нарязваме на квадрати или правоъгълници и поднасяме сиренките, докато са топли.

Бухти на фурна

ПРОДУКТИ: 200 г пудра захар, 200 г краве масло, 3 яйца, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжичка амонячна сода, 750 г брашно, 1/2 чаена чаша олио, 1 чаена чаша смлени орехови ядки

Разбиваме пудрата захар с отпуснатото на стайна температура краве масло и яйцата. Прибавяме киселото мляко, в което предварително сме сложили амонячната сода. Като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица, на части слагаме прясното брашно. Трябва да се получи тесто, по-меко от тесто за хляб. Със супена лъжица, потопена в олиото, откъсваме парченца от тестото, които овалваме в смлените орехови ядки и слагаме в намаслена тава. Печем бухтите в умерена фурна.

Тестени „лодки“ с кайма

ПРОДУКТИ: 2 чаени чаши брашно, 1 чаена лъжичка сол; за *плънката* – 1/2 кг кайма, 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, по 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз и прясна чубрица (или 1 чаена лъжичка стрита суха чубрица), 2 супени лъжици олио, пилешки или кокоши бульон

Замесваме обикновено тесто от брашното, солта и вода, колкото брашното поеме. Разточваме дебела кора, която нарязваме с остър нож на квадратчета със страна 10 см. Пригответме смес от каймата, нарязания на ситно лук, черния пипер, маг-

Краставиците, които ще стерилизираме, приготвяме в деня, в който сме ги купили или набрали.

На дъното на буркана слагаме изброените по-горе продукти. Измиваме краставиците и ги нареждаме изправени в буркана. Наливаме толкова вода, колкото е необходимо течността да стигне до 1 см под горния ръб на буркана. Стерилизираме 7 минути от началото на завирването на водата.

Мариновани краставици

ПРОДУКТИ: 4 кафеени чашки оцет, 10 кафеени чашки вода, 1 кафеена чашка сол, 1 кафеена чашка захар; 1/2 връзка копър, 15 – 20 зърна черен пипер, 5 – 6 карамфилчета; краставици сорт „Корнишон“

Сваряваме марината от водата, оцета, солта и захарта. Може да сложим и подправките. Измитите краставици нареждаме прави в бурканите, в които разпределяме подправките от маринатата (те може да се сложат и направо в бурканите). Заливаме с охладената марината. Стерилизираме 5 минути.

Консервирани чушки за пълнене

Първа рецепта

Изчистваме чушките от дръжките и семето, измиваме ги и ги попарваме с вряла вода, в която ги държим, докато омекнат. Охлаждаме ги в студена вода и ги нареждаме в буркани – една с върха нагоре, друга с върха надолу. Предварително сме приготвили доматен сок (на 1 л сок слагаме 1 чаена лъжичка сол), който загряваме и наливаме в бурканите, докато е горещ. Стерилизираме 10 минути.

Втора рецепта

Почистяваме чушките от дръжките и семките, измиваме ги и когато изсъхнат, ги посоляваме леко. Държим чушките на стайна температура 1 денонощие, след което

ги нареждаме в буркани – една с върха надолу, друга с върха нагоре. Възваряваме саламура, като на 1 л вода слагаме 1 чаена лъжичка сол. След като изстине, заливаме с нея чушките. Във всеки буркан поставяме по няколко зърна черен пипер. Стерилизираме 10 минути.

Стерилизирани печени чушки

ПРОДУКТИ: 50 бр. чушки, 1/2 чаена чаша оцет, 1/2 чаена чаша олио, 1 кафеена чашка сол, 1 кафеена чашка захар, 1 връзка магданоз, 1 глава чесън, 10 – 12 зърна черен пипер

Опичаме чушките, обелваме ги и ги почистваме от дръжките и семето. Поставяме ги в тенджерата и ги заливаме със смес от оцета, олиото, солта и захарта. Оставяме ги да престоят половин час, после плътно ги нареждаме в буркани, като ги посипваме с нарязания на ситно магданоз и нарязаните на дребно скилидки чесън. Във всеки буркан поставяме по няколко зърна черен пипер. Заливаме чушките с останалата в тенджерата смес. Стерилизираме 10 минути.

Стерилизирани мариновани чушки

ПРОДУКТИ: 6 кг червени чушки, 1/2 л оцет, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша сол, 1 кафеена чашка олио, 2 големи (или 3 по-малки) глави целина, 4 глави чесън, 2 връзки магданоз

Почистяваме чушките от дръжките и семето и ги запичаме в умерена фурна, докато омекнат. Приготвяме марината от оцета, захарта, солта и олиото. В кипналата марината на партиди потапяме омекналите чушки и ги нареждаме в буркани тип „Омния“, като слагаме между тях парчета от обелената и нарязана целина, обелените скилидки чесън и нарязан на ситно магданоз. Заливаме с маринатата и стерилизираме 10 минути.

Стерилизирани рязани чушки

ПРОДУКТИ: 5 кг червени чушки; за 1 буркан тип „Омния“ (0,8 л) – 1 кафеена чашка оцет, 1 супена лъжица олио, 1 супена лъжица захар, 4 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 зърна бахар, 1 чаена лъжичка сол

Нареждаме в буркани нарязаните на ивички чушки. Във всеки буркан слагаме оцета, олиото, захарта, черния пипер, дафиновия лист, бахара и солта. Заливаме чушките с гореща вода. Стерилизираме четвърт час.

Стерилизирани пържени сини домати

ПРОДУКТИ ЗА 1 БУРКАН ТИП „ОМНИЯ“ (0,8 л): 1 супена лъжица нарязан магданоз, 4 – 5 зърна черен пипер, 4 – 5 тънки резенчета лимон, олио, сини домати, сол

Подбираме пресни сини домати, които измиваме добре и нарязваме на филийки по дължина. Посоляваме ги и ги оставяме за 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият им сок. После ги измиваме добре, отцеждаме ги, подсушаваме ги с чиста кърпа и ги пържим в силно сгорещено олио, докато се зачервят и от двете страни. Нареждаме ги в буркани, като между тях поставяме нарязания на ситно магданоз, черния пипер и резенчетата лимон. Наливаме мазнината, в която сме ги пържили. Пълним бурканите до 2 см под горния ръб. Стерилизираме половин час. Съхраняваме на студено място. Така приготвените сини домати се поднасят като предястие, подправени със счукан и разреден с оцет чесън. Могат да се сготвят с доматен сос.

Стерилизиран хайвер от сини домати

ПРОДУКТИ: 3 кг сини домати, 1 чаена чаша олио, 200 г моркови, 2 глави лук, 1 глава целина, 2 корена магданоз, 1 1/2 кг червени домати, 1 връзка магданоз, 1/2 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка захар, сол

Нарязваме сините домати на филии, дебели 1 1/2 см. Посоляваме ги и ги оставяме за 1 час в наклонена тавичка, за да се отцеди горчивият им сок. След това ги измиваме със студена течаща вода, подсушаваме ги с чиста кърпа и ги изпържваме в силно загрято олио. Отделно изпържваме нарязаните на ситно моркови, лук, целина и корен от магданоз. Отцеждаме всички зеленчуци от мазнината, като ги поставяме върху сито, и след това ги смиламе с месомелачка. Към тях прибавяме сос, приготвен по следния начин: С месомелачка смиламе добре узрелите червени домати и ги варим на умерен огън, докато сосът се сгъсти наполовина (бъркаме от време на време с дървена лъжица). Прибавяме нарязания на ситно магданоз, червения пипер, захарта, сол на вкус и 1 1/2 кафеени чашки олио. Разбъркваме добре общата смес и разпределяме в буркани. Стерилизираме час и половина.

Стерилизирани люти чушлета

ПРОДУКТИ: 3 кг чушлета (сорт „Шипка“), 3 чаени чаши оцет, 2 кафеени чашки захар, 1 кафеена чашка сол; за всеки буркан – 1 кафеена чашка оцет

Подбираме здрави млади чушлета, на които изрязваме дръжките до основата. Бланшираме чушлетата във вряща вода за 3 минути. След това ги потапяме в студена вода. Приготвяме марината от 1 л вода, оцета, захарта и солта. Във всеки буркан наливаме по 1 кафеена чашка оцет, нареждаме чушлетата и заливаме с горещата марината. Стерилизираме четвърт час.

Имамбаялдъ

ПРОДУКТИ: 1 кг сини домати без развити семена, 2 кафеени чашки олио, 300 г лук, 400 г моркови, 100 г целина, 1 глава чесън, 1/4 кг червени домати, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 дафинов лист, 1 връзка магданоз

Нарязваме сините домати по дължина на парчета с дебелина 1 1/2 см. Посоляваме ги и ги държим 1 час в наклонена тавичка, за да се оттече горчивият им сок. После ги подсушаваме и ги изпържваме в горещо олио. Изваждаме ги и ги оставяме върху обърнато с дъното нагоре сито, за да се оттедят, а в мазнината изпържваме последователно нарязания на ситно лук, нарязаните на тънки кръгчета моркови, нарязаната на кубчета целина и нарязаните на ситно скилидки чесън. Прибавяме и също запържваме червените домати – обелени и настъргани на едро ренде. Накрая слагаме солта, черния пипер и дафиновия лист. В буркани от лютеница (400 г) нареждаме изпържените сини домати, като между редовете слагаме от изпържената зеленчукова смес – преди това обаче на дъното на всеки буркан наливаме по 1 1/2 супени лъжици олио. Най-отгоре слагаме по 1 супена лъжица нарязан на ситно магданоз. Стерилизираме час и половина.

Кетчуп

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг червени домати, 1 1/2 кг лук, 1 чаена чаша оцет, 1 кафеена чашка захар, 1 препълнена супена лъжица горчица, 1 кафеена чашка сол, 15 смлени зърна черен пипер, щипка настъргано индийско орехче

Обелваме доматиите, настъргваме ги на ситно ренде и заедно с нарязания на ситно лук ги задушаваме половин час на умерен огън. После охлаждаме сместа и прибавяме оцета и захарта. В продължение на половин час варим сместа на умерен огън. Отнемаме съда от огъня и прибавяме горчицата, солта, смления черен пипер и настърганото индийско орехче. Пълним бурканчетата от детски храни и стерилизираме половин час.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг червени домати, 150 г захар, 1 кафеена чашка оцет, 1 чаена лъжичка кане-

ла, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка кимион, 1 чаена лъжичка чубрица.

Смиламе доматиите и ги претриваме през цедка, така че да отстраним люспите и семето. На умерен огън варим, докато доматиите се сгъстят. Отнемаме съда от огъня и прибавяме захарта, оцета, канелата, черния пипер, кимиона и чубрицата. Объркваме добре, пълним бурканчетата от детски храни и стерилизираме 10 минути.

Лютеница

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 2 КГ ЛЮТЕНИЦА: 6 кг червени чушки, 1 1/2 кг червени домати, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица захар, 1 1/2 супени лъжици сол, 1 1/2 чаени чаши олио

Почистваме червените чушки от дръжките и семето и ги нарязваме на малки парчета. Доматите обелваме и настъргваме на едро ренде. Смесваме чушките и доматиите и ги варим на умерен огън до пълно разваряване, след което ги пасираме. В голяма тенджерата или тава варим на умерен огън, докато сместа се превърне в гъсто пюре (вместо домати може да използваме готово доматиено пюре – 120 г). Към пюрето прибавяме нарязания на ситно магданоз, захарта, солта и олиото. Разбъркваме добре всичко. По желание може да прибавим счукан чесън. Лютеницата насипваме в затоплени буркани от 400 г и стерилизираме половин час.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг добре узрели чушки от сорта „Червена капия“, 2 кг узрели домати, 100 г моркови, 1/2 връзка магданоз, 1/2 връзка пресен копър, олио, сол

Изпичаме, обелваме и нарязваме на лентички чушките. От доматиите приготвяме

сок, който варим на умерен огън, докато изври една трета от него. На 1 л сгъстен доматиен сок слагаме 1 чаена чаша олио, посоляваме на вкус варим още четвърт час. Смесваме чушките със сгъстения доматиен сок и насипваме лютеницата в предварително затоплени буркани от 400 г, като във всеки буркан поставяме по 1 супена лъжица моркови, настъргани на едро ренде, и по 1 супена лъжица нарязан на ситно копър и магданоз. Стерилизираме 1 час.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг червени чушки, 1 кг доматиено пюре, 1 кафеена чашка сол, 1 кафеена чашка захар, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша олио

Изпичаме, обелваме и смиламе с месомелачка чушките. Смесваме ги с доматиеното пюре. Прибавяме солта, захарта и черния пипер. Загриваме олиото (то не бива да завира) и го наливаме на тънка струйка в зеленчуковата смес, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица или дървена лопатка. Насипваме лютеницата в бурканчета от детски храни и стерилизираме 10 минути.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг червени домати, 2 1/2 кг червени чушки, 3 – 4 глави лук, 700 г чорбаджийски чушки, 2 кафеени чашки олио, 1 връзка магданоз, сол, захар, оцет

Обелваме червените домати, смиламе ги и ги слагаме да се варят на умерен огън. Когато започнат да се сгъстяват, прибавяме червените чушки – почистени от семето и смлени с месомелачка, и лука, също смлян с месомелачка. Варим, докато сместа се сгъсти. Тогава слагаме сол, захар и оцет на вкус. Изрязваме дръжките на чорбаджийските чушки, нарязваме ги на едри

парчета и ги изпържваме в олиото. Добавяме ги към общата смес заедно с нарязания на ситно магданоз. Варим още десетина минути и докато лютеницата е топла, я насипваме в затоплени буркани от 400 г. Стерилизираме 10 минути.

Пета рецепта

ПРОДУКТИ: 3 кг зелени и 2 кг червени чушки, 3 кг червени домати, 1/2 кг зелени домати, 1 кг моркови, 1 кг картофи, 1/2 кг карфиол, 2 връзки магданоз, листата на 1 глава целина, 4 чаени чаши олио, по 1 1/2 кафеени чашки сол и захар, 100 г люти чушлета (по желание)

Почистваме чушките от дръжките и семето, бланшираме ги 2 минути в солена вряща вода, охлаждаме ги и ги смиламе с месомелачка. Обелваме червените домати и ги настъргваме на ситно ренде. Почистваме зелените домати и ги смиламе с месомелачка. Остъргваме морковите и ги бланшираме 3 минути във вряща вода, след това ги охлаждаме в студена вода и ги смиламе с месомелачка. Сваряваме картофите, докато са топли, ги обелваме, а като изстинат, ги смиламе с месомелачка. Карфиола накъсваме на розички, които измиваме и бланшираме 2 минути във вряща вода. Охлаждаме го и го смиламе с месомелачка. Махаме жълтите листа на магданоза и го нарязваме на ситно. Също на ситно нарязваме листата на целината. В голяма тенджерка или тава варим червените домати, като бъркаме непрекъснато, докато се сгъстят. Прибавяме зелените домати, червените и зелените чушки, морковите, картофите и карфиола. Наливаме олиото и поставяме солта, захарта, листата от целина и магданоза. По желание добавяме нарязаните на ситно люти чушлета. Разбъркваме добре сместа и я държим на огъня, докато кипне. Докато лютеницата е още гореща, я насипваме в затоплени буркани. Стерилизираме 50 минути.

Туршии

Царска туршия

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг камби, 1 голяма или 2 помалки глави целина, 1 кг карфиол, 1 1/2 кг моркови, 1 чаена чаша сол, 1/2 чаена чаша захар, 1 1/4 л оцет, 2 средни по големина корена хрян, 2 глави чесън, нарязани на ситно листа от целина, нарязан на ситно пресен копър

Почистваме камбите от дръжките и семето и всяка камба нарязваме на четири части. Обелваме целината и я нарязваме на кубчета. Карфиола накъсваме на розички. Морковите нарязваме на колелца. Измиваме всички продукти и ги объркваме със солта и захарта. Оставяме ги да престоят 1 денонощие. След това отцеждаме сока, прибавяме оцета и загреваме, докато сместа кипне. Оставяме оцетната саламура да изстине. Нарезваме зеленчуците в буркани, като прибавяме по равно от нарязания на парчета хрян, от скилидките чесън и от нарязаните на ситно листа от целина. Заливаме със саламурата. Туршията претакаме през 3 дни, общо 4 пъти. След последното претакане в бурканите слагаме още скилидки чесън и по 1 супена лъжица нарязан на ситно пресен копър. Ако не искаме да претакаме туршията, щом напълним бурканите, ги стерилизираме 4 – 5 минути.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 кг камби, 1 кг моркови, 1 кг карфиол, 1 голяма глава целина, 1 чаена чаша сол, 1 1/4 чаени чаши захар, 750 мл оцет, 1/2 чаена чаша олио

Нарязваме камбите на четвъртинки, морковите – на колелца, карфиола накъсваме на розетки, а целината нарязваме на кубчета. Смесваме зеленчуците и ги поръсваме със солта и захарта. Оставяме ги да престоят 1 денонощие. Отцеждаме сока,

прибавяме оцета, сваряваме и заливаме зеленчуците с врящата марината. Когато туршията изстине, нареждаме я в буркани, заливаме я с маринатата и наливаме отгоре 2 см олио. Бурканите покриваме с пергаментова хартия и съхраняваме на хладно място.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг камби или червени чушки, 2 глави карфиол, 1 1/2 кг моркови, 1 глава целина с листата, 1/2 кг захар, 1/4 кг сол, 1 л оцет

Почистваме камбите (чушките) от дръжките и семето и ги нарязваме на ивици. Карфиола накъсваме на розички. Морковите нарязваме на кръгчета. Главата целина обелваме и нарязваме на кубчета, а листата накъсваме на малки части. Смесваме зеленчуците със захарта и солта и ги оставяме да престоят 1 денонощие. Отцеждаме сока, прибавяме оцета и кипваме. Нарезваме зеленчуците в големи буркани и ги заливаме с изстиналата оцетна саламура. Отгоре притискаме с венче от вишневи клонки и попарен с вряла вода плосък речен камък. Съхраняваме на хладно място.

Четвърта рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг камби или червени чушки, 3 кг зеле, 2 кг моркови, 1 глава целина с листата, 1 1/2 л оцет, 2 чаени чаши олио, 2 чаени чаши захар, 1 чаена чаша сол

Нарязваме камбите или чушките на малки парчета, на тънки ивички нарязваме зелето, а на кръгчета – морковите. Листата на целината накъсваме на малки парчета, главата обелваме и нарязваме на кубчета. Объркваме добре зеленчуците. Приготвяме марината от оцета, олиото, захарта и солта, която загреваме, докато кипне. Оставяме я да изстине, заливаме с нея зеленчуците и ги оставяме да престоят едно денонощие. После отцеждаме сока и за втори път го кипваме. Нарезваме зеленчуци-

те в буркани и ги заливаме веднага с охладената марината. Покриваме бурканите с пергаментова хартия и ги съхраняваме в студено помещение.

Смесена туршия

ПРОДУКТИ: 1 голяма (или 2 по-малки) глава карфиол, 1 кг млади зелени чушки, 1 средна по големина зелка, 1 1/2 кг моркови, 1 голяма (или 2 по-малки) глава целина с листата, 1 кг зелени домати, сол, оцет

Карфиола накъсваме на цветчета. Младите зелени чушки нарязваме на ивички, остърганите моркови нарязваме на кръгчета, а зелето – на ивички. Зелените домати набождаме на няколко места с голяма игла. Листата на целината оставяме цели, а главата обелваме и нарязваме на кубчета. Объркваме добре зеленчуците със сол (на 1 кг от сместа слагаме 1 1/2 супени лъжици сол). Туршията насипваме в трилитрови или петлитрови буркани, на дъното на които поставяме листа от вишна или дюля. Отгоре слагаме кръстачка от дърво или венец от лозови пръчки, като затискаме с попарен с вряла вода речен камък. Наливаме оцет (1 чаена чаша за петлитров буркан и 1/2 чаена чаша за трилитров) и студена вода, която трябва да покрие кръстачката. На третия ден започваме да претакаме туршията – през ден, докато напълно втаса.

Туршия от цели камби

Първа рецепта

Почистваме камбите от дръжките и семето и във всяка сипваме по 1 чаена лъжичка сол, захар, олио и оцет. Поставяме ги в тава и ги печем в умерена фурна, докато омекнат. Още горещи, ги нареждаме в буркани, като във всеки буркан поставяме по 1 неразтворен аспириин. Затваряме бурканите и ги обръщаме с капачките надолу. Така ги държим 10 дни. Съхраняваме туршията в хладно помещение.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 кг месести червени камби, 200 г сол, 200 г захар, 3 – 4 дафинови листа, 20 зърна черен пипер, оцет, олио

Почистваме камбите от дръжките и семето и ги напълваме със сол, която веднага изсипваме обратно – остава само солта, полепнала по вътрешната страна на камбите. Нареждаме камбите една до друга в голяма тава или тенджерата с отворите нагоре. Така те трябва да престоят от вечерта до сутринта. Отцеждаме отделилата се солена вода и я смесваме със същото количество оцет и със захарта. Сваряваме така приготвената саламура и като се охлади, я наливаме върху камбите, наредени в буркани (между камбите сме сложили дафинови листа и зърна черен пипер). Отгоре на всеки буркан наливаме 3 см олио. Бурканите съхраняваме в хладно помещение.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг червени камби, 5 – 6 глави чесън, 3 глави целина с листата, 20 зърна черен пипер, 5 – 6 дафинови листа, оцет, сол, 2 лимона

Отрязваме само дръжките на камбите и с тънка игла пробождаме семенната им част на 2 – 3 места. Обелваме скилидките чесън. Обелваме главите целина и ги нарязваме на кубчета, а листата запазваме цели. На дъното на големи буркани (3 и 5 л) поставяме листа от дюля, вишна или лоза и слагаме на редове камбите, целината и чесъна, като между тях ръсим черен пипер и слагаме по 1 дафинов лист. Най-отгоре нареждаме целите листа от целина (заедно с дръжките) – те трябва да покрият повърхността. Приготвяме саламура – за 1 трилитров буркан слагаме 3 1/2 чаени чаши вода, 2 1/2 чаени чаши оцет и 1/2 чаена чаша сол. Кипваме саламурата, варим я десетина минути, оставяме я да се охлади и тогава я наливаме в бурканите, които покриваме с тензух и държим на стайна температура. След 3 седмици източваме сала-

мурата, кипваме я, отнемаме съда от огъня, прибавяме сока на 2 лимона или винена киселина (лимонтозу), разтворена в малко вода, прецеждаме я и като истине, отново я наливаме. След десетина дни туршията е готова за консумация.

Съхраняваме я в хладно помещение.

Туршия от рязани камби

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг камби, 1 глава чесън, 20 дафинови листа, 1 връзка копър, 100 г настърган хрян, 1 л оцет, 1 чаена чаша сол

Почистваме камбите от дръжките и семето и всяка камба нарязваме на четири парчета. Поставяме ги в дълбок съд и ги заливаме с вряла вода, слагаме капака и ги държим така, докато истинат. После ги нареждаме в трилитрови или петлитрови буркани, като между камбите слагаме скилидки чесън, дафинови листа, нарязан на ситно копър и настърган хрян. Приготвяме саламура от 3 л вода, оцета и солта. Преваряваме саламурата и когато истине, заливаме с нея камбите. Съхраняваме в студено помещение.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг камби, 1 кг моркови, 1 голяма глава целина, 3 – 4 глави чесън, 1 връзка магданоз, оцет, сол

Избираме само здрави камби, а за да сме сигурни, че са здрави, след като ги купим, не ги използваме 4 – 5 дни – в това време, ако сред тях е имало съвсем слабо загнили, то ще стане видимо мястото на загниването. Това важи за всички сортове камби и чушки. Опитните домакини казват, че за туршия се слагат „леко завехнали чушки и камби“. Измиваме камбите, почистваме ги от дръжките и семето и ги нарязваме на четвъртинки. Обелваме скилидките чесън. Морковите нарязваме на колелца, целината – на кубчета, а магданоза

– на ситно. Смесваме зеленчуците, слагаме ги в буркани и ги заливаме с преварена и истината саламура, която правим от равни части вода и оцет, като на 1 л течност слагаме 2 супени лъжици сол.

Пълнени камби

ПРОДУКТИ: 6 кг камби, 2 кг малки зелени домати, 1/2 кг малки чушки, 1/2 кг моркови, 2 средни по големина глави карфиол, 1 1/2 л оцет, по 1 чаена чаша захар и сол, 4 дафинови листа, 10 – 12 зърна черен пипер, 3 – 4 зърна бахар

Почистваме камбите от дръжките и семето и ги оставяме цели. Във всяка камба поставяме по 2 малки зелени домати (набодени с вилица), 1 малка чушка (почистена от дръжката и семето), 3 кръгчета от морков и 1 розичка от карфиол. Камбите нареждаме в трилитрови или петлитрови буркани. Приготвяме саламура от 1 1/2 л вода, оцета, захарта, солта, дафиновите листа, черния пипер и бахара. Кипваме саламурата и когато истине, я наливаме в бурканите. На четвъртия ден претакаме туршията, после я претакаме още три пъти през два дни. Саламурата трябва да покрива зеленчуците.

Печени червени чушки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 1 БУРКАН ТИП „ОМНИЯ“ (0,8 л): 10 – 12 червени чушки, 1 глава чесън, 4 супени лъжици олио, 4 супени лъжици оцет, 2 супени лъжици нарязан магданоз, сол

На силен огън препърляме чушките от всички страни, после ги посоляваме леко и докато са още топли, ги слагаме в затопления буркан, като между редовете поставяме обелените скилидки чесън и нарязания на ситно магданоз. Заливаме с олиото и оцета и веднага затваряме с метална капачка. Обръщаме буркана с капачката надолу и го оставяме да постои така четвърт час в края на затоплената печка. Пос-

ле, както е обърнат, го завиваме с вестник и вълнено парче плат. След 1 денонощие преместваме буркана в студено помещение.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 кг червени чушки, 1/2 чаена лъжичка салицил, 1 1/2 кафеени чашки захар, 1 кафеена чашка сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 2 глави чесън, 1 чаена чаша олио, 1 чаена чаша оцет

Опичаме и обелваме чушките, поставяме ги в тенджерата и ги посипваме със смес от салицил, захарта, солта и черния пипер. Разбъркваме добре, добавяме обелените скилидки чесън и напълваме бурканите. Наливаме сместа от олио и оцет и най-отгоре добавяме 2 см олио. Покриваме бурканите с пергаментова хартия и ги съхраняваме в студено помещение.

Парени чушки

ПРОДУКТИ: 5 кг месести червени чушки, 2 л оцет, 1 л вино, 2 чаени чаши олио, 1 чаена чаша сол

Почистваме чушките от дръжките и семето. Приготвяме марината от 1 л вода, оцета, виното, олиото и солта. В кипналата марината пускаме по няколко чушки и ги държим, докато леко променят цвета си. Така всички чушки преминават през маринатата. Изстиналите чушки нареждаме в буркани, кипваме още веднъж маринатата и с нея заливаме туршията. Отгоре в бурканите поставяме лозови или вишневи клонки и ги притискаме с попарен плосък речен камък. Бурканите съхраняваме в хладно помещение.

Туршия от чорбаджийски чушки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг чорбаджийски чушки, 1/2 чаена чаша оцет, 1/2 чаена чаша олио, 3 – 4 дафинови листа, 10 – 12 зърна черен

пипер, 1/2 чаена чаша захар, 1 кафеена чашка сол, 1/2 кг моркови, 1 глава чесън, листа от 1 глава целина

Измиваме чушките и орязваме дръжките им. Приготвяме саламура от 1 чаена чаша вода, оцета, олиото, дафиновите листа, черния и пипер, захарта и солта. Възваряваме саламурата. Препукваме чушките на електрически котлон, на електрическа скара или на вълнените на „жив огън“ (върху скара) и ги пускаме във врящата саламура. Изключваме огъня. Чушките трябва да престоят в топлатата саламура половин час. Когато изстинат, ги нареждаме в буркани, като между тях слагаме нарязани на тънки колелца моркови, обелени скилидки чесън и нарязани на ситно листа от целина. Заливаме с охладената саламура, покриваме бурканите с пергаментова хартия и ги съхраняваме на хладно място.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг чорбаджийски чушки, 2 връзки магданоз, 2 глави чесън, 1 чаена чаша олио, 1/2 чаена чаша захар, 1 чаена чаша оцет, 1 кафеена чашка сол

Отрязваме дръжките на чушките и ги пускаме в силно загрято олио, в което ги държим, докато променят цвета си. После ги нареждаме в бурканчетата от детски храни и ги поръсваме с нарязания на ситно магданоз. Между чушките слагаме обелени скилидки чесън. Заливаме със студена саламура, приготвена от 1 чаена чаша вода, олиото, захарта, оцета и солта. Съхраняваме ги на хладно.

Туршия от люти чушлета

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг чушлета, 1 л оцет, 1 непълна чаена чаша сол, 2 чаени чаши захар

Измитите и с отрязани дръжки чушлета нареждаме в предварително затоплени буркани и ги заливаме с гореща марината от

оцета, солта и захарта. Съхраняваме ги в студено помещение.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 кг чушлета, 1 чаена чаша олио, 1 л оцет, 2 чаени чаши захар, 1 непълна чаена чаша сол

Отрязваме дръжките на чушлетата, изпържваме ги в силно загрятото олио и ги нареждаме в буркани. Заливаме ги с топла марината, приготвена от 1/2 л вода, оцета, захарта и солта. Отгоре наливаме изстиналото олио, в което сме пържили чушлетата. Бурканите покриваме с пергаментова хартия и ги съхраняваме в студено проветриво помещение.

Пукана туршия

ПРОДУКТИ: 5 кг червени чушки, 3 глави чесън, 2 връзки магданоз, 2 връзки копър, олио, оцет, сол, захар

Препукваме чушките на електрически котлон, скара или върху плочата на печка с твърдо гориво и както са с дръжките, веднага ги слагаме в буркани тип „Омния“ (0,8 л), в които предварително сме сложили по 5 супени лъжици олио, 5 супени лъжици оцет, 1 супена лъжица сол и 1 супена лъжица захар. Всеки ред чушки посипваме с нарязан на ситно магданоз и копър и слагаме скилидки чесън. Затваряме бурканите с метални капачки и ги обръщаме с дъното нагоре – така трябва да престоят 1 денонощие. След това в продължение на 5 дни ги обръщаме през 5 – 6 часа. Съхраняваме ги на студено място.

Кисели краставички

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 10 кг краставички, 6 – 7 дафинови листа, 1 среден по големина корен хрян, 5 – 6 стръка целина, 2 връзки магданоз, 1 двойна шепа сух копър, 2 1/2 чаени чаши сол, 2 чаени чаши оцет

Старите и престојли краставички не са подходящи за консервиране. Туршия, приготвена от тях, е с лошо качество и не е трайна. Затова трябва да подбираме пресни и крехки краставички, които сортираме по големина, измиваме добре и набождаме с вилица на 2 места. Приготвяме саламура от 7 л вода, солта и оцета, която сваряваме, прецеждаме и оставяме да се охлади. Краставичките нареждаме в буркани от 3 и 5 литра, като слагаме подправките на три места – на дъното, по средата и най-отгоре. Заливаме краставичките с изстиналата саламура и покриваме бурканите с тензук. Оставяме ги на стайна температура. През първата седмица всеки ден претакаме туршията. През втората – през два дни. След това преместваем бурканите на хладно място. Ако е необходимо, доливаме със саламура, приготвена от 1 л вода, 1 супена лъжица сол и 1 1/2 супени лъжици оцет.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг краставички, 1 глава лук, 25 зърна черен пипер, 1 връзка копър, 2 л оцет, 5 супени лъжици сол

На дъното на големи буркани от 3 или 5 литра слагаме измити вишневи листа и нареждаме краставичките, като слагаме между тях от нарязания на филийки лук, зърна черен пипер и клончета от копър. Притискаме с венче от лозови или вишневи клончета с листата, върху което поставяме попарен с вряла вода речен камък. Приготвяме саламура от 1/2 л вода, оцета и солта. Варим, докато солта се разтвори. Заливаме краставичките с изстиналата саламура и през 3 дни претакаме туршията (общо 5 пъти), като държим бурканите на стайна температура. После ги пренасяме на хладно място.

Трета рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг средни по големина краставички, 1 корен от хрян, 20 – 25 вишневи листа, 1 шепа синапени зърна, 1 връзка копър, сол

Поставяме краставиците в тенджерата и ги заливаме с 5 л вода, в която сме разтворили 2 кафеени чаши сол. Оставяме ги да престоят от вечерта до сутринта, когато ги отцеждаме и ги нареждаме в големи буркани, като слагаме между тях листа от вишна или лоза, парчета хрян, клончета от копър и синапени зърна. Сваряваме саламура от 5 л вода и 2 кафеени чаши сол и когато изстине, заливаме с нея краставиците. Туршията притискаме с попарени дъсчици, върху които слагаме попарен с вряла вода речен камък. Държим я на стайна температура. На третия ден започваме да я претакаме – общо 6 пъти през 3 дни, след което покриваме бурканите с пергаментова хартия и ги преместваме в хладно помещение.

Туршия от бамя

ПРОДУКТИ: 5 кг бамя, сол, оцет

Подбираме млада бамя с недоразвити семена, на която отстраняваме върховете на дръжчиците и накисваме от вечерта до сутринта в разтвор от 10 л вода, 1 1/2 чаени чаши оцет и 1 1/2 чаени чаши сол. На сутринта отцеждаме бамята (солено-киселият разтвор е отстранил лигавите вещества) и я нареждаме в големи буркани (от 3 или 5 литра). Кипваме саламура от 5 л вода, 2 чаени чаши оцет и 1 1/2 чаени чаши сол. Когато изстине, заливаме с нея бамята. В продължение на 2 седмици държим бурканите на стайна температура, като всеки ден ги разклащаме. Когато ферментацията спре, доливаме с нова саламура и затискаме бамята с попарени с вряла вода дъсчици. Съхраняваме туршията в хладно помещение. Когато нареждаме бамята в бурканите, между нея може да сложим парчета хрян и нарязан на ситно копър.

Туршия от зелени домати

ПРОДУКТИ: 5 кг зелени домати, 1 връзка копър, 1 връзка магданоз, 2 корена хрян, 2 глави целина с листата, 2 глави чесън, 10 вишневи

листа, 50 г синапено семе; за 3-литров буркан – саламура от 2 л вода, 4 супени лъжици сол, 4 супени лъжици оцет, 4 аспирина

Подбираме дребни и ненабити зелени домати, които почистваме от дръжките и нареждаме в буркани, като на три места (на дъното на буркана, по средата и отгоре) слагаме смес, приготвена от копъра, накъсан на клончета, нарязания на ситно хрян, накъсания на клончета магданоз, нарязаните на парчета глави и листа целина, обелените скилидки чесън и вишневите листа. Във всеки буркан поставяме синапено семе (в торбичка). Заливаме с преварената и охладена саламура, в която сме сложили аспирина, и държим на стайна температура в продължение на 2 седмици. Съхраняваме туршията на хладно място.

Туршия от моркови

ПРОДУКТИ: 5 кг моркови, 2 глави целина с листата, 2 връзки копър; за 3-литров буркан – саламура от 2 л вода, 4 супени лъжици сол, 4 супени лъжици оцет (може и без оцет), 4 аспирина

Подбираме гладки, оранжевочервени моркови, които измиваме внимателно, като се стараем да не одраскаме повърхността им. Изрязваме зелената част откъм челото и власинките и нареждаме морковите в буркани, като на дъното и най-отгоре поставяме клончета копър и листа и корени от целина, нарязани на ситно. По желание между морковите може да поставим люти чушлета от сорта „Шипка“. Заливаме с преварената, прецедена и охладена саламура и държим бурканите на стайна температура 3 седмици (докато трае ферментацията), после ги преместваме в хладно помещение.

Туршия от карфиол

ПРОДУКТИ: 5 кг карфиол, 3 л вода, 2 чаени чаши сол, 2 чаени чаши оцет

Приготвяме туршията от есенните сортове, като карфиолът не трябва да престо-

ява повече от няколко часа след брането, защото потъмнява. Почистваме карфиола от страничните листа и го накъсваме на малки розетки, които измиваме и нареждаме плътно в големи буркани. Заливаме с преварената, прецедена и охладена саламура. Държим бурканите на стайна температура 2 седмици, след това ги преместваме в хладно помещение.

Туршия с лукчета (балучка)

ПРОДУКТИ: 1 кг дребни лукчета (балучка), 1/2 кг червени и зелени чушки, 2 глави целина, 1/2 кг червени и зелени камби, 5 – 6 глави чесън, 2 връзки магданоз, 4 дафинови листа, 15 зърна черен пипер, 3 зърна бахар; *за маринатата* – 1/2 л оцет, 1 чаена чаша олио, 1 непълна чаена чаша захар, сол на вкус

Обелваме лукчетата и ги смесваме с останалите зеленчуци, нарязани на ситно. Поставяме зеленчуковата смес в тенджера и я заливаме с горещата марината. Прибавяме подправките. Поставяме капака на тенджерата и я оставяме така 1 час. Насипваме туршията в буркани тип „Омния“ и стерилизираме четвърт час.

Консервирана подправка от хрян

Настъргваме на ситно ренде корени от хрян и ги заливаме с оцет. Слагаме сол и захар на вкус. Напълваме бурканчета от детски храни и наливаме отгоре 1 1/2 см олио. Съхраняваме на студено (в общата част на хладилника).

Крушеница

ПРОДУКТИ: 3 кг круши, 1 голям (или 2 по-малки) корен хрян, 20 г синапено семе

Най-вкусна крушеница се приготвя от

круши, които зреят късно и които са брани на ръка, а не са брулени (за да не се натъртят). Измиваме крушите и ги нареждаме в голям буркан, пръстена делва или каче, като слагаме между тях нарязан на парчета хрян. Поставяме и синапено семе, завързано в торбичка. Заливаме с вода. След десетина дни на стайна температура крушеницата е готова.

Лятна туршия от кисели сливи

Нареждаме измитите кисели сливи в тенджера или в делва. Между сливите слагаме пресен чесън, който наскоро е образувал глави. Правим саламура от равни части вода и оцет, слагаме сол (на 1 л течност – 2 кафеени чашки сол), кипваме я и когато изстине, заливаме сливите. След 1 седмица започваме да претакаме туршията през 2 дни – общо 6 пъти.

Консервирани гъби

Застарелите гъби не са годни нито за консумация, нито за консервиране. Берем млади и здрави гъби, които добре познаваме, и ги консервираме (или поне бланшираме) още същия ден. Гъби, които не са били бланширани и са престояли дори само 1 денонощие, не са годни за консервиране. Най-подходящи за консервиране чрез стерилизация са печурките (горска, полска и култивирана), пачият крак, масловката, манатарката, булката, брезовката, припънката и сърнелата. Младите едри гъби нарязваме на парчета, а дребните консервираме цели. Замърсените с пръст гъби най-напред накисваме за двадесетина минути във вода, а след това измиваме една по една. Сортираме гъбите по големина, поставяме ги в гевгир или в

голяма цедка и ги потапяме във вряща вода, в която сме сложили 2 % готварска сол и 0,5 % винена киселина (лимонтозу). По-младите гъби бланшираме 5 минути, а по-старите – десетина минути. Манатарките, рижиките и брезовките бланшираме двадесетина минути. Масловката бланшираме само в солена вода, след това обелваме слизестата ѝ обвивка. Бланшираните гъби веднага охлаждаме със студена вода, в която сме сложили 0,5 % винена киселина (лимонтозу).

Стерилизирани гъби

Първа рецепта

Бланшираните и охладени гъби нареждаме в буркани. Заливаме ги с гореща вода със сол и винена киселина (лимонтозу). На 5 л вода слагаме по 100 г сол и 10 г лимонтозу. Младите гъби стерилизираме 1 час, а по-старите – 1 1/2 часа, като на следващия ден пак ги стерилизираме час и половина. Бурканите съхраняваме на хладно място.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ ЗА 1 БУРКАН ТИП „ОМНИЯ“: 1/2 кг гъби, 1 дафинов лист, 1 зърно бахар, 4 зърна черен пипер, 3 супени лъжици оцет, сол

Почистваме и измиваме добре гъбите. Бланшираме ги във вряща солена вода и след това ги варим в безсолна вода, докато омекнат. Охлаждаме ги и по-едрите нарязваме на парчета. На дъното на буркана слагаме дафиновия лист, зърното бахар, черния пипер и наливаме оцета. Нарездаме гъбите и наливаме вода до горния ръб на буркана. Стерилизираме 1 час.

Мариновани гъби

Най-подходяща за мариноване е есенната диворастяща гъба кладница (тя няма

отровен двойник), която напоследък се отглежда и като култивирана гъба. Може да се мариноват и други гъби – манатарка, пачи крак, масловка, припънка.

Измиваме гъбите, нарязваме ги на едри парчета и двадесетина минути ги варим на силен огън във вода със сол (на 1 л вода слагаме 4 супени лъжици сол). Изваждаме гъбите с решетъчна лъжица и ги оставяме да се охладят, без обаче да ги измиваме със студена вода. В това време приготвяме марината – към водата, в която сме варили гъбите, прибавяме оцет (150 мл оцет на 1/2 л вода – това количество е марината за 1 кг гъби). Слагаме дафинови листа и зърна черен пипер. Кипваме маринатата и на партиди прекарваме през нея (по за десетина минути) гъбите. Извадените с решетъчна лъжица гъби оставяме да престоят 8 – 10 часа и тогава ги нареждаме в буркани, като слагаме между тях зърната черен пипер и дафиновите листа от маринатата. Прибавяме още толкова черен пипер и дафинови листа. От маринатата наливаме толкова, колкото е необходимо да покрие гъбите. Във всеки буркан поставяме отгоре 7 – 8 обелени скилидки чесън. Наливаме 2 см олио над маринатата, покриваме бурканите с пергаментова хартия и ги държим на хладно място, най-добре в общата част на хладилника. Когато вадим гъбите от бурканите за консумация, трябва да доливаме разреден оцет и олио, така че течността винаги да е 2 см над гъбите.

Мариновани гъби „букет“ се приготвят от няколко вида гъби, като сред тях задължително трябва да има манатарки. Ако сме набрали много гъби и не можем да ги мариноваме същия ден, трябва да ги бланшираме в гореща вода, като ги държим в нея 3 – 4 минути. Тези гъби на следващия ден на всяка цена трябва да се обработят. Гъбите могат да издържат и няколко дни само ако след бланширането ги поставим в кипната и прецедена саламура (на 1 л вода – 1 супена лъжица сол).

Стерилизирани мариновани гъби

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг гъби, сол, лимонтузу; *за маринатата* – 3 чаени лъжички сол, 2 кафеени чашки оцет, 2 дафинови листа, 15 зърна черен пипер, 3 зърна бахар, 2 карамфилчета, 1 равна супена лъжица захар

Бланшираме нарязаните гъби 4 минути във вряща вода със сол и лимонтузу (на 1 л вода – 1 супена лъжица сол и 1 чаена лъжичка лимонтузу). Отцедените и охладени гъби нареждаме в буркани и ги заливаме с гореща марината, приготвена от 1 л вода и посочените продукти. Стерилизираме гъбите час и половина.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг гъби; *за маринатата* – 150 г сол, 2 дафинови листа, шипка канела, 6 – 7 зърна бахар, 6 – 7 зърна черен пипер, 5 – 6 карамфилчета, 50 г захар

Подготвяме марината от 1 л вода и посочените продукти и когато тя кипне, поставяме нарязаните на парченца гъби. Варим, докато гъбите паднат на дъното на тенджерата и маринатата се избистри, като по време на варенето махаме пяната. Сварените гъби охлаждаме в студена вода, нареждаме ги в буркани и ги заливаме със студената и прецедена през тензух марината. Стерилизираме час и петнадесет минути.

Гъби в саламура

Кипваме вода, в която сме сложили сол (на 1 л вода – 15 г), 1 дафинов лист, 5 – 6 зърна черен пипер и 2 зърна бахар. Слагаме нарязаните на малки парчета гъби и ги варим половин час на умерен огън. След това ги отцеждаме и ги оставяме да се охладят. Прехвърляме ги в тенджера и пръскаме между редовете обелени скилидки чесън, съцветия копър и листа от касис. Заливаме с горещата саламура. От-

горе поставяме листа от хрян, а върху тях застиламе чиста кърпа, която затискаме с речен камък, предварително попарен с вряла вода. Държим така гъбите 4 денонощия на стайна температура, след това ги преместваме в студено помещение.

Кисело зеле

Кисело зеле на глави

Киселото зеле на глави се слага късно през есента (обикновено след Димитровден). Най-добре е да използваме дървена каца, а не пластмасови бидони, макар че кацата се поддържа трудно – железните обръчи се разяждат от солта на саламурата и се късат (те са по-трайни, ако са боядисани), а дъските се разсъхват. Затова след като извадим през пролетта последната зелка, трябва да почистим кацата, да я попарим и да налеем в нея 2 – 3 кофи вода, която да стои до есента. През есента, преди да сложим зелето, измиваме добре кацата и попарваме с няколко кофи вряла вода, като слагаме върху отвора найлонова покривка или мушама за маса и я затискаме с плътен дървен капак. След като изстине, изливаме водата и подсушаваме кацата с чиста кърпа. Срязваме няколко глави лук наполовина и натриваме кацата отвътре с разрязаната повърхност.

Подбираме здрави, средно големи зелки, които не измиваме, а само почистваме от външните листа. Кочаните разцепваме на кръст на дълбочина 4 – 5 см. Нареждаме зелките в плътни редове с кочаните нагоре. Първия ред нагласяваме така, че от вътрешната страна на канелката да се образува „колибка“ от две зелки от двете страни и една отгоре. Солта, която изчисляваме според количеството зеле, може да сложим при нареждането на зелето – на всяка зелка в цепнатата част на кочана сипваме по една шепала сол. Затискаме зелките с кръстачка, попарена във вряла вода, вър-

ху която слагаме също попарен с вряла вода голям речен камък (плосък). Ако не сме сложили солта при нареждането на зелките, сега наливаме 5 % разтвор от готварска сол (на 10 л вода слагаме 1/2 кг сол). Над най-горния ред зеле трябва да има една педя (20 см) саламура. Най-добре е водата със солта (саламурата) да се кипне, да се прецеди и да се налее в кацата, когато изстине. Ако не приготвяме саламура, поръсваме нареденото зеле със сол при съотношение на 100 кг зеле – 3 кг сол. После пълним кацата със студена вода. Ако използваме морска сол, трябва предварително да я залеем със студена вода, да я разбъркаме и да излеем водата – така ще отстраним останките от морска тиня. Това може да направим няколко пъти, но бързо, за да не се разтвори солта. След това слагаме подсушената морска сол върху нареденото в кацата зеле, а може и още при нареждането на зелките на всяка да сипваме по една шепа сол, както правим това с готварската сол.

Искаме ли зелевият сок да е оцветен, още при нареждането на зелето слагаме една червена зелка, срязана на две или на четири части. Оцветяването може да постигнем и с 1 – 2 глави червено салатно цвекло. За подобряване на вкуса на зелевия сок и на зелето при нареждането на зелките може да сложим 2 – 3 стръка праз.

На четвъртия ден започваме да претакаме зелевия сок – отначало всеки ден в продължение на 1 седмица, а през следващата седмица – през ден. От третата седмица претакаме през 3 – 4 дни. Познаваме, че ферментацията е завършила, по сока, който става възкисел. Зелето може да се запази през цялата зима в добро състояние, ако го претакаме поне веднъж седмично. Щом саламурата спадне, доливаме я, като приготвяме нова саламура при съотношение 200 г сол на 10 л вода. При претакането, когато сокът спадне, а така също и при изваждане на зелки почистваме стените на дървената каца с влажна кърпа, която изпираме и съхранява-

ме в стъклен буркан. Кацата трябва да се държи в студено помещение.

Ако искаме зелевият сок да е леко газирани, когато ферментацията завърши, слагаме 2 – 3 кочана царевица (може да ороним зърната и да ги поставим в торбичка). За подобряване на вкуса на зелевия сок може (пак след като ферментацията завърши) да поставим остъргани средни по големина корени хрян (на 10 кг зеле – 50 г хрян). Ако слагаме царевични зърна (1 двойна шепа за 70 – 80 кг зеле), добре е да ги натрошим в метално хаванче и да ги зашием в торбичка, която завързваме за дървената кръстачка, затискаща зелето. Заедно с царевичните зърна (или в отделна торбичка) може да сложим 3 – 4 супени лъжици синапено семе. Отгоре може да поставим да плуват в саламурата 1 лимон (цял), 1 кисела ябълка и 1 дюля.

Добре ферментиралото зеле има светложълт цвят. Ако саламурата потъмнее и започне да се точи, трябва да я преварим, прецедим и отново да я налеем. Ако по време на съхраняването на ферментиралото зеле по повърхността се появи бял слой, трябва внимателно да го отстраним с помощта на лъжица. Зелето може да се запази дълго и по друг начин – когато втаса, поръсваме го с 1 – 2 шепи ечемик, който покълва и покрива плътно отгоре саламурата. За по-бърза ферментация може да сложим кочаните царевица (2 бр. на 70 – 80 кг зеле) още в самото начало, при нареждането на зелето. При нареждането на зелето на дъното на кацата може да поставим венец от добре измити лозови или вишневи клонки с листата.

Кацата трябва да е постоянно покрита с дървен капак (същото важи за бидоните). Когато ферментацията завърши, може да сложим лимони (на 50 кг зеле – 4 лимона) или лимонтузу (1 г на 1 л от саламурата). лимонтузото разтваряме предварително в малко зелев сок. Преди всяко претакане или изваждане на зелка махаме образувалия се бял слой. Сокът трябва да е бистър и резлив, а зелето – стегнато.

Рязано кисело зеле

Първа рецепта

Използваме голяма тенджера, каче или бидон с широк отвор. На дъното на съда слагаме пласт (1 см) брашно, което покриваме с цели листа от зелките. Нарязваме зелето на тънки ивици, които поставяме в съда на пласт, дебел една педя (15 см). Посипваме шепа сол, слагаме 4 – 5 зърна черен пипер и щипка кимион и редим втори пласт зеле със същите подправки – и така, докато напълним съда наполовина. Тогава поставяме отгоре дървена кръстачка и с всички сила натискаме, докато се появи сок. Махаме кръстачката и пак редим зеле със същите подправки, докато до горния ръб на съда останат двадесетина сантиметра. Отново слагаме кръстачката и притискаме зелето, докато се появи сок, който да го покрива. Махаме кръстачката и оставяме съда на топло 4 – 5 дни, докато се появят мехурчета – тогава слагаме кръстачката, затискаме я с попарен речен камък и преместваме съда на хладно място. Рязаното зеле не се претака. То е готово за консумация след 15 – 20 дни.

Втора рецепта

Отстраняваме кочаните и нарязваме зелките на дълги тънки ивици – като кадаиф. Посипваме със сол (на 5 кг зеле – 150 г сол). В дълбок съд мачкаме зелето с ръце, докато пусне сок. Сипваме го в трилитров или петлитров буркан и го смесваме с нарязани на тънки кръгчета моркови, листа от целина и малки парчета хрян. Заливаме със сока, получен при мачкането на зелето, и добавяме саламура (на 1 л вода – 1 препълнена супена лъжица сол), която трябва да го покрива. Затискаме зелето с венче от лозови или вишневи клонки с листата, върху което слагаме попарен с вряла вода речен камък. Държим зелето на стайна температура и след 4 – 5 дни го претакаме за първи път, после в продължение на 1 седмица го претакаме всеки ден. Готовото зеле съхраняваме на студено.

Стерилизирано кисело зеле

ПРОДУКТИ: 5 кг зеле, 2 кафеени чашки сол, 1 кафеена чашка захар, 3 дафинови листа

Нарязваме зелето на тънки ивички, които претриваме със солта и прибавяме захарта (или същото количество мед) и дафиновите листа. Както е в общия съд (тенджера или голям буркан), затискаме зелето с венче от лозови, вишневи или дюлеви клонки с листата, върху които слагаме попарен речен камък. Съда държим на стайна температура, докато зелето ферментира (10 – 15 дни). После го пресипваме в буркани и стерилизираме 40 минути.

Кисело зеле в чувалче

ПРОДУКТИ: 10 кг бяло зеле, 1 1/2 чаени чаши сол, 1 чаена чаша мед, 2 глави целина с листата, 2 връзки магданоз, 1 супена лъжица ким, 1 кг ябълки

Нарязваме зелето на тънки ивички, които стриваме със солта. В найлоново чувалче слагаме меда и го разтриваме така, че да намаже отвътре 2/3 от чувалчето. Към стритото зеле прибавяме целината и ябълките, нарязани на кубчета, магданоза, нарязан на ситно, и кима. Насипваме сместа в чувалчето, завързваме го и го поставяме в каче с капак или в пластмасов бидон. Медът не позволява на зелето да стане много кисело. След 15 – 20 дни то е готово за консумация – приятно на вкус, с едва доловима кисела жилка.

Компоти

Компот от ягоди

Подбираме еднакви по размер ягоди, без кухина в месестата част, добре узрели, но без да са презрели. Измиваме ги обилно с вода, махаме дръжчиците и полепналите сламки и отново ги измиваме. После ги нареждаме в буркани. Във всеки

буркан сипваме 6 – 7 супени лъжици захар и наливаме гореща вода. Може да ги залеем с горещ захарен сироп (на 1 л вода – 1 1/2 кг захар). Затваряме бурканите и стерилизираме десетина минути. Така консервираните плодове изплуват нагоре. Ако искаме плодовете да останат на дъното на бурканите, почистените и измити ягоди държим 8 часа в студен захарен сироп, после ги отцеждаме, нареждаме ги в буркани и ги заливаме с горещ захарен сироп.

Компот от малини

Почистваме малините, измиваме ги под душ, отцеждаме ги и ги поставяме в буркани. Леко стръскваме бурканите, за да сложим повече плод. Заливаме ги с горещ (до 85°C) сироп (на 1 л вода – 1 1/2 кг захар) или ги поръсваме със захар и ги заливаме с вода. Стерилизираме 10 минути.

Компот от къпини

Приготвя се от диворастящи и култивирани къпини – едри и добре оцветени. Отстраняваме зелените, набитите и разкъсаните плодове. Измиваме къпините, отцеждаме ги и ги насипваме в буркани. Заливаме къпините с горещ сироп (на 1 л вода слагаме 750 г захар) или ги поръсваме със захар и ги заливаме с гореща вода. Стерилизираме 10 минути.

Компот от череши

Почистваме черешите от дръжките, измиваме ги и ги нареждаме в буркани. Заливаме ги с врящ сироп (на 200 мл вода слагаме 150 г захар). Стерилизираме 10 минути.

Компот от вишни

Приготвя се като компота от череши, но в сиропа се слага повече захар (1 1/2 кг захар на 1 л вода).

Внимание! Всички компоти, приготве-

ни с плодове, на които не са махнати костилките, трябва да се консумират до 1 година (опасност от отравяне).

Нестерилизирани вишни

В трилитров или петлитров буркан на дъното слагаме пласт от 1 см захар. Сипваме вишни – измити, отцедени, почистени от дръжките и костилките. Така редим захар и вишни, като най-отгоре слагаме повече (2 см) захар. На следния ден вишните са се слегнали и слагаме нови редове вишни и захар, като пак най-отгоре сипваме 2 см захар. Покриваме буркана с намокрен с ракия целофан и го слагаме на хладно място, където може да престои цяла година. Така приготвените вишни са подходящи за кейкове, сладкиши и сладолед. Отцеденият сироп се използва отделно.

Компот от кайсии

Подбираме плодове, костилките на които се отделят лесно. Кайсиите трябва да не са нито зелени, нито презрели, да нямат петна от болести и да са равномерно оцветени. Измиваме ги, разрязваме ги наполовина, почистваме ги от дръжките и костилките, повторно ги измиваме и веднага ги нареждаме в буркани, защото ако престоят няколко часа, ще потъмнеят там, където сме ги разрязали. Слагаме кайсиите с изпъкналата страна към стената на буркана – така в него ще поберем повече плодове. Заливаме ги с горещ сироп (на 1 л вода слагаме 800 г захар) и стерилизираме четвърт час. Вместо сироп във всеки буркан може да поставим 5 – 6 супени лъжици захар и да налеем около 1 чаена чаша гореща вода. По желание във всеки буркан поставяме по 3 – 4 кайсиеви ядки за аромат.

Компот от небелени праскови

Със суха кърпа или с мека четка почистваме плодовете от мъха, измиваме ги и

ги разрязваме по браздичката на две половинки, за да махнем костилката (трябва да подбираме сортове, костилките на които се махат лесно). Почистените праскови нареждаме с изпъкналата страна към стените на буркана или с вдлъбнатата част надолу – така ще поберем повече плодове. Заливаме ги с горещ сироп (на 1 л вода слагаме 600 г захар и 5 г лимонтузу). Стерилизираме четвърт час.

Компот от белени праскови

С остър нож внимателно обелваме прасковите. За да стане това по-лесно, почистваме плодовете от костилките, поставяме ги в гевгир или в тензук и ги потапяме за 3–4 минути във вряща вода. Веднага след това ги охлаждаме в студена вода – така кожата на плодовете се отделя по-лесно. Водата, в която ги потапяме (и гореща, и студена), трябва да е два пъти повече от прасковите. По-нататък прилагаме предходната рецепта.

Компот от круши

Може да консервираме обелени или небелени круши. И в двата случая нарязваме плодовете на половинки или на четвъртинки и ги почистваме от семенниците. Позелените и твърди плодове след почистването се бланшират за десетина минути във вряла вода, в която сме прибавили на 1 л вода 1/2 чаена лъжичка лимонтузу. След това веднага ги охлаждаме в студена вода и ги нареждаме в буркани, които заливаме с много горещ сироп (на 1 л вода – 400 г захар). Може вместо сироп да сложим във всеки буркан по 4–5 супени лъжици захар и да го залеем с 1 чаена чаша гореща вода. По желание в бурканите поставяме за ароматизиране карамфилчета или листа от индрише. Стерилизираме 20 минути.

Компот от ябълки

Нарязваме ябълките на четвъртинки, които обелваме и почистваме от семенниците. За да не потъмнеят, ги слагаме във вода, в която сме разтворили лимонтузу (1 чаена лъжичка на 1 л вода) или в 2 % разтвор от готварска сол. След един час измиваме ябълките и ги бланшираме, като 5–6 минути ги държим във вряща вода. Охлаждаме ги в студена вода, нареждаме ги в буркани и ги заливаме с горещ захарен сироп (на 1 л вода – 1/4 кг захар). Стерилизираме ги 20 минути.

Компот от дюли

Измитите плодове нарязваме на резенчета, които почистваме от семето и за да не потъмнеят, веднага ги слагаме във вода, в която сме разтворили лимонтузу (на 1 л вода – 1 чаена лъжичка лимонтузу), или в 2 % разтвор от готварска сол. След 1 час ги изваждаме, измиваме ги и ги нареждаме в буркани. По желание може да обелим дюлите. Пълненето на бурканите става, като поставяме резенчетата вертикално и плътно. Заливаме ги с горещ захарен сироп (на 1 л вода – 800 г захар). Вместо това може да сложим във всеки буркан 120–150 г захар и да налеем около 1 чаена чаша гореща вода. И в двата случая стерилизираме 25 минути.

Компот от пъпеш

Пъпешите не трябва да са презрели. Обелваме кората, махаме семенната част и нарязваме пъпешите на парчета. Нареждаме ги в буркани и ги заливаме с 50 % захарен сироп (кипнат и изстуден). Стерилизираме 20 минути при 90°C.

Компот от касис (черно френско грозде)

Използваме напълно узрели плодове, които измиваме обилно с вода и отцежда-

ме. Оронваме зърната от чепките и махаме недоразвитите и повредените плодове. Насипваме ги в буркани, които стръскваме. Заливаме с горещ захарен разтвор. Може да поставим захарта (180 г за 1 буркан) и да налеем вода. Стерилизираме 10 минути.

Компот от червено френско грозде

Приготвя се по рецептата за черно френско грозде. Разликата е, че на 1 буркан слагаме 200 г захар и наливаме гореща вода. Стерилизираме 10 минути при 80°C.

Компот от сливи

Сливите сортираме по големина, цвят и степен на зрялост. Махаме дръжките и обилно ги измиваме с вода. Сините сливи и ренглотите разрязваме на половинки и изваждаме костилките. Афъзките и джанките само набождаме с голяма игла. Може да приготвим компот от цели сини сливи. Напълваме бурканите и ги заливаме с горещ захарен сироп (за сини сливи – 450 г захар на 1 л вода, за афъзки – 650 г захар на 1 л вода, за джанки – 180 г захар на 1 л вода, за ренглоти – 650 г захар на 1 л вода). Стерилизираме четвърт час.

Компот от грозде

Подбираме здраво и зряло грозде, което измиваме добре. Оронваме зърната и ги слагаме в буркани, като между тях може да поставим парчета от ябълки и дюли, предварително бланширани във вряла вода за 4–5 минути и охладени веднага в студена вода. Заливаме гроздето с горещ сироп (на 1 л вода – 1/4 кг захар) и стерилизираме десетина минути.

Компоти за диабетици

Използваме немного сладки плодове (кайсии, праскови, афъзки, круши, дюли). Заливаме плодовете с гореща вода, като сла-

гаме подслаждащо вещество (50–80 г сорбит на 1 буркан). Може да направим компотите и без подслаждащо вещество – в пълния с плодове буркан наливаме само гореща вода. Стерилизираме както останалите компоти.

Тези компоти са подходящи не само за диабетици, но и за хора с наднормено телесно тегло.

Конфитюри

Конфитюрите се приготвят от узрели, но не меки плодове, които не се правят на каша, както е при мармаладите, а се варят цели или нарязани на парчета с по-голямо количество захар. Конфитюрът е готов, когато като пуснем капка от него в чаша със студена вода, тя пада на дъното без да се размие.

Готовият конфитюр насипваме в сухи затоплени буркани, които затваряме с метални капачки и веднага обръщаме с дъната нагоре.

Като желиращо вещество при приготвянето на много конфитюри се използва фабрично произведен пектин, желатин или екстракт, получен от варенето на обелките и семенната част на дюли и ябълки. Ако използваме сух пектин, количеството, което ще слагаме, трябва да смесим с три пъти повече захар. В този случай пектинът се прибавя в самото начало на варенето на конфитюра. Получава се обилна пяна, която трябва да се обира с лъжица.

Конфитюр от ягоди

ПРОДУКТИ: 1 кг ягоди, 1/2 кг захар, 1 чаена лъжичка винена киселина (лимонтозу)

Изчистените и измити ягоди поръсваме със захарта и ги оставяме да престоят 20

вечерта до сутринта. Варим ги отначало на слаб, а после на умерен огън, който постепенно засилваме. Сиропът трябва да се сгъсти почти като за сладко. По време на варенето не трябва да разбъркваме енергично с дървената лъжица (или лопатката), защото ще разкъсаме плодовете. Пет-шест минути преди да свалим съда от огъня, прибавяме лимонтузуто. Горещия конфитюр насипваме в сухи затоплени буркани, които затваряме и обръщаме с капачките надолу. Така ги държим, докато изстинат.

Конфитюр от череши

ПРОДУКТИ: 1 кг череши, 400 г захар, 1 чаена лъжичка винена киселина (лимонтозу)

Измиваме черешите, почистваме ги от дръжките и костилките и ги поръсваме със захарта. Оставяме ги да престоят от вечерта до сутринта, когато ги варим, докато сиропът се сгъсти – капка от него не се размива в чаша със студена вода. Няколко минути преди да отнемем съда от огъня, прибавяме лимонтузуто. Горещия конфитюр насипваме в затоплени буркани и го оставяме да се охлади. Покриваме бурканите с пергаментова хартия. Ако конфитюрът е порядък, затваряме бурканите с метални капачки.

Конфитюр от кайсии

ПРОДУКТИ: 1 кг кайсии, 800 г захар, 4 г пектин, 1 чаена лъжичка винена киселина (лимонтозу)

Подбираме здрави и зрели кайсии, които срязваме на две и махаме костилките. После ги поставяме във врящ сироп, приготвен от захарта и две чаени чаши вода, и ги варим на умерен огън. Двадесетина минути от началото на варенето прибавяме пектина. Преди да отнемем съда от огъня, слагаме лимонтузуто.

Конфитюр от ябълки

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 1/2 кг настъргани ябълки, 2 чаени лъжички лимонтозу, 5 кафеени чашки сок от варено дюлево семе, 1 кг захар

Обелваме ябълките, нарязваме ги на четвъртинки, почистваме ги от семенната част и ги поставяме в разтвор от 1 чаена лъжичка лимонтозу и 1 л вода (за да не потъмнеят). Приготвяме сироп от захарта и 1/4 л вода, настъргваме ябълките и ги слагаме в горещия сироп. Прибавяме сока от варено дюлево семе и варим на умерен огън, докато цялата маса се сгъсти до желиране. Няколко минути преди да отнемем съда от огъня, прибавяме 1 чаена лъжичка лимонтозу.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг ябълки, 1 кг захар

Ябълките трябва да са от един сорт. Обелваме ги, нарязваме ги на четвъртинки и изрязваме семенниците. Обелките и семенниците заливаме с леко посолена вода (колкото да ги покрие) и двадесетина минути ги варим на умерен огън. Нарязаните на четвъртинки ябълки поставяме в широка тенджерата или тава и ги заливаме с отварата от обелките и семенниците. Започваме да ги варим на умерен огън. На десетата минута слагаме захарта. Варим, докато конфитюрът се сгъсти.

Конфитюр от дюли

ПРОДУКТИ: 1 кг дюли, 1 1/2 чаени лъжички лимонтозу, 1 кг захар

С чиста кърпа почистваме мъха на дюлите, после ги измиваме, обелваме, почистваме от сърцевината и нарязваме на кубчета или настъргваме. Обелките и сърцевината заливаме с толкова вода, колкото е необходима, за да ги покрие, и ги варим, докато омекнат. В тенджерата слагаме захар-

та и я заливаме с 1 1/2 чаени чаши отвара от обелките и сърцевината. Когато сиропът заври, прибавяме дюлите. Отначало варим на силен огън, след това на слаб, докато дюлите станат прозрачни. Няколко минути преди да отнемем от огъня, слагаме лимонтузуто.

Конфитюр от сливи

ПРОДУКТИ: 2 кг сливи (ренглоти, афъзки, кюстендилски и др.), 800 г захар, 1 чаена лъжичка канела (или 2 – 3 карамфилчета), 1 чаена лъжичка лимонтузу

Измиваме сливите, разрязваме ги на половинки и махаме костилките. Поръсваме ги със захарта и ги оставяме да престоят 6 часа. После ги варим, докато сиропът се сгъсти. Слагаме канелата (или карамфилчетата). Няколко минути преди да снемем съда от огъня, прибавяме лимонтузуто. Топлия конфитюр насипваме в затоплени сухи буркани, които затваряме с метални капачки и обръщаме с дъната нагоре – така трябва да престоят, докато изстинат.

Конфитюр от зелени домати

ПРОДУКТИ: 1 кг зелени домати, 750 г захар, сока на 2 лимона (или 1/2 чаена лъжичка лимонтузу, разтворено в малко вода), 4 г пектин

Измиваме доматичетата и ги нарязваме на четвъртинки. Поръсваме ги със захарта и ги оставяме да престоят от вечерта до сутринта. Тогава прибавяме лимоновия сок (или лимонтузуто). На тих огън варим около 2 часа, като от време на време обираме пяната. По средата на варенето прибавяме пектина.

Конфитюр от моркови

ПРОДУКТИ: 1 кг моркови, 1 чаена лъжичка лимонтузу, 1/2 кг захар

Почистяваме морковите и ги настъргваме на ренде (или ги нарязваме на тънки ко-

лелца). Бланшираме морковите десетина минути във вряща вода – така се отстранява миризмата им и те омекват. Приготвяме сгъстен сироп от захарта и 1 1/2 чаени чаши вода, в който слагаме отцедените моркови и ги варим на силен огън. Няколко минути преди да снемем съда от огъня, прибавяме лимонтузуто, разтворено в малко гореща вода.

Сладка

За сладко избираме узрели и здрави плодове, които варим (цели или нарязани на парчета) със захарен сироп. За да се запазят цветът и ароматът на плодовете, сладкото трябва да се вари на силен огън, като постоянно се отстранява образувалата се на повърхността пяна. Захарта, която кристализира по стените на съда, в който варим сладкото, избърсваме с влажна кърпа. За варене са по-удобни широки плитки съдове – тенджери или тави. Не бива да варим наведнъж повече от 2 кг плод. За да не се разварят плодовете, трябва предварително да ги накиснем за 2 часа във варна вода. Тя се приготвя, като в 5 л вода поставим 1/2 кг гасена вар. В продължение на няколко часа разбъркваме водата от време на време, а после я оставяме да се утаи. Използваме само бистрата течност, която прецеждаме през марля.

Съдовете, в които варим сладкото, трябва да са емайлирани, алуминиеви или от неръждаема стомана. Медните тави не са за препоръчване.

За да се получи достатъчно количество захарен сироп, на всеки килограм плод слагаме 1 кг захар.

За да не се захароса сладкото, в края на варенето прибавяме винена киселина (лимонтозу) – по 1 чаена лъжичка на 1 кг захар.

Готовото сладко пресипваме в сух съд и го оставяме да престои от вечерта до сут-

ринта, когато го насипваме в сухи буркани.

Сладката се варят еднократно или многократно. В първия случай поставяме плодовете в захарен сироп и ги варим до пълно сваряване. Във втория поставяме плодовете в сиропа, загряваме сместа до завиряване, след това отнемаме съда от огъня и оставяме сладкото да престои около 6 часа. Това правим три или четири пъти – по този начин плодовете се напояват със сиропа. Накрая варим сладкото, докато се сгъсти. Така се приготвя сладко от орехчета, домати, кори на цитрусови плодове. Еднократно варим по-нежни плодове – малини, къпини, боровинки и др.

Плодове, които белим (сливи, кайсии, круши, праскови), потапяме преди това за 1 – 2 минути в гореща вода – така по-лесно ще ги обелим. След като ги извадим от врялата вода, веднага ги охлаждаме в студена вода.

За да приготвим захарен сироп, загряваме водата до 60°C, след което на части прибавяме захарта, като разбъркваме. Няколко пъти обираме пяната. Сиропът не бива да се вари повече от половин час, защото част от захарта може да кристализира или да се карамелизира.

Сладко от череши

ПРОДУКТИ: 1 кг череши, 1 кг захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Подбираме добре узрели бели или тъмни череши, които измиваме, почистваме от дръжките и костилките и поръсваме със захарта. Така те трябва да престоят 1 час. Наливаме 1 чаена чаша вода и на силен огън варим до получаване на сгъстен сироп, като махаме пяната с решетъчна лъжица. Няколко минути преди да отнемем съда от огъня, прибавяме лимонтузото, разтворено в 1 кафеена чашка топла вода. Готовото сладко оставяме да престои 6 – 7 часа в сух разлат съд, след което го пресипваме в сухи буркани.

Сладко от вишни

ПРОДУКТИ: 1 кг вишни, 1 кг захар, 1/2 чаена лъжичка винена киселина (лимонтозу)

Подбираме добре узрели стегнати вишни, които измиваме, почистваме от дръжките и костилките и посипваме със захарта. Така те престояват от вечерта до сутринта, когато започваме да ги варим на силен огън при непрекъснато отстраняване на пяната. Готовото сладко се познава по това, че капка от сиропа, поставена в студена вода, запазва формата си. Малко преди края на варенето слагаме лимонтузото, разтворено в 1/2 кафеена чашка гореща вода. Готовото сладко оставяме в разлат съд да престои 6 – 7 часа, след което го пресипваме в сухи буркани.

Сладко от кайсии

ПРОДУКТИ: 1 кг кайсии, 800 г захар

Подбираме здрави зрели кайсии, които измиваме, разрязваме на половинки, махаме костилките и ги обелваме. Веднага ги пускаме в предварително подготвената варна вода (1 супена лъжица гасена вар се разтваря в 2 литра вода и се оставя да се утаи, използва се само бистрата част). Кайсиите трябва да престоят във варната вода час и половина. Отцеждаме ги, измиваме ги обилно със студена вода и ги слагаме в кипналия сироп, приготвен от захарта и 1 чаена чаша вода. Варим десетина минути, след което изваждаме кайсиите с решетъчна лъжица, а сиропа продължаваме да варим, докато се сгъсти. Отново поставяме кайсиите в сиропа и варим, докато капка от сиропа прави нишка между палеца и показалеца.

Сладко от праскови

ПРОДУКТИ: 1 кг праскови, 1 кг захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Подбираме узрели, но не меки праскови, които обелваме, почистваме от костил-

ките и нарязваме на две или на четири парчета. Посипваме ги със 700 г захар. След като прасковите престоят така 4 – 5 часа, ги варим само десетина минути. Отнемаме съда от огъня, добавяме още 300 г захар и оставяме съда да престои 4 – 5 часа. Наново варим, докато сиропът се сгъсти, което ще познаем по капката, взета с палеца и показалеца – тя трябва да образува тънка нишка. Прибавяме лимонтузуто, разтворено в 1 кафеена чашка топла вода, и доваряваме още само 3 минути. Оставяме сладкото да изстине и го насипваме в сухи буркани.

Сладко от сини сливи

ПРОДУКТИ: 1 кг сини сливи, 1 1/2 чаени лъжички винена киселина (лимонтузу), 3 – 4 листа от индрише (или 1 прах ванилия), 1 кг захар

Най-подходящи за сладко са сортовете сливи, при които костилката се отделя лесно. За да обелим по-лесно сливите, потапяме ги за 2 – 3 минути във вряла вода, после ги охлаждаме веднага в студена вода. Когато ги обелим, ги поставяме в 0,5 % разтвор от винена киселина (лимонтузу). После ги държим час и половина във варна вода, приготвена от 5 л вода и 1/2 кг гасена вар – утаена и прецедена през двойна марля. След това ги измиваме обилно с вода, отцеждаме ги и ги варим на силен огън в сироп, приготвен от захарта и 1 чаена чаша вода, като бъркаме с решетъчна лъжица и обираме пяната. Когато сиропът се сгъсти, слагаме лимонтузуто, разтворено в 1 1/2 кафеени чаши топла вода, и листата от индрише (или ванилията) и варим още 3 минути.

Сладко от круши

ПРОДУКТИ: 1 кг круши, 1 кг захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Обелваме крушите, нарязваме ги на

парчета, като махаме сърцевината, и ги поставяме в тенджерата. Заливаме крушите с вода, която трябва да ги покрива, и ги варим, докато омекнат. В широка тенджерата или тава слагаме захарта и наливаме 1 чаена чаша от водата, в която сме варили крушите. Разбъркваме и оставяме сместа да заври. Поставяме крушите в горещия сироп и варим на тих огън. Към края на варенето добавяме лимонтузуто, разтворено в 1 кафеена чашка топла вода.

Сладко от зелени домати

ПРОДУКТИ: 1 кг зелени домати, 1 1/2 чаени лъжички лимонтузу, 1 кг захар

Подбираме съвсем дребни зелени домати. Най-подходящи са домати с продълговата форма. Почистваме ги от дръжките, отрязваме съвсем малко от връхната им част и с игла изваждаме част от семето. Четири пъти ги варим (след завирането на водата по 3 – 4 минути) и след всяко варене ги измиваме със студена вода. Така се отстранява горчивият им вкус. а кожицата се напуква, отделя се от месестата част и след последното варене домати лесно се обелват. Слагаме ги във врящия сироп, приготвен от захарта и 3 чаени чаши вода, и ги варим на силен огън. Когато сиропът започне да се сгъстява, прибавяме лимонтузуто, разтворено в 1 кафеена чашка топла вода, и след 2 – 3 минути отнемаме съда от огъня – тогава можем за аромат да прибавим 1 прах ванилия.

Сладко от динени кори

ПРОДУКТИ: 1/2 кг нарязани кори от диня, 1 1/2 чаени лъжички винена киселина (лимонтузу), 1 прах ванилия, 1 кг захар

Обелваме динените кори от зелената част и ги нарязваме на малки парчета. Четири пъти варим корите по 5 минути, след като водата кипне, после ги отцеждаме и слагаме в кипналия сироп, приготвен от захарта и 2 чаени чаши вода, в който ги

държим само няколко минути. Отнемаме съда от огъня и оставяме сладкото да престои 5 часа, след което го варим 7 – 8 минути. Отново отнемаме съда от огъня и оставяме сладкото да престои още 4 часа. Варим го отново, докато корите омекнат леко, и прибавяме лимонтузото, размито с 1 1/2 кафеени чашки топла вода. Варим само 3 минути. Отнемаме съда от огъня и прибавяме ванилията.

Сладко от пъпеш

ПРОДУКТИ: 1/2 кг пъпеш, 450 г захар, сока от 1 лимон (или 1 чаена лъжичка лимонтузу), 1 прах ванилия

Обелваме кората на пъпеша (който не трябва да е много зрял), почистваме го от семето и го нарязваме на малки кубчета. Поръсваме пъпеша със захарта, наливаме 1 1/2 чаени чаши вода и варим на тих огън около 1 час. Малко преди да отнемем съда от огъня, слагаме сока от лимона (или лимонтузото, размито с 1 кафеена чашка топла вода) и варим още 3 минути, след което прибавяме ванилията.

Сладко от черни боровинки

ПРОДУКТИ: 1 кг плодове, 1 кг захар

Подбираме добре узрели, едри и силно оцветени боровинки, които почистваме от листенцата, измиваме и бланшираме във вряща вода, докато напълно омекнат. После ги отцеждаме и ги поставяме в горещия сироп, приготвен от захарта и 1 чаена чаша вода. Варим, като с решетъчна лъжица обираме появилата се пяна. Не бъркаме, а внимателно натискаме плодовете. Сладкото е готово, когато сиропът напълно се сгъсти и капка от него, поставена върху студена чиния, не се разлива.

Сладко от рози

ПРОДУКТИ: 1/4 кг цвят от рози, 1 чаена лъжичка лимонтузу, 1 1/2 кг захар

Прясно откъснатите цветове от роза почистваме от тичинките, отделяме листенцата и ги измиваме три-четири пъти (слагаме ги в гевгир или голяма цедка). Отцеждаме, подсушаваме с кърпа и смесваме листенцата с 1/2 кг захар. Така ги оставяме 1 час, за да омекнат. После ги слагаме в кипналия сироп, приготвен от 1 кг захар и 3 1/2 чаени чаши вода, и варим, докато сиропът се сгъсти. Накрая прибавяме лимонтузото, размито с 1 кафеена чашка топла вода.

Сладко от зелени смокини

ПРОДУКТИ: 800 г дребни зелени смокини, 2 чаени лъжички лимонтузу, 2 кг захар

Почистваме смокините от дръжките и три пъти ги варим по 3 – 4 минути, след като водата заври, а после ги охлаждаме в студена вода. След третото варене набождаме смокините с дебела игла и ги слагаме във врящия сироп, приготвен от захарта и 1 л вода. След като сиропът отново заври, варим четвърт час, после отнемаме съда от огъня и оставяме сладкото да изстива десетина часа. После варим отново, докато смокините омекнат. Накрая прибавяме лимонтузото, разтворено в 2 кафеени чашки топла вода.

Сладко от зрели смокини

ПРОДУКТИ: 1 кг смокини, 1 чаена лъжичка лимонтузу, 1 кг захар

Обелваме смокините и ги потапяме във варна вода, в която ги държим 1 час. (Варната вода приготвяме от 5 л вода и 1/2 кг гасена вар, която разбъркваме добре, оставяме да се утай и през двойна марля прецеждаме само бистрата част). Изваждаме смокините от варната вода и ги измиваме обилно със студена вода. После ги отцеждаме и ги поставяме във врящия сироп, приготвен от захарта и 1 чаена чаша вода. Варим, докато сиропът се сгъсти – тогава прибавяме лимонтузото, разтворено в 1 кафеена чашка топла вода, и варим още 3 минути.

Сладко от зелени орехчета

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг почистени зелени орехчета, 1 1/2 чаени лъжички лимонтузу, 1 кг захар

Подбираме млади зелени орехчета, които обелваме до бялата месеста част. (Преди това проверяваме дали не се е образувала черупка – през орехчетата трябва да минава дебела игла.) Обелените орехчета потапяме в 0,5 % разтвор на винена киселина (лимонтозу), за да не почернеят. За да се премахнат тъмните багрилни вещества и да се отстрани горчивият вкус на орехчетата, три пъти ги варим по 5–6 минути във вряща вода, а после ги охлаждаме четвърт час в студена вода. След третия път ги отцеждаме и ги поставяме във врящия сироп, приготвен от захарта и 1 чаена чаша вода. Варим, като отстраняваме пяната, докато сиропът се сгъсти (проверяваме с капка върху студена чиния – тя не трябва да се разлива). Накрая поставяме лимонтузуто, разтворено в 1 1/2 кафеени чашки топла вода.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг почистени зелени орехчета, 2 чаени лъжички лимонтузу, 1 кг захар

Подготвяме орехчетата по предходната рецепта. След третото варене ги оставяме да престоят 1 денонощие в последната вода. Отцеждаме ги и ги слагаме във врящия сироп, приготвен от захарта и 3 чаени чашки вода. Варим на силен огън, докато сиропът се сгъсти – тогава прибавяме лимонтузуто, разтворено в 2 кафеени чашки топла вода. Отстраняваме пяната, отнемаме съда от огъня и оставяме сладкото да изстине.

Сладко от портокалови кори

ПРОДУКТИ: корите на 4–5 средно големи портокала, 1 чаена лъжичка лимонтузу, 1 кг захар

Използваме само портокали, за които има гаранция, че не са пръскани с отровни вещества. Обелваме портокалите и остъргваме восъчния налеп. (Може да постъпим по обратния начин – първо да остържем восъчния налеп, докато портокалите са цели, а след това да ги обелим.) Нарязваме кората на ивици, всяка от които навиваме на охлювче и завързваме с конец. Може да нарежем ивиците на малки парчета. Варим ги в три води, като във всяка ги държим по 5 минути след завирането, а после ги охлаждаме в студена вода. Отцеждаме ги и ги слагаме във врящия сироп, приготвен от захарта и 3 чаени чашки вода. Варим, докато сиропът се сгъсти – тогава добавяме лимонтузуто, разтворено в 1 кафеена чашка топла вода.

Плодови желета, мармалади и рачели

Желе от вишни (череши)

ПРОДУКТИ: 2 кг вишни (или череши), захар, 3 г лимонтузу, 3–4 г пектин

Измиваме плодовете, почистваме ги от дръжките и костилките, леко ги намачкваме и ги заливаме с 3 чаени чашки вода. Варим четвърт час, докато сокът започне да се отделя. Отцеждаме го и го филтрираме през двойна марля, а останалата плодова маса пресоваме. Получения при пресоването сок също филтрираме и смесваме с първия. На порции прибавяме захарта (на 1 л сок – 800 г захар) и варим десетина минути, като бъркаме непрекъснато. Наливаме на тънка струйка разтворения във вода пектин. Варим до получаване на нужната гъстота. Две минути преди да отстраним съда от огъня, добавяме лимонтузуто, размито с топла вода. Готовото желе, докато е топло, насипваме в затоплени сухи буркани. Когато изстине, затваряме бурканите с капачки и ги съхраняваме на сухо и хладно място.

Желе от ягоди

ПРОДУКТИ: 3 – 4 кг ягоди, захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Използваме добре узрели горски ягоди или не съвсем зрели градински ягоди. Измиваме плодовете, почистваме ги от дръжките и ги слагаме в съд на водна баня. Варим на тих огън, докато пуснат сока си, който отцеждаме, без да мачкаме плодовете. На 1 л сок слагаме 750 г захар. Варим сместа на силен огън, докато се сгъсти – капки от желето върху студена чиния трябва веднага да се стегнат. Отстраняваме пяната. Накрая прибавяме лимонтузуто, разтворено в малко топла вода. Горещото желе наливаме в сухи затоплени буркани.

Желе от малини (или къпини)

ПРОДУКТИ: 1 кг малини (или къпини), захар, 15 г желатин (или 3 г пектин), 3 г лимонтузу

Почистваме плодовете от дръжките, смаккваме ги, прибавяме 2 чаени чаши вода и варим четвърт час на тих огън. Филтрираме получения сок. Пресоваме плодовете и сока, който се получава, също филтрираме. Смесваме двата сока и ги варим, докато намалят обема си с две трети, като непрекъснато махаме пяната, която се образува. На 1 л сок (премерен, преди да започнем да го варим) прибавяме 700 г захар на порции, като разбъркваме сместа и я нагриваме до кипване. Слагаме желатина (или пектина) и лимонтузуто, разтворено в малко топла вода. Проверяваме дали желето е готово – капка върху студена чиния трябва лесно да се отделя от повърхността.

По тази рецепта се приготвя и *желе от боровинки*.

Желе от ябълки

ПРОДУКТИ: 2 1/2 кг ябълки, 4 чаени чаши захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Подбираме кисели и недоузрели ябълки, които нарязваме на парченца заедно с

кората и семенната част. Заливаме ги с 1 1/2 чаени чаши вода и варим на тих огън, докато омекнат (не бива да се разваряват). Прецеждаме сока през марля и го варим, докато обемът му намалее наполовина. После добавяме захарта и варим още десетина минути. Три минути преди да свалим съда от огъня, добавяме лимонтузуто, размито с малко топла вода.

Желе от кайсии (или зарзали)

ПРОДУКТИ: 2 кг кайсии (зарзали), захар, 5 – 6 г желатин (или 3 г пектин)

Подбираме не съвсем узрели плодове, на които махаме костилките, заливаме с вода, колкото да ги покрие, и варим до пълно размекване. Отцеждаме и филтрираме получения сок през двоен тензух. Слагаме плодовата маса в чувалче от памучен плат и леко пресоваме. И този сок прецеждаме през двоен тензух. Смесваме двата сока и варим, докато количеството намалее наполовина. Непрекъснато обираме пяната. Преди да започнем да варим сместа от двата сока, премерваме я и след варенето на 1 л сок слагаме 1/2 кг захар, желатина или пектин. Варим, докато сместа кипне и пробваме с капка върху студена чиния – ако тя се отделя лесно, желето е готово. Останалата след извличането на сока плодова маса може да използваме за приготвяне на мармалад и кисел.

Желе от кайсии и ябълки

ПРОДУКТИ: 1 кг кайсии и 1 кг ябълки, 1/2 кг захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Почистваме кайсиите от костилките, а ябълките нарязваме на парченца заедно с корите и семенниците. Смесваме плодовете, заливаме ги с вода, колкото да ги покрие, и варим, докато омекнат. Прецеждаме получения сок, добавяме захарта и варим до сгъстяване. Накрая слагаме лимонтузуто, размито с малко топла вода. Горещото желе наливаме в затоплени сухи буркани.

Мармалад от кайсии

ПРОДУКТИ: 5 кг кайсии, 2 кг захар

Поставяме кайсиите в мрежа и ги потапяме във вряла вода за 2 – 3 минути (това може да направим на партиди, като използваме голяма цедка). Обелваме и разполовяваме кайсиите. Махаме костилките. Заливаме плодовете с 2 чаени чаши вода и ги варим, докато омекнат. Като поизстигат, ги претриваме през гевгир. Получената плодна маса поставяме в тава, прибавяме захарта и варим, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжица или лопатка. Мармаладът е готов, когато лъжицата (лопатката) започне да прави пътека по дъното на тавата. Още топъл, го насипваме в затоплени сухи буркани, които държим 2 денонощия, без да затваряме – за да хване мармаладът предпазна корица. Едва след това поставяме капачки. Съхраняваме бурканите на сухо и хладно място.

Мармалад от дюли

ПРОДУКТИ: 1/2 кг захар на 1 кг пюре от дюли

Подбираме добре узрели дюли, на които с помощта на четка или на парче вълнен плат махаме мъха, после ги измиваме, почистваме от набитите части и нарязваме на парчета. Измиваме ги и ги варим с малко вода, докато омекнат. После ги смиламе с месомелачка и ги пасираме през гъсто сито – така отстраняваме твърдите части. Смесваме пюреото със захарта и варим до получаване на необходимата гъстота.

Мармалад от ябълки

ПРОДУКТИ: 600 г захар на 1 кг плодово пюре

Измиваме добре узрели ябълки и без да ги белим, ги нарязваме на дребно. Варим ги с малко вода до пълно омекване – накрая водата трябва да изври, а плодовете не бива да се оставят да загорят. Омекналите ябълки претриваме през сито или гевгир, за да се отделят ципите, семената и

семенните камери. Към полученото пюре прибавяме захарта и варим при постоянно бъркане, докато мармаладът се сгъсти. След това, докато е още горещ, го насипваме в сухи затоплени буркани.

Мармалад от сини сливи без захар

Подбираме само добре узрели сини сливи, които почистваме от дръжките и костилките, заливаме с вода, колкото да ги покрие, и според степента на узряването им ги варим от четвърт до половин час – докато омекнат. После още горещи ги пасираме през гевгир или сито, за да се отдели кожицата. Полученото пюре варим до необходимата гъстота при постоянно бъркане. Този мармалад много лесно плесенясва, затова още горещ го насипваме в затоплени буркани и го оставяме да изстине или веднага го затваряме с капачки. В първия случай покриваме бурканите с тензук, като преди това на повърхността на изстиналия мармалад слагаме кръг от пергаментова хартия, предварително напоена с 2 % разтвор на салицилова киселина или натриев бензоат и след това подсушена. Притискаме плътно кръга към мармалада, така че да покрие цялата му повърхност. По вътрешната страна на буркана над кръга не трябва да има останки от мармалад. Бурканите държим в сухо, хладно и проветриво помещение.

Мармалад от сини сливи със захар

Подбираме добре узрели, дори презрели сливи, които почистваме от дръжките и костилките и сваряваме със съвсем малко вода или в собствения им сок. Претриваме ги през сито или през гевгир, за да се отделят ципите. Може да ги варим и с костилките, като при претриването те ще бъдат отстранени. Получената каша сгъстяваме в широка тава на огъня при постоян-

но бъркане с дървена лъжица. Към края прибавяме захар на вкус – до 25 % от теглото на готовия продукт. Мармалада, докато е още горещ, насипваме в сухи затоплени буркани, които оставяме открити 2 – 3 дни, за да се образува отгоре корица. После ги покриваме с пергаментова хартия, върху която слагаме метална капачка.

Мармалад от шипки

ПРОДУКТИ: 350 – 400 г захар на 1 кг плодова каша

Подбираме зрели шипки, които варим с малко вода до пълно омекване. После ги претриваме през гевгир, за да отстраним семките, след това два пъти подред ги претриваме през гъсто сито, за да отстраним и власинките. За да улесним претриването, може да доливаме по малко от водата, в която сме варили шипките. Накрая прецеждаме кашата през тензук и я варим на тих огън, докато се сгъсти. Прибавяме захарта и продължаваме да варим, като бъркаме непрекъснато, за да не загоря. Готовия горещ мармалад насипваме в сухи затоплени буркани, които след като изстинат, покриваме с пергаментова хартия или целофан. Съхраняваме на сухо и хладно място.

Мармалад от портокали

ПРОДУКТИ: 10 средни по големина портокала, сока на 1 лимон, захар

Ако портокалите не са обработени с парафин и не са пръскани с отровни вещества за растителна защита, варим обелените кори в 2 л вода, докато омекнат, след това отстраняваме бялата част.

Резенчетата от портокали изчистваме от белите жилки и от семките, нарязваме ги на дребно и ги разбъркваме със захарта (тя трябва да е колкото теглото на портокалите, преди да ги обелим). Прибавяме лимонения сок и на тих огън варим, като не-

прекъснато бъркаме. Жълтата корица на портокалите нарязваме на тънки ивици и я прибавяме към кашата, която варим до сгъстяване (дървената лъжица, с която бъркаме, трябва да оставя пътечка по дъното на тавата). Горещия мармалад насипваме в сухи затоплени буркани, оставяме го да поизстине и покриваме с целофан или пергаментова хартия. Може да затворим бурканите с метални капачки.

Рачел от тиква

Използваме тиква със светложълта или бяла месеста част, която обелваме и нарязваме на малки парчета. Накисваме тиквата за 2 – 3 часа във варна вода (1/2 кг гасена вар разтваряме в 5 л вода, когато се утаи, прецеждаме бистрата част през тензук – това е варната вода). Изваждаме парчетата тиква от варната вода и ги измиваме обилно със студена вода. Сваряваме сироп (на 1 л вода слагаме 2 кг захар) и пускаме в него парчетата от тиква. На силен огън варим, докато тиквата се свари, а сиропът добие гъстотата на сироп от сладко. Накрая слагаме лимонтузу, разтворено в малко топла вода (на 1 кг рачел слагаме 4 г лимонтузу).

Петмез от грозде

Подбираме добре узряло грозде от сладките сортове, което измиваме на чепки. Оронваме зърната, изцеждаме сока и го прецеждаме. Така получената шира слагаме в тава и я държим на огъня само докато възври – веднага отместваме тавата и пресичаме ширата със счукана и препечена на фурна бяла пръст (на 3 л сок слагаме 1 кафеена чашка) или пресята растителна пепел. Бъркаме непрекъснато, докато сместа престане да се пени. После я оставяме да престои десетина часа, за да се избистри, и я прецеждаме през цедка, върху която сме сложили два пласта тензук или марля. Прецеждаме само бистрата течност

отгоре, както при варната вода. Утайката трябва да остане на дъното на съда, който най-добре да е дървен. Прецедената шира́ варим, докато остане наполовина – тогава прибавяме резенчета от ябълки, дюли, круши и тиква, предварително държани 2 часа във варна вода и добре измити след това. Продължаваме да варим, докато петмезът се сгъсти като сироп за сладко. Преди да го свалим от огъня, може да сложим обелени и леко запечени във фурна орехови ядки или бадеми. Още горещия петмез насипваме в затоплени сухи буркани. Съхраняваме го на студено и сухо място.

Нектари, сокове и сиропи

Нектар от кайсии

ПРОДУКТИ: 1 кг кайсии, 1/4 кг захар

Измиваме кайсиите и махаме костилките. Заливаме ги с вода, колкото да ги покрие, и ги варим десетина минути, после ги претриваме през гъсто сито или ги смиламе с машинка за мелене на червени домати за сок (може и с месомелачка със специално приспособление за плодове). Приготвяме сироп от захарта и 1 л вода и го прецеждаме през двоен тензух. Захарният сироп и плодовото пюре трябва да са в съотношение „едно към едно“. Разбъркваме добре или разбиваме с миксер. По желание слагаме лимонов сок на вкус. Прецеждаме през двоен тензух. Така полученя нектар загряваме на силен огън (възможно най-бързо) до кипване, варим го 4 – 5 минути и горещ, без никакво охлаждане, веднага го наливаме в предварително затоплени бутилки, които пълним догоре. Затваряме бутилките с метални капачки и ги поставяме легнали. Ако по време на затварянето на бутилките температурата им се понижи под 90°C, стерилизираме 5 – 7 минути.

Нектар от праскови

Използваме праскови от сортове с лесно отделящи се костилки и с жълт цвят на месестата част. Постъпваме както при нектара от кайсии с тази разлика, че при прасковите на 1 л нектар слагаме 3 – 4 г винена киселина (лимонтозу). Ако използваме плодове от сортовете за консервиране, тогава предварителното загряване трябва да е по-продължително, за да омекнат прасковите.

Нектар от сини сливи

Този нектар се приготвя както нектара от кайсии. Сливите не трябва да са много зрели. На 1 кг сливи слагаме 1 чаена чаша вода, а сиропа приготвяме от 1 л вода и 1 чаена чаша захар. На 1 л нектар слагаме 4 г лимонтозу.

Нектар от круши

Използваме добре узрели и ароматни плодове, които почистваме от дръжките и семенниците и нарязваме на четвъртинки. За да не потъмнеят, докато ги чистим, ги слагаме във вода с малко лимонтозу. Поставяме нарязаните круши в тенджерата, наливаме вода (на 1 кг круши – 1 чаена чаша вода) и ги варим, докато омекнат. Още докато са горещи, ги пасираме през сито или ги смиламе с месомелачка със специално приспособление за мелене на плодове. По-нататък постъпваме както при нектара от кайсии. Накрая подкиселяваме с лимонтозу (на 1 л нектар – 4 г лимонтозу).

Нектар от дюли

Подбираме добре узрели дюли, на които с помощта на вълнен плат махаме мъха, после ги почистваме от дръжките и семенниците и ги настъргваме на едро ренде (или ги нарязваме на тънки резенчета). Заливаме ги с вода (на 1 кг дюли – 1 чаена чаша вода), слагаме капачка на тенджерата и ва-

рим десетина минути. Още горещи, ги пазираме през сито или смиламе с машинка за мелене на червени домати. Смесваме сока с отделно приготвения сироп (на 1 л вода – 1/4 кг захар) при съотношение „едно към едно“. Разбъркваме добре, прецеждаме през двоен тензук и слагаме сместа да заври. Варим 4–5 минути, след като кипне. Горещия нектар наливаме в затоплени бутилки. Ако температурата спадне при наливането, стерилизираме четвърт час.

Нектар от ябълки

Приготвя се както нектара от дюли.

Сок от ягоди

Подбираме добре узрели и здрави ягоди, които почистваме от дръжките, измиваме и оставяме да се отцедят, а след това ги слагаме в емайлирана тенджера. Покриваме тенджерата плътно с капак и варим на тих огън само 5 минути – докато ягодите се размекнат. За да получим прозрачен сок, трябва да пресоваме ягодите, докато са горещи. Филтрираме сока през два пласта тензук с памук между тях (този филтър поставяме върху гевгир, голяма цедка или кухненско сито). Слагаме пюрето в тенджера и го заливаме с гореща вода в съотношение „едно към пет“. Пюрето трябва да престои 3 часа, след което го затопляме и пресоваме отново. Филтрираме получения втори сок и го смесваме с първия. Наливаме горещия сок в затоплени бутилки (може да добавим малко захар или захарен сироп), които затваряме с метални капачки и поставяме легнали. Ако сокът е изстинал при бутилирането, стерилизираме 6–7 минути. Останалата след извличането на сока плодова маса може да се използва за приготвяне на ягодово вино.

Сок от малини

Подбираме здрави, узрели и добре оцетени малини, които измиваме под слаб

душ. За разлика от ягодите малините (и къпините) се пресоват студени – най-напред леко ги намачкваме, а после ги поставяме в чувалче от памучен плат и ги изстискаме с ръце или с помощта на дървено приспособление (две дъски, удобни за хващане от едната страна, а от другата свързани със скоба, които използваме като големи клещи). Тъй като пресовката (пюрето) съдържа много полезни вещества, за да я използваме втори път, поставяме я в тенджера, заливаме я с гореща вода и я оставяме да престои 3 часа. После разбъркваме и отново пресоваме и филтрираме. Смесваме двата сока и подслаждаме със захарен сироп на вкус. Наливаме сока в бутилки и стерилизираме 12 минути. Втория сок може да използваме за приготвяне на желе-та, сиропи или ликьори.

Сок от череши

Почистваме черешите от дръжките и костилките и ги намачкваме с ръка (за това трябва да са добре узрели). Оставяме ги да престоят 6 часа, след това изстискаме сока с помощта на преса или на ръка, като използваме платнено чувалче и голяма дървена щипка (вж. рецептата за сок от малини). Филтрираме сока, подслаждаме го и го наливаме в бутилки. Стерилизираме десетина минути. Може да загреем сока и връщ да го налеем в затоплени бутилки, които пълним догоре, затваряме херметически с капачки и обръщаме с гърлото надолу – така ги държим, докато изстинат.

Сок от вишни

Приготвя се както сока от череши. Разликата е, че прибавяме по-голямо количество захар.

Сок от сливи

Подбираме добре узрели сливи, които почистваме от костилките, намачкваме с ръка, смесваме с 1 кг захар (за 10 кг сливи) и

заливаме с малко вода. Загриваме до 70°C. След това изстискваме сливите с помощта на платнено чувалче или с ръчна преса. Отделения сок загриваме в емайлирана тенджера и след като заври, го наливаме в затоплени бутилки, които затваряме херметически и обръщаме с гърлото надолу. Може да стерилизираме сока десетина минути – в този случай пълним бутилките до 6 – 7 см под горния ръб.

Сироп от ягоди

ПРОДУКТИ: 5 кг ягоди, 3 кг захар, 3 чаени лъжички лимонтузу

Подбираме добре узрели ягоди, които почистваме от листенцата и дръжките. Може да използваме презрели и дори смачкани ягоди. Намачкваме ягодите с ръка (използваме емайлирана тава) и ги посипваме с 1 кг захар. Така ги оставяме от вечерта до сутринта, когато изстискваме сока през марля. Прибавяме 2 кг захар, разбъркваме добре и варим на силен огън до сгъстяване (около 5 минути). Слагаме лимонтузуто, разтворено с малко топла вода, отстраняваме пяната с решетъчна лъжица и варим още 2 минути. Горещия сироп наливаме в затоплени бутилки, които затваряме херметически и обръщаме с гърлото надолу. Ако не сложим лимонтузу, пълним бутилките до 5 – 6 см от горния им ръб и стерилизираме десетина минути.

Сироп от малини

ПРОДУКТИ: 1 кг малини, захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Смачкваме малините с ръка и ги поръсваме с 1/4 кг захар. Оставяме ги в емайлиран съд на студено място 2 денонощия. След това прецеждаме сока през тънко платно или гъста марля. Получения сок разреждаме със същото количество студена вода. Добавяме още захар – на 1 л сок слагаме 1 кг захар. Варим само 3 минути (до сгъстяване на сиропа) и прибавяме

лимонтузуто, размито с малко топла вода. Варим още 3 минути. Горещия сироп наливаме в затоплени бутилки. След като изстине, запушваме бутилките.

Сироп от череши

ПРОДУКТИ: 1 кг череши, 1 кг захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Измитите и изчистени от дръжките череши смачкваме и прецеждаме през двоен тензух. Към сока прибавяме захарта. Варим 5 – 6 минути. Слагаме лимонтузуто, размито с малко топла вода, и варим още 2 – 3 минути. Готовия горещ сироп наливаме в затоплени бутилки, които затваряме херметически и ги съхраняваме на тъмно и хладно място.

Сироп от вишни

ПРОДУКТИ: 3 кг вишни, захар, 3 чаени лъжички лимонтузу

Извиваме вишните, почистваме ги от дръжките и ги поставяме в съда, в който ще ги варим. Над този съд вадим костилките, за да не се губи сок. После ги смачкваме с ръце и ги претриваме през пластмасово сито. Оставяме ги 1 денонощие да престоят на хладно място (най-добре в хладилник), след което ги прецеждаме през марля. На 1 чаена чаша от сока добавяме 1/2 кг захар. Варим, докато сиропът започне да се сгъстява – тогава слагаме лимонтузуто, разтворено в малко топла вода. По време на варенето непрекъснато обръщаме пяната. Когато сиропът поизстине, наливаме го в тъмни бутилки, които съхраняваме на хладно.

Сироп от дренки

ПРОДУКТИ: 3 кг дренки, 3 кг захар, 1 чаена лъжичка лимонтузу

Подбираме добре узрели дренки, които заливаме с вода, колкото да ги покрие, и на си-

лен огън варим, докато се напукат. Прецеждаме ги и ги изстискаме през марля. Отделения сок смесваме със захарта и варим до получаване на необходимата гъстота (6 – 7 минути). Прибавяме лимонтузуто, размито с малко топла вода, и отнемаме съда от огъня. Готовия горещ сироп наливаме в тъмни бутилки, които затваряме плътно (с метални капачки или с коркови тапи, потопени в парафин) и обръщаме с гърлото надолу. По желание може да стерилизираме десетина минути – в този случай не слагаме лимонтузу.

Сироп от касис

ПРОДУКТИ: 3 кг касис, захар

Измиваме касиса, оронваме зърната и ги смиламе с месомелачка. Полученото пюре поставяме в емайлиран съд и го заливаме с 1 чаена чаша вода. На умерен огън варим четвърт час, след това пресоваме пюре. Получения сок оставяме 3 часа да се утаи. След това го филтрираме. На 1 л сок слагаме 1 1/2 кг захар. Затопляме, докато захарта напълно се разтвори. Прецеждаме и отново загреваме, докато сиропът кипне. Отнемаме съда от огъня и наливаме топлия сироп в затоплени тъмни бутилки, които обръщаме с гърлото надолу. Съхраняваме ги в тъмно и хладно помещение.

Сироп от цветя на бъз

ПРОДУКТИ: 12 цветя от бъз, 2 кг захар, 2 чаени лъжички лимонтузу

Заливаме цветовете с 2 л студена вода и ги оставяме така 1 денонощие, след което прецеждаме сока през марля и добавяме захарта. Разбъркваме добре и оставяме още 2 денонощия, за да се разтвори напълно захарта. Слагаме лимонтузуто и наливаме сироп в чисти тъмни бутилки, които затваряме плътно и съхраняваме на хладно и тъмно място. Този сироп има лечебно действие при повишено кръвно налягане и заболявания на сърцето.

Сироп от черен бъз

Използват се дребните мастиленочерни зърна на бъза.

В буркан от три или пет литра слагаме на редове зърна от бъз и захар, докато бурканът се напълни. Най-отгоре трябва да има захар. Държим буркана на сенчесто място, докато сместа ферментира. После прецеждаме през марля получения гъст сироп и го наливаме в тъмни бутилки, които затваряме добре и държим на тъмно и хладно място. В народната медицина този сироп се използва за лекуване на жлъчно-чернодробни и стомашно-чревни заболявания, но в съвсем малки количества – пие се на гладно по 1 – 2 супени лъжици.

Сироп от лимони

ПРОДУКТИ: 10 лимона, 1 кг захар

Изцеждаме лимоните. Сваряваме сироп от захарта и 3 чаени чаши вода и го смесваме с лимоновия сок. Горещия сироп наливаме в затоплени бутилки, затваряме ги херметически и ги съхраняваме в тъмно и сухо помещение.

Сироп от портокали

ПРОДУКТИ: 4 портокала, 2 чаени лъжички лимонтузу, 2 кг захар

Настъргваме кората на портокалите и я накисваме в 1 чаена чаша вода заедно с 1 чаена лъжичка лимонтузу. След 1 час прибавяме захарта и 4 чаени чаши вода. Варим четвърт час на умерен огън, като по време на варенето прибавяме прецедения сок на изстисканите портокали. Отнемаме съда от огъня и прецеждаме сироп през двоен тензук. Варим отново до нужната гъстота. Накрая слагаме 1 чаена лъжичка лимонтузу, разтворено в малко топла вода.

Плодови ликьори и вина

Вишновка

Измиваме вишните и заедно с костилките ги поставяме в бутилки. Заливаме ги с 90° спирт и ги оставяме да престоят 2 месеца. След това сваряваме сироп (на 1 кг захар наливаме 750 мл вода) и когато той изстине, смесваме го с прецедения вишнев екстракт в съотношение – на сироп от 1 кг захар – 1 1/2 л вишнев екстракт. Наливаме в бутилки. След 2 седмици вишновката е готова.

Ликьор от малини

ПРОДУКТИ: 1 кг малини, 1 кг захар, 300 мл 94 – 95° спирт или 1/2 л силна ракия

Приготвяме сироп от захарта и 2 чаени чаши вода и го смесваме с изчистените малини. Слагаме сместа в бутилки, които запушваме добре и 2 седмици държим на слънце, след което прибавяме спирта (или ракията).

Ликьор от къпини

Подбираме добре узрели къпини, които насипваме в буркани (те трябва да заемат две трети от обема на бурканите) и наливаме 94 – 95° спирт, който трябва да ги покрие. Вместо спирт може да използваме силна ракия. Затваряме добре бурканите и ги оставяме в топла стая или на слънце в продължение на 40 дни. Тогава прецеждаме и на 2 л екстракт слагаме 1 л вода и 1 кг захар. Наливаме в бутилки и съхраняваме на хладно.

По тази рецепта се приготвя ликьор и от горски, и от култивирани къпини.

Ликьор от вишни и череши

ПРОДУКТИ: по 1/2 кг вишни и череши, 1/2 кг захар, 1 1/2 л силна ракия

Почистваме плодовете от дръжките и костилките, после ги смачкваме с дървена лъжица много добре и ги смесваме със захарта и ракията. Добре затворения съд държим на студено, като всеки ден разбъркваме. След десетия ден прецеждаме ликьора и го наливаме в бутилки.

Малиново вино

Подбираме узрели, дори презрели малини, които смачкваме и поставяме в дамаджана с широк отвор, в каче или буре (може и в голям стъклен буркан). Прибавяме кипнатия и охладен сироп (на 1 кг малини слагаме сироп от 1 кг захар и 2 л вода). Съда държим в помещение с температура 18 – 20°C, докато протече бурната ферментация. Разбъркваме сместа, за да не се допусне образуване на „шапка“ от джибрите и кисване на повърхностния пласт. След 8 – 10 дни (може и ден-два по-рано) отцеждаме виното и го наливаме в дамаджани, които затваряме с тапи. В дамаджаните протича тихата ферментация, която обикновено трае 5 – 6 седмици. След това оставяме виното да се избистри, филтрираме го през медицински памук и го наливаме в бутилки.

По-добро е малиновото вино, приготвено не от намачкан плод, а от предварително изстискан сок, на 1 л от който прибавяме 1,2 кг захар и 2 л вода. Разбъркваме сместа до пълно разтваряне на захарта и я наливаме в дамаджани. Ферментацията протича по същия начин, както при приготвяне на вино от намачкани плодове. Малиновото вино става с по-висок алкохолен градус, ако след като се избистри, прибавим чист етилов спирт – 100 – 120 мл на 1 л вино.

Може да смесим вече готовото малино-

во вино с вино от грозде от сортовете „Гъмза“ или „Мавруд“ (в съотношение 2:1).

Ябълково вино

Най-добре е да смесим сладки и кисели плодове. Важното е да са добре узрели и здрави. Нарязваме ябълките на малки резенчета и ги смиламе с месомелачка. После ги пресоваме. Получения сок смесваме със захар (на 1 л сок слагаме 1/4 кг захар). Наливаме сместа в дамаджани и я оставяме да ферментира. Бурната ферментация трае 7 – 8 денонощия. Прецеждаме виното и отново го наливаме в дамаджани, които запущваме със специални ферментационни тапи (с тръбичка, свързана с маркуч, потопен в съд с вода), за да протече тихата ферментация. След 3 – 4 седмици филтрираме виното и го наливаме в бутилки, които затваряме плътно и парафинираме. В бутилките тихата ферментация продължава съвсем слабо. Образуваият се въглероден двуокис остава във виното и то се газира по естествен начин. Ябълковото вино съхраняваме на хладно място.

Шипково вино

Използваме добре узрели или изсушени шипки. Измиваме плодовете, натрошаваме ги и ги поставяме в дамаджана. Заливаме ги със сироп, който трябва да ги покрие (на 6 л вода слагаме 1 кг захар и 1 чаена лъжичка лимонтузу, варим четвърт час и охлаждаме). Може да сложим малко мая за хляб, предварително разтворена в топла вода. Ферментацията трябва да протича на стайна температура (20 – 25°C). След 1 седмица виното е готово. Прецеждаме го и го наливаме в бутилки, които затваряме плътно и съхраняваме на студено.

Винен оцет

Използваме вина, които са започнали да се вкисват (но не и пресечени или с неприятен вкус и мирис). Вкиснатото вино разреждаме с преварена вода или с оцет, така че алкохолното съдържание на виното да спадне до 7 – 8°. Разреденото вино наливаме в съд, отворът на който не се запушва, за да има достъп на въздух. Покриваме го само с марля, за да не влизат оцетни мушици. Оцетната ферментация протича най-добре при температура 25 – 30°C. Готовия оцет наливаме в чисти тъмни бутилки, които запущваме плътно и съхраняваме на студено.

Ябълков оцет

ПРОДУКТИ: 800 г ябълки, 100 г захар, 5 г мая за хляб

Нарязваме ябълките на парчета, които почистваме от семето и пускаме в 1 л вряща вода. Варим ги, докато омекнат, след това ги отцеждаме и смиламе с месомелачка. Смлените ябълки поставяме в тенджерка и ги заливаме с 1 л вода, като използваме водата, в която сме ги варили. Слагаме захарта, кипваме сместа и отнемаме съда от огъня. Когато тя изстине, прибавяме маята за хляб. Тенджерата държим без капак в тъмно помещение на стайна температура (около 20°C), като от време на време разбъркваме. След 10 дни изстискаме (или отцеждаме през гевгир) ябълките и ги претриваме през цедка. Слагаме им захар (50 г на 1 л течност) и държим тенджерата без капак на стайна температура, докато се избистри – това става за около 1 месец. От готовия оцет отсипваме само бистрата течност и я наливаме в тъмни бутилки, които държим на студено.

Домашни колбаси

Как да оползотворим коледното прасе

Коледното прасе храни стопанина и челядта му дълго време. По Коледа се опитва само някоя и друга мръвка, след това идва ред на кървавицата и на пръжките (до Заговезни), после два-три месеца се намира по нещо от прасето – наденица, бабек. Към края на пролетта се начеват осолените или пушените бутове, а осолената сланина (поставена в специално каче, наречено „сланинче“, или в голяма тенджерка) стига понякога до следващата Коледа. Някога са пушили сланината на огнището и тя също е траела дълго. От коледното прасе нищо не се хвърля, всичко се използва. Най-хранителната част от закланото прасе е кръвта, затова тя се събира в чист съд, а за да не се съсери, ѝ се слага сол (на 1 литър кръв – 2 супени лъжици сол) и оцет (на 1 литър кръв – 1 супена лъжица оцет). Кръвта трябва да се държи на студено място, докато дойде моментът да се прави кървавица. Но нека започнем подред.

Прасето, отглеждано от стопанина и от семейството му, кажи-речи, в продължение на цяла година, се коли около, а най-добре навръх Коледа. Във всяко село се знаят кои са опитните колачи и се надпреварват да ги ангажират предварително – те използват специални ножове, умеят не само да колят, но и да „разфасоват“ прасето, като от време на време посърбват греяна ракия. С остър нож се прерязва сънната артерия – така кръвта изтича по-бързо, и за да се ускори това, главата на прасето се държи по-ниско от тялото. Ако прасето ще се пърли, разрезът не трябва да е голям, а главата остава на трупа, докато кожата на прасето се опърли и почисти. След заколването на прасето идва ред на пърленето и изпичането на кожата, почистването на чер-

вата, на шкембето и на всички вътрешности. Целта на пърленето е да се махне четината. Ако искаме да имаме хубава сланина, трябва добре да почистим кожата, а и пърленето прасе се одира по лесно – ако сме решили да отделим кожата. Има различни начини за пърлене. Малко прасенце може да се опърли на силен пламък на спирт.

Някога са оскубвали четината на прасето, която е била използвана (от майстори занаятчии) за приготвяне на четки. После изкопавали трап, в който наклаждали буюен огън. Връзвали закланото прасе за муцуната със синджир. Един държел синджира, друг хващал прасето за задните крака – така го прекарвали над пламъците (напречно на изкопания трап). Обръщали прасето от всички страни и няколко пъти го прекарвали над силните пламъци. Внимавали кожата да не се напука – там, където я „лизнал“ по-силен пламък, веднага натривали мястото със стиска сняг. Важна е една подробност – от двете страни на трапа слагали по едно дебело дърво, за да не опира прасето в земята.

Сега нека видим как в съвременни условия се „обработва“ закланото прасе след изтичането на кръвта. Прасето се измива обилно с вода, като се изтъркват добре местата, където има кръв или кал.

За да бъде наклонено прасето и да е удобно за работа по него, слагаме го върху някоя откачена от рамката стара врата или сковаваме тарга от няколко дъски. Таргата (или вратата) поставяме върху дебел дървета (трупчета).

Най-напред щавим четината. Щавенето става, като бързо обливаме закланото прасе с гореща вода и веднага го завиваме с предварително приготвени завивки (стари черги, старо одеяло или найлон). Целта е да се задуши по-добре кожата. След два-

десетина минути започваме да скубем четината. Някога за лесно свличане на четината са обливали закланото прасе със студена вода и са го поръсвали със счукан на прах чамсакъз (колофон).

Идва ред на пърленето и обгарянето. Както при свличането на четината започваме от главата и отиваме към опашката, така и сега с бензинова лампа или с газова горелка започваме да обгаряме от главата на квадрати със страна 30 – 40 см. Пламъкът трябва да е равномерен, кожата да почернее, без обаче да изгори или да се напука. Обгаряме, докато от кожата „избие“ мазнина, а това се познава най-лесно със задния край на кибритена клечка, която се забива в кожата неподострена – ако това става, обливаме прасето с топла вода и го завиваме с найлон, за да се запари. Следващият етап е стъргането с тъп нож или с дървена стъргалка – стържем, докато се покаже бялото на кожата.

Може да обработим по друг начин закланото прасе – одираме кожата, която може да използваме за различни цели. В този случай подпираме прасето от двете страни с трупчета, като поставяме главата пониско. Веднага отрязваме главата и предните и задните крака. Правим голям разрез на кожата по коремната линия между сукалните зърна, после разрязваме кожата от външната страна на предните и на задните бутове. Дерем, като внимаваме да не разрежем кожата и да не оставим по нея тлъстини. Главата, краката, ушите и опашката пърлим на огън, с бензинова или газова горелка.

Четвъртият етап е изкорубването. Прасето трябва да е поставено хоризонтално. На мъжкото прасе най-напред се отрязва външната част на половия орган. После с остър нож отваряме коремната кухина – разрязваме тлъстините, като внимаваме да не срежем стомаха и червата, от които може да изтече съдържимото им и да замърси вътрешностите и месото. Разсичаме таза по средата със сатър, като се стараем да не го натрошим. Изрязваме израстъка

на сляпото черво, като с едната ръка придвижваме навътре съдържимото му (ако то е повече, връзваме червото с дебела връв). Също със сатър разсичаме гърдната кост, после изрязваме хранопровода и дихателната тръба. Внимателно изваждаме белия дроб, черния дроб и сърцето. Като режем във формата на кръг, отстраняваме диафрагмата. Изваждаме стомаха и червата. Отстраняваме жлъчния мехур, като внимаваме да остане цял (за да не изтече жлъчният сок). След това разделяме стомаха, тънките и дебелия черва. Накрая махаме мехура заедно с шийката му. Измиваме прасето от кръвта и отстраняваме околобъбречните тлъстини и бъбреците.

Някои колачи сгорещяват силно три обличайки камъка, слагат ги в коремната кухина на прасето и ги заливат с вряла вода така, че парата да не излиза навън (отворът се притиска). По този начин се премахва лошият дъх от вътрешностите.

Накрая разсичаме прасето на две равни половини – със сатър или брадва, по центъра на шийните, гърдните, поясните и опашните прешлени, и то навсякъде точно по средата.

Окачваме месото на ченгели на проветриво място или го нареждаме върху маса, като поставяме всяко парче нагоре с вътрешната страна, за да се охлади.

Продължаваме с обработването и почистването на вътрешните органи на прасето. Сърцето срязваме на две половини и го измиваме добре, като отстраняваме съсирената кръв. Белия и черния дроб измиваме и отделяме за приготвяне на кървавица и бахур. Веднага изчистваме стомаха от съдържимото му и го измиваме обилно с вода – и него ще използваме за приготвяне на кървавица и бахур, а така също за пача и за „дядо“ („старец“). Измития стомах веднага осоляваме и го оставяме да престои 1 денонощие. От него може да приготвим шкембе-чорба (след като го попарим с вряла вода и го почистим от вътрешния слой) или да го използваме за обвивка на саздърма.

Бъбреците и далака също използват за приготвянето на кървавица и бахур. Отделяме червата от мазнините, които ги свързват, с помощта на клечка ги обръщаме и ги измиваме с гореща вода. Накисваме ги в смес от равни части вода и оцет (по 1/2 литър) заедно с 2 – 3 глави лук, нарязан на едро, и 1 – 2 картофа. Така ги държим 2 – 3 часа, за да се премахне характерният им дъх.

Сега една важна подробност за почистването на шкембето: правим отвор колкото педя, през който изтича несмляната храна. След това го обръщаме. Измиваме го добре и го намазваме с малко гасена вар. След десетина минути го „изпираме“ с варта, както се пере със сапун. Отново го измиваме със студена вода и го слагаме в маринатата при червата, където го държим 2 – 3 часа.

В някои краища на България изкорубеното прасе нанизват на голям кол с главата надолу и го оставят така да престои десетина часа, за да се стегне сланината.

Докато червата са още топли, може да ги почистим и по друг начин. Отделяме мазнините, махаме нечистотиите, измиваме тънките, после дебелия черва. Изплакваме ги със студена вода, претриваме ги леко с царевично брашно (то премахва лошия дъх), отново измиваме със студена вода, обръщаме ги с клечка, пак ги натриваме с царевично брашно, отново ги изплакваме със студена вода и ги накисваме в солена вода. Така ги държим на студено място, докато дойде време да ги пълним. Отцедени от водата и засипани с много сол, поставени в стъклен буркан и в хладилник, червата могат да издържат няколко месеца.

Има и трети начин за обработване на червата. Изстискваме ги добре от съдържанието им, връзваме ги на връзки и ги накисваме в студена вода, в която трябва да престоят до 3 денонощия. През това време се разкъсва вътрешният им слой. Когато ще ги използваме, накисваме ги за 2 часа във вода с температура 45°C. Развър-

зваме връзките и разгъваме червата във водата. В двата края на червата с фунийка наливаме малко вода, която с пръсти придвижваме към средата – оттам започваме да остъргваме външния и вътрешния слой. Червата поставяме върху наклонена дъска. Вътрешния слой изтласкваме към края на червото. Външният слой се отделя като конци. Изтласкваме двата слоя едновременно. Почистените черва натриваме със сол и съхраняваме в буркани в хладилник.

Деделите свински черва измиваме със студена вода и ги осоляваме. Така трябва да престоят 1 денонощие, след това ги използваме за приготвяне на кървавица и бахур. Свинският мехур се надува и изсушава. Използва се за пача.

За да не се съсипи събраната в тенджерата кръв, тя се обработва чрез т. нар. дефибриране, което става, като слагаме в кръвта малко сол и започваме да я разбъркваме с ръка, като въртим отдолу нагоре. По пръстите се наслояват фибриновите влакна (като заплетена прежда). Тези влакна се изхвърлят, а ако не използваме веднага кръвта, трябва да я поставим в хладилник.

Главата на закланото прасе се шави и пърли. След почистването ѝ отрязваме ушите и ги срязваме в основата. После изрязваме ушните канали.

От двете страни на долната челюст правим разрези и изваждаме езика. От месото на главата и от езика може да приготвим пача. Освен това може да опушим езика.

Краката и опашката на прасето пърлим заедно с кожата. Ако дерем прасето, те се пърлят отделно. Измиват се добре и се отскубват копитата на краката.

От предната четвъртина на закланото прасе отрязваме плешката, като внимателно я отделяме от гръдните мускули. Отрязваме врата. Останалото месо разрязваме на две парчета – това са свинските гърди и котлетите.

Задната четвъртина разделяме на две по междупрешленото съединение на послед-

ния и предпоследния поясен прешлен – така се оформят филе и бут. В никакъв случай бутът не бива да се отрязва от бедрената става.

Кървавица

Може да приготвим кървавица само с някои или с всички вътрешности на прасето. Има и кървавица от варено месо, от кръв и сланина, както и кървавица само от черен дроб, от свинска кожа и вътрешности и пр. За приготвянето на кървавица са необходими дебелия черва на прасето – добре почистени, измити, обърнати, посипани с царевично брашно или със сол и натрити с брашното (или солта). Натритите черва измиваме обилно с вода. После ги оставяме да престоят няколко часа в студена вода. След това ги обръщаме в нормално положение и ги нарязваме на парчета по двадесетина сантиметра (може и по-големи). Всяко парче завързваме със здрав конец в единия край. С помощта на широка фуния пълним червата с приготвената смес, след това завързваме от другия край. Червата не се претъпкват, защото трябва да се остави място за набъбването на ориза – ако правим кървавица с ориз. С вилица на няколко места набъждаме червата и ги поставяме в подходяща тенджерка. Заливаме ги с гореща вода, така че да бъдат покрити напълно, и ги варим на умерен огън. Отстраняваме пяната – течността трябва да е бистра. Опитваме на сол и оставяме кървавицата да къкри на тих огън, докато сосът се сгъсти. Кървавицата може да се поднесе топла (тогава се залива с малко сос) или студена, нарязана на парчета. Предлага се с настърган хрян в оцет.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 1/2 кг свински бял дроб, 2 кг свинска кожа, 3 кг уши и крака, 200 г сол, 3 г селитра, 30 г стрита чубрица, 1 чаена лъжичка лют червен пипер или 30 г стрити сухи

люти чушки (по желание), 2 1/2 л дефибрирана кръв от закланото прасе, нарязани на парчета дебели свински черва

В три отделни съда сваряваме белия дроб, свинската кожа и ушите и краката. След това нарязваме на парчета белия дроб, кожата, месото от краката и ушите и ги смиламе с месомелачка с отвори на решетката 4 мм. Прибавяме солта, селитрата, стритата чубрица, по желание лютия червен пипер (или стритите сухи люти чушки). Накрая добавяме дефибрираната кръв. Пълним дебелия свински черва и ги варим по описания вече начин (вж. „Кървавица“).

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг свински бял дроб, 2 кг кървави обрезки, черният дроб, сърцето, бъбреците, далака и 1 1/2 кг сланина от корема, 1 л дефибрирана кръв, 100 г сол, 1/4 кг полусварен ориз, смлян черен пипер и бахар – на вкус, нарязани дебели свински черва

Почистения от трахеята и много добре измит бял дроб варим до полусваряване, после го отцеждаме и нарязваме на съсем малки парченца. Също на малки парченца нарязваме отделно сварените и отцедени кървави обрезки. Със сатър накълцаваме на ситно черния дроб, сърцето, бъбреците, далака и сланината от корема. Смесваме всички продукти и прибавяме кръвта, солта, полусварения ориз и смлян черен пипер и бахар на вкус. Объркваме добре и пълним червата. На дъното на тенджерата слагаме чиния, обърната с отвора надолу, нареждаме парчетата кървавица (набодени с вилица), заливаме ги с топла вода и варим на тих огън, докато сосът се сгъсти. Вместо чиния на дъното на тенджерата може да сложим лозови пръчки. За да не изплува кървавицата, притискаме я с друга чиния или с капак от по-малка тенджерка (също такъв капак може да сложим на дъното на тенджерата).

Бахур

Бахур е диалектна дума (на чешки „бахор“ означава „гърбух, шкембе“) и се отнася за: 1. Дебело черво на животно. 2. Наденица в такова черво. Приготвя се от дебелия черва на прасето, които трябва да се изчистят много добре. Пълнката е от накълцания бял дроб на прясно заклано прасе и от парчета мазнина. Бахурът става най-вкусен, ако се сложи т. нар. „осмянка“ – сланината от гърдите на прасето, към която прибавяме нарязан на съвсем ситно праз (може да прекараме праза през месомелачка), сол и чубрица на вкус, малко брашно и малко булгур (счукано или едро смляно жито за готвене). С тази смес пълним дебелия черва и ги връзваме от двете страни с бял конец. После ги набойдаме с дебела игла, слагаме ги в тенджерата, на дъното на която сме поставили чиния, обърнатата с отвора надолу, заливаме ги с вода, колкото да ги покрие, и ги варим на умерен огън около 1 час. Готовият бахур може да се запече на фурна или на скара.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: свински бял дроб, сърце и далак – общо 2 кг, 2 кг крехко свинско месо, 3 глави лук, 5 супени лъжици сол, по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян бахар, дебели свински черва

Нарязваме на ситно или накълцваме със сатър белия дроб, сърцето, далака и месото. После ги смесваме. Продуктите може да прекараме през месомелачка (през едрата решетка) заедно с лука. Ако всичко режем или къпваме, лука нарязваме на ситно. Прибавяме солта и подправките. Омесваме добре и пълним дебели свински черва, обърнати с вътрешната страна навън. Завързваме червата и от двете страни, набойдаме ги с дебела игла и ги варим 1 час на умерен огън.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: свински бял дроб, сърце и далак, 2 кг кървави обрезки, 3 глави лук, 5 супени лъжици сол, по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и стрита чубрица, 1/2 чаена лъжичка смлян бахар, дебели свински черва

Почистваме белия дроб от трахеята и го измиваме добре. Сърцето разрязваме по дължина, почистваме го от съсирената кръв и също го измиваме добре. Белия дроб, сърцето и далака (също добре измит) нарязваме на ситно и заедно с кървавите свински обрезки и лука ги смисляме с месомелачка или ги накълцваме със сатър на ситно. Прибавяме солта и подправките и пълним със сместа дебели свински черва, обърнати с вътрешната страна навън. Всяко парче завързваме от двете страни и го набойдаме с дебела игла. Варим бахура на умерен огън. След 1 час го отцеждаме и го охлаждаме в съд със студена вода.

Сланина

В същия ден, когато заколим прасето, трябва да разфасоваме месото на червено и бяло. Най-хубавото месо отделяме за осоляване. Бутовете оформяме, като режем месото по дължина. Сланината поставяме в корито или в голяма тенджерата и я заливаме със студена вода, която трябва да я покрива. През три-четири часа сменяме водата. Накрая водата трябва да е бистра, да няма никакви остатъци от кръв. Изваждаме сланината и я оставяме да се отцеди добре.

Солена сланина

Сланината се осолява на следния ден след заколването на прасето. Преди това отстраняваме (ако има) мускулните влакна.

Първа рецепта

Най-крехката сланина (откъм гърба) нарязваме на парчета със страна 5 – 6 см. Овалваме парчетата в сол и ги нареждаме в

буркани тип „Омния“ (0,8 л), които затваряме с метални капачки и стерилизираме десетина минути. После ги охлаждаме. Така пригответената сланина трае няколко години.

Втора рецепта

Когато сланината е в по-голямо количество, нарязваме я на парчета с ширина десетина сантиметра и дължина 30 см. Дебелината зависи от това, колко е дебела самата сланина. Страните на всяко парче трябва да са отрязани гладко и равно. Осоляваме я, като обилно я натриваме от всички страни със сол. За съхраняването на сланината може да използваме емайлирана тенджерка или пластмасов бидон, но най-добре е да я сложим в дълбоко каче (в Троянско такова каче се нарича „сланинче“ и се използва само за сланина). Качето трябва да е добре измито и подсушено.

Дъното на съда, който използваме, покриваме със сол, най-добре морска. Пластът трябва да е дебел 1 см. Натритите със сол парчета сланина слагаме едно до друго, така че да няма никаква празнина. Празните места запълваме с нови парчета, изрязани точно по размерите и също овални в сол. За разлика от месото сланината не може да се пресоли, тя поема сол, колкото трябва, защото съдържа съвсем малко вода.

Върху целия ред сланина насипваме сол и с ръка притискаме, така че да се уплътни навсякъде. Съвсем малките празни места попълваме със сол. На 10 кг сланина отива най-малко 1 кг сол. Ако между парчетата остане въздух, той ще причини гниене. Върху най-горния ред сланина насипваме дебел пласт сол и поставяме кръстачка от дърво, която затискаме с попарен речен камък. Съда покриваме с плътен капак и го съхраняваме на тъмно и студено място. През няколко дни поглеждаме сланината и ако забележим отвори към стените, веднага ги запълваме със сол. След десетина дни сланината е готова за консумация. Ако сме сложили сланината през

зимата, то през месец март, когато времето започне да се затопля, трябва да извадим парчетата сланина, да ги измием със студена вода и наново да ги наредим в същия съд. Заливаме със силна сварена и охладена саламура (400 г сол на 1 л вода). Пак затискаме сланината с дървената кръстачка и речния камък. Над най-горния ред сланина трябва да има най-малко 4–5 см саламура. В такава саламура сланината може да се запази няколко години. Концентрацията на сол в саламурата се проверява, като поставим сурово яйце – то трябва да изплува и от него да се вижда повърхност колкото бирена капачка.

Солената сланина може да наредим и в сандъче – тогава покриваме дъното и стените с пергаментова хартия, отгоре пак слагаме пергаментова хартия.

Осолената сланина става твърда и получава приятен вкус, когато кожата е опърлена на огън с дърва.

Преди консумация изстъргваме с нож солта или измиваме със студена вода парчето сланина. Ако искаме да съхраняваме две-три седмици по-голямо парче сланина, тогава оставяме солта. Парчето обвиваме с намокрена и изстискана чиста кърпа. Така пригответената сланина поставяме в найлонов плик и държим на най-студеното място в общата част на хладилника. Може да поставим сланината и в хладилната камера. Понеже солта поврежда хладилната инсталация, добре опакованото парче сланина слагаме в чиния.

Варена сланина

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг солена сланина, 2 глави лук, 2 дафинови листа, 6–7 зърна черен пипер

Престоялата 1 месец в солта сланина слагаме в съд с 3 л вряща вода, в която сме поставили нарязания на четвъртинки лук, дафиновите листа и черния пипер. На умерен огън варим 1 час, изваждаме сланината и я оставяме да изстине. Трайност-

та на варената сланина е 10 дни (съхранява се в хладилник).

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 кг солена сланина, 1 глава чесън, 2 супени лъжици червен пипер

Престоялата 1 месец в солта сланина варим 1 час в смес от две части зелев сок и една част вода. Когато изстине, я отцеждаме и намазваме със смес от счукания на каша чесън и червения пипер.

Пушена сланина

Първа рецепта

Подбираме крехка сланина без кожа, която осоляваме както обикновената сланина. След двадесетия ден я измиваме от солта, отцеждаме я и в единия край на всяко парче правим „ухо“ от канап. Нанизваме парчетата на прът и ги държим 1 денонощие на проветриво място. След това опушваме сланината на запалени дървени трици при температура 20 – 25°C в продължение на 1 денонощие, докато стане жълтокафява. Пушената сланина съхраняваме на хладно и проветриво място (до 3 месеца).

Втора рецепта

Разликата от предходната рецепта е, че просушената солена сланина натриваме с червен пипер и едва тогава я опушваме, докато стане златистожълта. Съхраняваме я в платнена торбичка, окачена на проветриво място.

Свинска мас

Първа рецепта

Тлъстината от червата (т. нар. „опур“) не се топи за мас, тя се използва само за приготвяне на домашен сапун.

Вътрешната мас (т. нар. „сало“) се топи отделно от сланината, защото се стопява

по-бързо и остатъците полепват по дъното, загарят и развалят и цвета, и вкуса на масата, получена от сланината.

За да използваме салото, може да го оставим да замръзне. След това го смиламе с месомелачка със ситна решетка и го слагаме в буркани тип „Омния“, които стерилизираме десетина минути. Стерилизираното сало стопяваме, когато ни потрябва прясна и фина мас.

След като сме отделили сланината от гърба на прасето за осоляване или опушване, всички останали мазнини нарязваме на парчета, дебели до 3 см и дълги до 7 – 8 см. Заливаме ги със студена вода, за да се изкиснат от кръвта. Ако остане дори малко кръв, тя придава лош дъх на масата. Изкисването трае 2 денонощия, като водата се сменя през 5 – 6 часа.

За да се отдели по-бързо мазнината от изкиснатите парчета сланина, на 10 кг сланина слагаме 1 чаена лъжичка сода бикарбонат. В съда, в който ще стопяваме сланината, наливаме вода, колкото да покрие дъното, и едва след това слагаме сланината. Държим съда на тих огън, като непрекъснато бъркаме, за да не загорят пръжките по дъното – използваме дървена лъжица или дървена лопатка. Когато пръжките станат розови и масата вече е прозрачна, а в същото време по-повърхността повече не се появяват мехурчета, отнемаме съда от огъня. Маса прецеждаме през гъста цедка или тензух и я наливаме в чисти подсушени съдове. Ако искаме маса да е още по-пречистена, след като я прецедим, отново я наливаме в съда за топене и я връщаме на огъня. Варим само десетина минути и пак прецеждаме масата през тънко платно или тензух. Може направо да напълним с маса затоплени стъклени буркани и да ги затворим с метални капачки – от топлината те ще са готови за съхранение, без да ги стерилизираме. До масата не трябва да прониква въздух, затова ако използваме тенекии или метални кутии, отгоре слагаме пергаментова хартия.

Втора рецепта

Разликата от първата рецепта е, че след като варим сланината на тих огън и маста стане прозрачна (дъното на съда започне да се вижда), отнемаме съда от огъня и веднага слагаме на 2 – 3 кг сланина 1 супена лъжица готварска сол. Едва тогава с решетъчна лъжица обираме пръжките, изчакваме да се отдели маста от тях и ги събираме в отделен съд. Когато маста поистине, прецеждаме я през ситна цедка и я съхраняваме в стъклени буркани (или емайлирани тенджери, кофи и тенекии), покрити с пергаментова хартия и добре затворени.

Дядо

Бабек („баба“) и дядо („старец“) – първото название е за пълнено дебело черво на прасето, а второто – за напълнен стомах („шкембе“), затова някъде го наричат и „тумбе“.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг крехко свинско месо от филето, 1/2 кг сланина, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 чаени лъжички смлян кимион, 2 супени лъжици сол, свинско шкембе

Нарязваме месото на тънки филийки и го смесваме с нарязаната на съвсем малки кубчета сланина, черния пипер, кимиона и солта. Изкисваме свинското шкембе, почистваме го добре и го измиваме обилно с вода. Пълним го плътно със сместа и го зашиваме с бял конец. Осоляваме отвън и като го сложим между две дъски, притискаме го с тежест. Така го държим 1 месец, като през три-четири дни го обръщаме. След това го окачваме на проветриво място да съхне.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг свинско месо, 2 супени лъжици сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пи-

пер, 4 глави чесън, свинско шкембе, по 1 чаена лъжичка смлян бахар и смлян кимион

Почистваме месото от костите, сухожилията и ципите, измиваме го, отцеждаме го и го подсушаваме с чиста кърпа, после със сатър го накълцваме на съвсем малки късчета, които посоляваме и поръсваме с черния пипер, бахара и кимиона. Слагаме и счуканите скилидки чесън. Разбъркваме и оставяме сместа да престои на хладно от вечерта до сутринта. Пълним добре почистеното свинско шкембе, зашиваме го с бял конец и го набождаме на няколко места с игла. Окачваме го на хладно и проветриво място, като през четири дни го пресоваме, за да стане плоско. Изсушеният „дядо“ може да се съхранява до 1 година.

Бабек

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг свинско месо, по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, стрита чубрица и смлян кимион, 1 1/2 супени лъжици сол, 2 супени лъжици червен пипер, 2/3 кафеена чашка коняк, дебели свински черва

Почистваме месото от сухожилията и ципите, измиваме го, подсушаваме го и го накълцваме със сатър. Прибавяме подправките и солта. Наливаме коняка и обръкваме всичко. Оставяме сместа да престои в общата част на хладилника в затворен съд 2 денонощия. После с нея пълним добре измитите и почиствени дебели свински черва, така че в тях да не остане въздух. Завързваме здраво краищата с канап. Поставяме бабека между две дъски и го затискаме с тежест. Така го държим 2 денонощия, след което го окачваме над открито огнище, за да се опуши в продължение на 4 денонощия. В съвременни условия опушването може да стане на дим от дървени трици. После окачваме бабека на проветриво място, където го държим три месеца.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1/2 кг телешко месо от главата, 300 г сланина от гърба на прасето, по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер и смлян бахар, 1 овнешко шкембе, сол

Накълцваме месото и сланината със сатър и ги смесваме. Прибавяме сол на вкус и подправките. Попарваме овнешкото шкембе, почистваме го, измиваме го добре и го остъргваме. Пълним шкембето със сместа, зашиваме го с бял конец, заливаме го с вода и го варим 1 1/2 – 2 часа. После го отцеждаме, подсушаваме и поставяме между две дъски, като го затискаме с тежест. Така трябва да престоят от вечерта до сутринта, после го окачваме на хладно и проветриво място да се суши около 1 месец.

Свинска глава

Най-напред трябва да ошавим добре главата, да я опърлим и да я почистим от нагар и косми. Със секирче или с голям сатър разсичаме главата надлъжно по средата на две равни части. Поставяме върху маса двете половини една до друга със зурлата напред. С остър нож изрязваме месото от челната и от носовата част, след това от долната челюст. Обръщаме зурлата в обратната посока. Изрязваме мускулатурата от тилната част. После поставяме половинката от главата със срязаната повърхност надолу. Изрязваме мускулатурата от страничната част. Със сатър или секирче отсичаме скулната кост в задната и предната връзка. Половината от главата трябва да оформим така, че без костите тя да има гладка форма, да не висят от нея нито парченца месо, нито тлъстина. Така правим и с втората половина от главата. Приготвяме саламура от 4 чаени чаши вода и 1 чаена чаша сол и в нея държим двете половини десетина дни. После ги отцеждаме и почистваме от останалия по тях нагар (който вече е набъбнал), като използваме остър нож. Почистваме кожата много добре и изми-

ваме обилно с вода. На всяко ухо правим дупка, през която прокарваме парче канап, за да се получи окачалка. Окачваме двете половини за няколко часа да се отцедят, после ги опушваме с дървени трици в продължение на 6 часа при температура до 50°C, докато станат червенокафяви от вътрешната страна и жълто-кафяви откъм кожата. Така приготвената свинска глава има трайност до 3 месеца. Преди консумация я варим дълго, от вечерта до сутринта, на умерен огън в голяма тенджерата (ако използваме тенджерата под налягане, варенето трае 4 – 5 часа). След това поставяме двете парчета обезкостена глава върху маса с вътрешната страна нагоре и ги затискаме с дъска, върху която поставяме тежест – така трябва да престоят десетина часа.

Свинска пача

ПРОДУКТИ: 3 кг месо от сварена свинска глава, 1/2 кг свинска кожа, 3 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 глава чесън, 1 супена лъжица оцет, сол, мехура или стомаха на прасето

Приготвяме саламура (на 1 л вода добавяме 1 кафеена чашка сол) и заливаме с нея свинската глава и свинската кожа. След 1 седмица изваждаме главата и кожата от саламурата и ги измиваме обилно с вода. Повърхността на кожата остъргваме с нож – отстраняваме набъбналия нагар. Заливаме главата и кожата със студена вода и започваме да ги варим – докато костите започнат да се отделят без усилия, а кожата омекне така, че когато откъснем от нея парче, то се размазва между палеца и показалеца. Сварената кожа смиламе през месомелачка със ситна решетка, а месото нарязваме на парченца по 2 – 3 см. Смесваме месото и смляната кожа и прибавяме черния пипер, нарязаните на ситно скилидки чесън и оцета. С тази смес пълним мехура или стомаха на прасето, като по време на пълненето сипваме по малко от бульона, в който сме варили продуктите – така се запълва пространството между пар-

ченцата месо. Отвора завързваме с канап. Варим пачата час и половина. После я отцеждаме и пресоваме, като я поставяме между две дъски и я затискаме с тежест. Съхраняваме я на хладно място.

Еленски бут

За много специалитети от месо от особено значение са климатичните условия – къде са били отглеждани животните, с какво са били хранени, най-вече няколко месеца, преди да бъдат заклани. Тези условия са от значение и при приготвянето на различни пушени и осолени меса. Пример за това е свинският бут, приготвян в Еленския Балкан и познат под названието *еленски бут*. За него най-подходящи са добре охранени прасета до сто килограма, кожата на които не се одира, а се пърли (за предпочитане на огън с дърва). Прасетата трябва да са с добре развита мускулатура и да имат тънка подкожна тлъстина. Бутът се отрязва между последния и предпоследния поясен прешлен заедно със сланината и кожата. Бедрената кост не бива да се наранява, а кръстната и тазовата кост се махат. Бутът се оформя добре, като се изрязват излишната сланина и ненужното месо. Внимава се да не се среже ципата около дебелия мускул. Само опитен колач на прасета може да направи разрез на колянната става и с дълъг тесен нож да отстрани бедрената кост, като внимава да не разкъса месото. Така направеният вътрешен отвор е много важен при осоляването на месото, защото солта прониква през него. Традиционно се слага само сол, в по-ново време се поставя сол, смесена с малко захар и селитра (с тази смес се натърква и повърхността). Традиционно външната страна се натрива само със сол. Бута слагаме в дървено каче или в голяма емайлирана тенджерка и го покриваме със сол. Ако са няколко бута в един съд, между тях може да сложим дафинови листа и зърна черен пипер. През седмица сменяме местата на бутите – горните слагаме отдолу и об-

ратно – така солта прониква отвсякъде в месото. На тридесетия ден изваждаме бута от съда и го изкисваме в студена вода от един до три дни, докато получи цвета на прясно месо. След това го окачваме да се отцеди и позасъхне за един-два дни. Поставяме го върху маса, слагаме отгоре дъска и я затискаме с тежест – така държим бута 5 – 6 денонощия. След пресоването (то може да трае и по-малко време) го окачваме на хладно и проветриво място, където го държим 1 месец. Така приготвеният бут се съхранява 5 – 6 месеца.

В Еленския Балкан (и на други места в България) старите къщи имат *зимник* за съхраняване на зимнина и на сушени меса. Това не е мазе, а приземна стая, вкопана половин метър в земята, с пръстен измазан под, в която и през най-големите горещини се поддържа умерена температура до 15°C. В тази стая, с прозорче за регулиране на температурата, мухите дори и да проникнат, не издържат дълго. В зимника еленският бут се съхранява половин година.

Странджански бут

Отрязаните бутове (понякога и едната плешка) изкисваме десетина часа в студена вода. После ги отцеждаме, подсушаваме, осоляваме ги обилно и ги нареждаме в дървеното каче със сланината (ако е по-голямо) или в отделно каче, като слагаме отгоре много сол. При първото пролетно затопляне изваждаме бутите, измиваме ги със студена вода, подсушаваме ги и ги окачваме на проветриво място да съхнат. Щом времето се позатопли, овалваме ги обилно в пресята дървена пепел или в брашно и отново ги слагаме в качето, което сме измили и подсушили. Зариваме ги с много пресята дървена пепел или с брашно – така ги предпазваме от червясване. Бутите се изваждат за консумация по жълта – режат се на парчета, които се запичат на жар, пържат се с яйца или се приготвят от тях каша.

Пушен бут

Подготвя се както еленския бут. Месото откъм отрязаната част загладява с остър нож, за да се получи по-малка повърхност, като запазваме ципата, която обвива мускулите. Някога бутите (както сланината) са били опушвани, като ги окачвали в широката част на откритото огнище, което е с голям комин.

За опушване в съвременни условия може да приспособим ненужен вече стар двукрилен гардероб без дъно или да сковавем от рендосани дъски шкаф с размери 1,5 м (ширина) и 1,8 м (височина) – също без дъно. В горния край на вътрешната страна завиваме железни куки, на които окачваме бутите, парчета месо и колбаси за опушване. За мангал използваме кофа от поцинкована ламарина, която вкопаваме наполовина в земята и ограждаме с дебела ламарина или с тухли. Към кофата прикрепяме кюнец (за печка с твърдо гориво) и слагаме отгоре шкафа. Втори кюнец поставяме в горния край на шкафа – с него регулираме излизането на охладения пушек, като използваме парче тенекия, поставена върху отвора, който е извън шкафа. Най-добър пушек за опушване на месо и колбаси се получава от запалени шишарки, борови клонки, хвойна, чамови стърготини и сухи тънки клонки от иглолистни дървета – всичко това поставяме върху жарта, която сме изсипали в кофата. За да не пламнат и изгорят набързо клонките, притискаме ги с парче дебела ламарина или с голям плосък камък.

Преди да окачим месото за опушване, може да го сварим само за 5 минути във вода, в която сме сложили (за 3 л) 1 супена лъжица сол, 3–4 дафинови листа, 3–4 пъпки карамфил, скилидките на 1 глава чесън и 1 чаена лъжичка канела. Отцеждаме месото и го намазваме със свинска мас, смесена с червен пипер.

Бутите, месото и колбасите окачваме така, че пушекът да ги обгръща отвсякъде. Пушекът не трябва да е топъл, а охладен – това проверяваме с ръка и следим

огънят да тлее бавно. Големите бутове опушваме без прекъсване в продължение на 7 дни, а по-малките, парчетата месо и колбасите са готови след 3 денонощия.

Добре опушеното месо е крехко, с приятен аромат и като отрежем парче от него, виждаме, че вътре месото е червено.

Пушеното месо натриваме с червен пипер (по желание лютив), поставяме го в платнени торбички и го окачваме на сухо и проветриво място. След десетина дни го намазваме със смес от червен пипер и счукан чесън.

Осолено свинско месо

Когато осоляваме месото, кръвта се разрушава и месото посинява. За да не стане това, към готварската сол прибавяме селитра, която е нитрат. В по-големи количества нитратите и нитритите са вредни за човешкия организъм, затова те не бива да са повече от 6 грама на 1 кг месо. Освен селитра трябва да прибавим и малко захар от (10 до 20 г на 1 л солена разтвор, а когато използваме суха смес – 25 г захар на 975 г сол). Захарта предпазва нитрата от бързо окисляване и така се запазва дълго време червеният цвят на месото, а и намалява соленият вкус на месото. Когато солта е в количество, повече от 6 на сто, тогава осоленото месо е трудно смилаемо.

За осоляване най-подходящи са свинското месо, сланината и говеждите гърди, т. е. меса, които съдържат тлъстина. Осоляването бива сухо, мокро (саламура) и смесено.

Първа рецепта

С изключение на бутите останалото месо нарязваме на парчета до 2 кг, които оставяме да се отцедят от кръвта за 1–2 денонощия. След това ги измиваме и подсушаваме с чиста кърпа. Приготвяме смес от 1 кг сол, 1/2 кг захар и 25 г селитра. За 1 кг месо са необходими 75 г от тази смес.

с която натриваме месото навсякъде, особено при пищялните кости, където с нож леко отделяме месото, а така също и в отворите, получили се след изваждането на костта при плешката, както и покрай другите кости. Втриваме, докато изразходим определеното количество смес. След това в каче или в голяма емайлирана тенджерата (на дъното сипваме пласт сол, най-добре морска) слагаме бутите. Крехкото месо и месото с кости нареждаме най-отгоре, защото него най-напред ще вземем за консумация. Затискаме с дървена кръстачка и попарен с вода речен камък. Така нареденото месо оставяме да престои 1 денонощие. На другия ден наливаме в качето (или тенджерата) саламура, приготвена по следния начин: Възваряваме 22 л вода с 6 кг сол, 2 кг захар и 50 г селитра. Обираме пяната, после отнемаме съда от огъня и прибавяме 100 г черен пипер на зърна, 25 г карамфил, 5 – 6 дафинови листа и 2 супени лъжици стрита чубрица (тази доза е за 100 кг месо). Наливаме в съда саламурата, когато се охлади. Ако бутите са по десетина килограма, след 2 седмици те вече са готови за консумация. По-малките парчета месо могат да се консумират след 1 седмица, а за плешката са достатъчни 8 – 10 дни. След като налеем саламурата, всеки ден обръщаме парчетата месо, като използваме вилица или метална щипка. След като извадим месото от саламурата, оставяме го на хладно място за 4 – 5 дни, за да се отцеди, после го стягаме с канап и го притискаме между две дъски с тежест отгоре, за да се отцедят и последните остатъци от саламурата.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 кг свинско месо, за саламурата – 3 л вода, 200 г сол, 100 г захар, 10 г селитра; 3 чаени лъжички смлян черен пипер, 3 супени лъжици червен пипер

Нарязваме месото на парчета по 300 – 400 г, които посоляваме обилно и нареждаме в тенджерата. След 2 денонощия при-

готвяме вряща саламура, в която варим месото до побеляване. После го отцеждаме, подсушаваме с кърпа и поръсваме със смес от червен и смлян черен пипер. Парчетата месо нареждаме плътно в тенджерата, слагаме дървена кръстачка и затискаме с попарен с вряла вода голям речен камък. След десетина дни ги изваждаме, на всяко парче в единия край правим „ухо“ от канап и го окачваме на сенчесто и проветриво място. След 2 седмици месото е годно за консумация.

Бекон

Приготвя се само от т. нар. „подобнена бяла българска свиня“ – животно с бяла кожа и бяла четина, на възраст осем-девет месеца и живо тегло около 90 кг. Много важен е начинът на храненето през последните месеци преди заколването на прасето – трябва да се редува прясна храна със смески. Преди клането оставяме прасето гладно 1 денонощие. То трябва да бъде обезкръвено, затова след като го заколим, го държим четвърт час с главата надолу.

Месото със сланина, от което ще приготвяме бекон, осоляваме (1 кг сол за 48 кг месо), нареждаме в каче и го затискаме с дървена кръстачка, върху която слагаме попарен речен камък. Заливаме го със саламура, приготвена при съотношение – за 10 кг младо свинско месо със сланина 6 л при концентрация на сол 25 на сто. Държим съда в помещение с температура 3 – 4°C в продължение на 1 седмица. Изваждаме парчетата месо, отцеждаме ги и ги опушваме в домашна пушилня в продължение на 7 денонощия (при температура 25 – 30°C), докато цветът на месото стане от лимоненожълт до кафяв. Съхраняваме беконата в платнени торбички, окачени на хладно и проветриво място.

Пушени свински котлети

Приготвят се от младо охранено прасе до 120 кг. Изрязваме котлетите заедно с

костите, като им придаваме правоъгълна форма. Сланината трябва да е дебела до 1 см. Котлетите натриваме със суха смес (за 1 кг месо) от 70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар. Така ги държим 3 денонощия, след това ги заливаме с кипната и охладена саламура, приготвена при съотношение – на 1 л вода 1 чаена чаша сол. След 8 денонощия изкисваме котлетите 4 часа в студена вода, отцеждаме ги и ги окачваме в домашната пушилня – опушваме ги 5–6 часа при температура 60–70°C. Пушените котлети поставяме за четвърт час във вряща вода, след което намаляваме силата на огъня и ги варим 2 часа на тих огън. Накрая ги охлаждаме в студена вода.

Пушен свински врат

Отделяме костите, без да прорязваме дълбоко мускулите. Натриваме врата със суха смес (за 1 кг месо) от 70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар. После ги поставяме в саламура, приготвена при съотношение – на 1 л вода 1 чаена чаша сол. Държим врата в саламурата 4 денонощия, после го измиваме със студена вода и го опушваме в домашна пушилня 3–4 дни при температура 25–30°C, докато стане кафяво-червеникав. Опушения врат съхраняваме окачен в хладно и проветриво помещение до 3 месеца.

Пушено-варени свински гърди

ПРОДУКТИ: за 1 кг месо – суха смес от 70 г сол, 2 г селитра и 2 г захар; за саламура – 1 чаена чаша сол на 1 л вода

От закланото прасе отделяме само гърдите, на които придаваме правоъгълна форма, като заедно с мускулатурата, сланината, ребрата и кожата трябва да са дебели 6–7 см. Натриваме ги със сухата смес и ги държим така 5 денонощия, после ги заливаме с кипналата и охладена саламура, в която престояват 8 денонощия. Изваждаме гърдите и ги разрязваме по дължина на две парчета. Накисваме ги за 2

часа в студена вода, после ги отцеждаме и подсушяваме. Окачваме ги в домашна пушилня за 5–6 часа, като ги опушваме при температура 40–50°C, докато станат кафяво-червеникави. После ги варим на умерен огън в продължение на 2 часа (водата трябва само да къкри). Имат трайност 2 седмици.

Пушени свински ребра

ПРОДУКТИ: за 3 кг свински ребра – суха смес от 1/4 кг сол, 5 г селитра, 40 г захар

Натриваме свинските ребра със сухата смес. След 1 денонощие ги поставяме за 5–6 денонощия в саламура, приготвена по предходната рецепта. После ги измиваме със студена вода, правим окачалка от канап в единия ъгъл на всяко парче и ги опушваме в домашна пушилня 1 денонощие при температура 25–30°C. Окачени на хладно и проветриво място, ребрата се съхраняват до 2 месеца. Готвят се със зрял боб и картофи, а може да се запекат на скара или във фурна.

Саздърма от свинско месо

ПРОДУКТИ: за 1 кг месо – суха смес от 1 равна супена лъжица сол, 1 г селитра, 1 г захар; подправки при пърженето (на 1 кг месо) – 1 дафинов лист, 4 г смлян черен пипер, 4 г кориандър

Саздърмата се приготвя от обрезките при обезкостяване и от плешките. Нарязваме месото на късчета по 2–3 см, които поставяме в емайлиран съд и объркваме със сухата смес. Натъпкваме ги плътно, като заглаждаме повърхността, така че да не прониква въздух в месото. Държим съда на хладно 2 денонощия (най-добре в общата част на хладилника). После наливаме малко вода на дъното на тенджерата, слагаме месото и го пържим в собствената му мазнина. Държим съда на силен огън, докато се изпари поставената в тенджерата и отделената от месото вода, като раз-

бъркваме с дървена лъжица. След това го пържим на тих огън. Ако е необходимо, добавяме от околобъбречните тлъстини. Пържим, докато месото стане крехко. Накрая добавяме подправките. С изпърженото и още топло месо пълним (като използваме фуния с широк отвор) свинския мехур или сляпото черво. По време на пълненето наливаме от мазнината, която трябва да запълва празното място между парчетата месо и така да прогонва въздуха. Напълнения мехур (или черво) завързваме с канап, натъркан с восък, и го поставяме върху широка дъска. Като истине, го обръщаме няколко пъти, за да не остане мазнината от едната страна, а да се разпредели равномерно. Когато мазнината се втвърди, притискаме саздърмата между две дъски с тежест отгоре. След 2 денонощия тя е годна за консумация. Саздърмата може да се съхранява на хладно място до половин година.

Сушено месо

Сушенето е начин за консервиране, който в домашни условия се прилага, след като месото се осоли. Използват се открити сушилни – суши се на непряка слънчева светлина, на място, където има движение на въздуха. Най-добре е да се използва специален шкаф, направен от рамки, на които е опъната мрежа против мухи. Окачваме месото в шкафа, който поставяме на проветриво място. Сушенето трябва да става бавно и равномерно. При бързо сушене по повърхността на месото се образува твърда корица, която пречи вътрешността да бъде изсушена. Мястото, където сушим месото, трябва да е запазено не само от пряка слънчева светлина, но и от прах. За сушене на по-голямо количество месо може да използваме затворено затоплено помещение, дълго 2,5 м, широко 1,2 м и високо 1,7 м. Температурата трябва да е 70°C. Окачваме в сушилнята обезкостеното месо, което сме нарязали на парчета до 3 кг.

Държим го 3 денонощия, като в края на всяко денонощие го потапяме в гъст месен бульон. Добре изсушеното месо е с гладка и лъскава повърхност (от засъхналия бульон). Преди консумация измиваме с мека гъба месото и го накисваме за 2 часа в студена вода. След това го варим в същата вода в продължение на двадесетина минути.

Пържено свинско месо

Обезкостяваме месото и го нарязваме напречно на мускулните влакна на малки пържоли, дебели 2 см. Осоляваме го (1 супена лъжица сол на 1 кг месо) и го поставяме в леко наклонена тавичка за 7 – 8 часа, за да се отдели водата му. След това пържим пържолите във вряща свинска мас, докато се зачервят и от двете страни. Нарездаме ги в затоплени стъклени буркани тип „Омния“ (0,8 л) или в трилитрови буркани, като поставяме между редовете зърна черен пипер. Наливаме мазнината, в която сме пържили – тя трябва да покрива месото. Върху изстиналата мазнина слагаме целофан, изрязан точно по размера на буркана. Върху целофана може да налеем 2 см олио или 2 мм парафин. Слагаме капачки и съхраняваме бурканите на сухо и студено място. Така приготвеното пържено свинско месо се използва за различни ястия или се консумира затоплено с подходяща гарнитура.

Свинско месо в саламура

ПРОДУКТИ: за саламура – 4 л вода, 1/2 кг сол, 4 г селитра, 1/2 чаена чаша захар

Нарязваме месото на парчета по десетина сантиметра (подбираме месо без тлъстина), които нареждаме плътно в съда, който използваме. С дървено чукало притискаме месото. Заливаме със сварената и изстинала саламура. Съхраняваме на студено място.

Спържа

Първа рецепта

Нарязваме свинско месо без тлъстина на едри хапки и го слагаме в съда, в който сме топили свинска мас. Добавяме още малко мас и пържим на умерен огън. Отначало се отделя вода и месото започва да ври в нея, после се запързва. Бъркаме с дървена лъжица, за да не загори месото. Когато маста се избистри, месото се позачерви и се разнесе аромат на добре изпържено месо – това означава, че спържата е готова. Посоляваме на вкус и отнемаме съда от огъня. Горещата спържа насипваме в сухи съдове и я заглаждаме отгоре, като се стараем месото да бъде покрито с 4 см мас, която ще прегражда достъпа на въздух до месото. Покриваме съда и го съхраняваме на студено място.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: бъбреците, сърцето, белия и черния дроб на закланото прасе, 1/2 кг черва, 10 стръка праз, 2 – 3 дафинови листа, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 2 супени лъжици червен пипер, 3 супени лъжици стрита чубрица, 3 чаени чаши варено месо от главата на прасето, 2 чаени чаши пръжки, сол

Измиваме добре бъбреците, а червата измиваме отвътре и отвън. Бъбреците и червата варим заедно със сърцето, белия и черния дроб в посолена вода. Отцеждаме сварените свински вътрешности и ги накълцваме на ситно със сатър. Смесваме ги с нарязания на дребно праз, дафиновите листа и останалите подправки. Посоляваме на вкус. Заливаме сместа с малко бульон (колкото да бъде покрит) и на тих огън варим, докато остане само на мазнина – тогава прибавяме нарязаното на малки хапки варено месо от главата на прасето и свинските пръжки. Общата смес запързваме леко и докато е гореща, я сипваме в затоплени стъклени буркани, които затваряме плътно с метални капачки и съхраняваме в тъмно и хладно помещение.

Мариновано свинско месо

ПРОДУКТИ: 2 кг крехко месо без тлъстина, за *маринатата* – 2 л вода, 1/2 л оцет, 1 морков, 1 глава лук, нарязан на едро, 2 дафинови листа, 20 зърна черен пипер, 2 пъпки карамфил; 2 кг прясна сланина, сол

Варим маринатата десетина минути, а когато изстине, слагаме в нея за 1 денонощие нарязаното на едри хапки месо. Стопяваме прясната сланина и изваждаме пръжките. Слагаме отцеденото месо. Пържим, докато вилицата започне лесно да прониква в месото – тогава отцеждаме парчетата, посоляваме ги на вкус, нареждаме ги в сух съд и ги заливаме с прецедената мас, в която сме ги пържили. Маста трябва напълно да ги покрива. Върху нея слагаме парче целофан или пергаментова хартия, изрязана по отвора на съда.

Осолено говеждо месо

ПРОДУКТИ: 10 кг месо от бута, суха смес от 15 г селитра и 15 г захар; за *саламурата* – на 1 л вода 100 г сол

Почистваме месото от лойта и го нарязваме на парчета по 5 – 6 см, които натриваме със сухата смес и нареждаме в голяма тенджерка. Възваряваме саламурата, оставяме я да се охлади и заливаме с нея месото (тя трябва да го покрива). С помощта на вилица или на метална щипка всеки ден в продължение на 6 дни обръщаме месото. После го отцеждаме и го опушваме в домашна пушилня по студен начин (както е описано в рецептите за опушване на свинско месо и на свински бутове).

Домашни наденици

Нарязваме на малки парчета крехко свинско месо и го почистваме от ципите и сухожилията. При продължително съхраняване свинското месо се влоява, затова за предпочитане е, ако не приготвяме на-

дениците само за прясна консумация, към свинското месо да прибавим говеждо, телешко, овнешко или козе месо (от четиридесет до шестдесет процента). Надениците от смесено месо траят по-дълго време. Осоляваме нарязаното месо (1 супена лъжица сол на 1 кг месо), като слагаме и подправки – смлян черен пипер, стрита чубрица, смлян бахар и смлян кимион. Размесваме добре, така че солта и подправките да се разпръснат равномерно. Пригответеното месо оставяме да престои 4 – 5 часа, след което го смиламе. Размесваме добре каймата и с нея пълним тънки черва, които завързваме в двата края с конец.

Наденици от свинско месо

Първа рецепта

Подготвяме и смиламе месото по предходната рецепта. По желание може да добавим препечени лютивни чушки, в този случай обаче към смляната кайма слагаме и нарязана на ситно сланина. Омесваме добре и пълним тънки свински черва. После окачваме наденицата на хладно и проветриво място, за да се изсуши. И прясната, и изсушената свинска наденица се приготвя печена на скара, на фурна или пържена. Сухата наденица може да се консумира и без термична обработка.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: за 1 кг месо – 2 глави лук (или 1 стрък праз), сол и подправки на вкус; тънки свински черва

Подбираме крехко свинско месо, което смиламе през по-едра решетка заедно с лука (или праз). После прибавяме сол на вкус и също на вкус – смлян черен пипер, препечена и стрита чубрица, смлян кимион, настъргано индийско орехче. По-нататък продължаваме по предходната рецепта.

Наденици от смесено месо

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: по 2 кг обезкостено свинско и говеждо месо, 100 г сол, 7 г селитра, 15 г смлян черен пипер, 15 г смлян кимион, 10 г смлян бахар, тънки свински или говежди черва

Накълцваме месото със сатър. Прибавяме солта, селитрата и подправките, объркваме добре сместа и я оставяме да престои на хладно 1 денонощие. После пълним с нея тънки свински или говежди черва, като на всеки двадесетина сантиметра ги завързваме. Готовите наденици окачваме на хладно и проветриво място.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 4 кг тлъсто свинско месо, 2 кг телешко или говеждо месо, 8 супени лъжици сол, по 3 супени лъжици смлян черен пипер, смлян кимион и стрита чубрица, 1 глава лук (или 5 – 6 скилидки счукач чесън), тънки свински черва

Смиламе месото през ситната решетка на месомелачката. Прибавяме солта и подправките. Добавяме настъргания на ситно ренде лук (или счукачия чесън). Объркваме добре и с помощта на фунийка, прикрепена към месомелачката, пълним тънки свински черва, завързваме ги от двата края и ги набождаме с голяма игла, за да излезе въздухът. Окачваме ги на проветриво и хладно място, като през 2 дни ги пресоваме с тънка точилка.

Пушени наденици

ПРОДУКТИ: 4 кг обезкостено свинско месо, 1/2 кг прясна сланина, сол, 4 чаени лъжички смлян (или счукач) черен пипер, 4 чаени лъжички смлян кимион, 4 чаени лъжички стрита чубрица, 3 глави лук, по желание – 3 счукачи в хаванче сухи люти чушлета, тънки свински черва

Смиламе месото с месомелачка (или го накълцваме на ситно със сатър). Прясната

сланина нарязваме на съвсем малки кубчета и я смесваме с месото. Прибавяме сол на вкус, подправките, лука, настърган на ситно ренде, по желание – лютите чушлета. Размесваме добре всичко и оставяме сместа да престои 3 часа, след което пълним тънки свински черва, без да ги претъпкваме, като ги завързваме през 15 см с конец. Потапяме само за 1 минута надениците във вряща вода – те трябва да се обтегнат, но не и да се спукат. След това ги окачваме в комина на открито огнище да се опушват 5 – 6 дни. После ги сушим на хладно и проветриво място. Може да опушим надениците и в домашна пушилня само за няколко часа на студен дим.

Козя наденица

ПРОДУКТИ: голямата и малката рибица на козата (бонфилето и контрафилето), по 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, смлян кимион, стрита чубрица и семе от магданоз, 1 непълна супена лъжица сол, тънки телешки или овчи черва

Нарязваме месото на парчета по 50 г, които посипваме със солта и подправките. Така месото трябва да престои 3 – 4 часа, после го смиламе през ситната решетка на месомелачката. Пълним тънки телешки или овчи черва, които окачваме за двадесетина дни на хладно и проветриво място, като през два дни валираме с дебела точилка. После опушваме надениците за 1 час в домашна пушилня или ги окачваме също за 1 час в комина на открито огнище.

Наденица от дивеч

ПРОДУКТИ: 1 кг месо от диво прасе, 1/2 кг месо от сърна, 350 г прясна сланина, 1 1/2 супени лъжици сол, 30 г смлян черен пипер, 30 г смлян кимион, 1 чаена лъжичка смлян бахар, 2 чаени лъжички стрита чубрица, по желание – сухи люти чушлета (2 – 3 бр.), препечени и претрити; *за маринатата* – 3 л вода, 1/4 л оцет, 1 глава целина, 3 корена от магданоз, 2 моркова, 2 глави лук, срязан на четири, скилидките на 1 глава чесън, 15 зърна че-

рен пипер, 1 супена лъжица сол, 3 дафинови листа; тънки свински, телешки или овчи черва

Приготвяме маринатата, варим я 40 минути след като кипне, прецеждаме я и когато се охлади, поставяме в нея месото, което трябва да престои от вечерта до сутринта. Смиламе два пъти месото и слагаме солта, нарязаната на малки кубчета прясна сланина и подправките. По желание може да добавим препечените и претрити люти чушлета. Сместа трябва да престои с подправките десетина часа, след което с нея пълним тънки черва – свински, телешки или овчи. Ако червата са били съхранявани сухи, то преди пълненето трябва да ги накиснем за 2 – 3 часа в хладка вода. Готовите наденици окачваме на хладно и проветриво място, където ги държим двадесетина дни, като през три дни ги валираме с дебела точилка.

Търник

Приготвя се в Предбалкана. Нарязваме на ситно свински черен дроб, свинско було и далак, шарено свинско месо и кожички от прасето. Посоляваме на вкус и също на вкус прибавяме смлян черен пипер и стрита чубрица. Сместа трябва да престои с подправките 5 – 6 часа, след това пълним тънки свински черва. Тази наденица е за прясна консумация.

Пресни домашни карначета

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 2 1/2 кг тлъсто свинско месо, 1/2 кафеена чашка сол, 10 г смлян черен пипер, 10 г смлян кимион, 1 чаена лъжичка стрита чубрица, шипка настъргано индийско орехче, 1 стрък праз, тънки свински черва

Смиламе месото, посоляваме го и слагаме подправките. Омесваме добре каймата и я оставяме за 1 денонощие на хладно място (но не в хладилник!). Най-подходяща температура е 15 – 18°C. После смиламе с месомелачката прازی и го прибавяме

към каймата, която отново омесваме. Ако месото не е било достатъчно тлъсто, добавяме малко смляна прясна сланина. Пълним тънки свински черва, като на разстояние една педя ги превиваме, за да отделим карначетата. Тези карначета са за прясна консумация. До три дни могат да се съхраняват в хладилник, но не в камерата, а в общата част. Може да ги пържим на тиган, но по-вкусни са на скара.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 3 кг свинско месо, 2 кг телешко месо, 1 препълнена кафеена чашка сол, по 20 г смлян черен пипер и смлян кимион, 1/2 чаена лъжичка настъргано индийско орехче, 1/2 кг лук, тънки овчи черва

Месото, на което тлъстините трябва да са до 35 %, нарязваме на късчета по 50 г. Към него прибавяме солта, подправките и нарязания на едро лук. Омесваме продуктите и ги смиламе през ситната решетка на месомелачката. Като месим каймата с ръце, на части наливаме 1/2 л вода и продължаваме да месим, докато сместа поеме водата. Оставяме каймата да престои в общата част на хладилника от вечерта до сутринта – тогава пълним с нея тънки овчи черва. Така приготвените карначета могат да се съхраняват в хладилник до 1 седмица.

Домашен суджук

Суджукът е суха наденица. Най-вкусни, с приятен цвят и най-трайни са суджуките, приготвени от месото на стари угонени животни. Ако използваме месо от млади животни, трябва да го нарежем на малки тънки парчета, да го осолим и да го оставим 1 денонощие на студено, за да се оттече сокът му. След това го подсушаваме с чиста кърпа и го смиламе с месомелачка. Особено приятен вкус имат суджуките, приготвени от няколко вида месо – свинско, телешко (или говеждо) и овче или от равни части свинско и телешко (говеждо). Може да прибавим и прясна (неосо-

лена) сланина – 1 кг на 5 кг месо, която нарязваме на съвсем ситни кубчета. Слагаме на вкус сол, смлян черен пипер, малко смлян кимион, чубрица, щипка настъргано индийско орехче, червен пипер и няколко почистени от семето сурови червени чушки, които смиламе с месомелачка. На 6 кг кайма добавяме 1 чаена лъжичка селитра. Оставяме каймата да престои в хладно помещение 1 денонощие. После пълним свински черва – за 1 кг кайма отива 1 метър от червата. Суджуките окачваме на сухо и проветриво място. След 3 дни ги сваляме и ги оглеждаме – с дебела игла (губерка) пробождаме там, където е останал въздух, после с празно бирено шише валираме суджуките, без да натискамесилно. Валираме ги още 3 пъти през 3 дни. Суджуките са готови след 2 седмици. Най-добре се съхраняват заровени в пресята дървена пепел.

Тънък суджук

ПРОДУКТИ: по 1 кг свинско и говеждо месо, 2 супени лъжици сол, 20 зърна счукан черен пипер, 10 г захар, 2 г селитра, тънки свински черва

Смиламе месото през ситната решетка на месомелачката. Прибавяме солта, черния пипер, захарта и селитрата. Омесваме каймата, както се меси тесто, после я разстиламе на пласт, дебел десетина сантиметра, и я оставяме да престои десетина часа в хладно помещение. Пълним тънки свински черва, които усукваме на разстояние 1 педя. Окачваме суджуките на хладно и проветриво място и първите две седмици ги валираме през два дни с дебела точилка или с празно бирено шише.

Горнооряховски суджук

ПРОДУКТИ: на 1 кг говеждо (биволско) месо – 1 пълна супена лъжица сол, 1 г селитра, 5 г захар, 1/2 чаена лъжичка смлян кимион, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, тънки говежди черва

Приготвя се само от говеждо (биволско) месо от предната част на закланото животно, от надребрените и междуребрени мускули заедно с тлъстините. Обезкостяваме месото, почистваме го от сухожилията (от тях се приготвя прочутото „Горнооряховско гърне“) и го нарязваме на късове по 50 – 60 г, които посоляваме и оставяме да престоят 1 денонощие в хладно помещение, за да се отцеди водата. После слагаме подправките, селитрата, солта и захарта. Смиламе месото с най-едрата решетка и го оставяме на хладно (3 – 4°C) в продължение на 2 денонощия. Отново го смиламе, но сега през ситната решетка и пълним тънки говежди черва, нарязани на парчета с дължина 45 см (може да използваме и свински черва). Всяко черво притискаме и от двата края – за да се освободи място за връзване с канап, натъркан с восък. Набождаме суджуците с голяма игла (губерка). Извиваме всяко парче на подкова. Като използваме канапа, който свързва двата края на всяко парче, нанизваме суджуците на прът. Оставяме ги да се отцедят за няколко часа, после ги окачваме на сухо и проветриво място. След третия ден започваме да ги валираме през 3 дни с дебела точилка или с празно бирено шише. Сушенето на суджуците продължава 1 месец. Те могат да се съхраняват до 3 месеца.

Сух говежди суджук

ПРОДУКТИ: 6 1/2 кг говеждо месо, 3 1/2 кг стегната прясна сланина, 1/4 кг сол, 20 г селитра, 20 г счукан черен пипер, дебели говежди черва

Смиламе или накълцваме на ситно със сатър месото и сланината и ги смесваме. Прибавяме солта, селитрата и черния пипер. Ако правим суджуците зиме, слагаме и захар (30 г). Лятно време захарта ферментира и затова не бива да се добавя към каймата. Омесваме добре и пълним дебелите говежди черва. Окачваме суджуците на проветриво и сухо място и през два дни ги

валираме с дебела точилка или с празно бирено шише – общо 7 пъти. Добре изсъхналите суджуци се консумират сурови.

Домашна луканка

Луканките, както и суджуците, се правят само в България. Подготовката на месото е както при суджуците. Месото (свинско, говеждо, телешко) почистваме от ципите и сухожилията. После го нарязваме на малки късчета, посоляваме, поръсваме със селитра и захар (според съответната рецепта) и го оставяме в наклонен съд за 2 – 3 денонощия, за да се отцеди от него част от водата. След това го смиламе, прибавяме подправките, омесваме добре каймата, оставяме я да престои на хладно до 1 денонощие и с нея пълним плътно говежди дебелите черва, предварително нарязани на парчета по 45 см, които завързваме и от двете страни, като в единия край правим окачалка. Окачваме ги да съхнат на хладно и проветриво място. През няколко дни ги валираме с дебела точилка или с празно бирено шише и отново ги окачваме да се сушат. Вместо да ги валираме, може да пресоваме луканките, като ги поставим между две дъски с тежест отгоре. Луканките се сушат до 3 месеца и съхранявани на хладно и проветриво място, имат трайност до 6 месеца. Може да ги съхраняваме (след като изсъхнат) в пресята дървена пепел.

Свинска луканка

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг свинско месо, 90 г сол, 5 г селитра, 10 г захар, 25 г смлян черен пипер, 5 г кардамон, 25 г червен пипер, 5 г счукан чесън, 2 супени лъжици ром (или коняк), дебелите говежди черва

Подбираме месо от различни места на закланото прасе. Междумускулните тлъстини трябва да са най-много една трета от

общото количество. Обезкостяваме месото и го почистваме от сухожилията и ципите. После го нарязваме на парчета по 50 г, които поръсваме със солта, селитрата и захарта и ги оставяме в наклонена тава в хладно помещение за 3 денонощия. След това отцеждаме водата, смиламе месото, поставяме подправките и рома, омесваме каймата и пълним с нея дебели говежди черва. Окачваме луканката да съхне на хладно и проветриво място. След 4 дни я пресоваме за пръв път и пак я окачваме. Пресоваме през 1 месец, общо до 3 месеца.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 5 кг месо от свинския бут, 5 кг „шарено“ месо (до една трета тлъстина), 200 г сол, 40 г смлян черен пипер, 10 г счукан бахар, 30 г смлян кимион, 30 г захар, 10 г селитра, дебели говежди или свински черва

Нарязваме месото на парчета по стотина грама, които нареждаме в наклонена тава и ги оставяме за 1 денонощие да се отцедят. Слагаме солта, селитрата, захарта и подправките. Объркваме добре и смиламе месото с месомелачка с едра решетка. Омесваме добре каймата и с нея пълним дебели говежди или свински черва, нарязани на парчета по 45 см, които завързваме и от двете страни, като от едната страна правим окачалка. Окачваме ги на хладно и проветриво място, като между отделните луканки оставяме разстояние по десетина сантиметра. След 6–7 дни ги пресоваме, като ги притискаме с дъска с тежест върху маса за 2–3 часа. Внимаваме да не се спукат червата. След месец и половина луканките са готови за консумация.

Телешка луканка

ПРОДУКТИ: 5 кг телешко месо, 4 1/2 супени лъжици сол, 5 г селитра, 10 г захар, 25 г смлян черен пипер, 25 г смлян кимион, 15 г червен пипер, дебели говежди или свински черва

Подбираме месо от предната част на

животното, за предпочитане от ребрената част. Почистваме го от съединителната тъкан, която на места е много твърда, и го нарязваме на късчета по 50 г. Посипваме месото със солта, захарта и селитрата и го оставяме да престои на хладно място 2 денонощия. След това размесваме месото с подправките и го смиламе през ситната решетка на месомелачката. Каймата оставяме да отлежи на хладно 2 денонощия, след това пълним дебели говежди или свински черва, нарязани на парчета по 45 см, които завързваме и от двете страни. Окачваме луканките да съхнат на хладно и проветриво място. След 6–7 дни ги пресоваме, като ги притискаме с дъска и тежест върху нея за 2–3 часа. След месец и половина луканките са готови за консумация.

Луканка от смесено месо

ПРОДУКТИ: 2 кг свинско „шарено“ месо (с тлъстина до една трета от месото), 1 кг говеждо месо, по 3 чаени лъжички сол, смлян черен пипер, смлян кимион и смлян бахар, 4 г селитра, 2 глави лук, тънки свински или говежди черва

Смиламе двата вида месо или го накълцаваме със сатър на съвсем ситно и прибавяме солта, селитрата, подправките и нарязания на много ситно лук. Половин час месим каймата, както се меси тесто, после я оставяме да престои на хладно от вечерта до сутринта. Пълним тънки свински или говежди черва, пресукваме ги през тридесетина сантиметра, после ги отрязваме и връзваме и от двете страни. С голяма игла набождаме всяка луканка на няколко места. Потапяме луканките за 3–4 минути в кипяща вода и ги окачваме на хладно и проветриво място. През 2 дни ги валираме с дебела точилка – общо двадесетина пъти. Когато луканките изсъхнат, може да ги увием в хартия и да ги поставим на хладно място или да ги заровим в сандъче с пресята дървена пепел.

Копривщанска луканка

ПРОДУКТИ: по 2 1/2 кг свинско и говеждо месо, 4 1/2 супени лъжици сол, 5 г селитра, 10 г захар, по 25 г смлян черен пипер и смлян кимион, дебели говежди черва

Подбираме месо от предната част на прасето, а говеждо – от плешката или от бута. Отстраняваме съединителната тъкан от двата вида месо, поръсваме го със солта и селитрата и го оставяме на хладно да се отцеди за 1 денонощие. После го слагаме в хладилна камера или във фризер да се замрази и втвърди. Изваждаме месото и го накълцваме на ситно със сатър. Прибавяме захарта и подправките. Омесваме добре и оставяме каймата на студено за 1 денонощие. След това пълним дебели говежди черва, нарязани на парчета по 45 см. Луканките сушим на прохладно и проветриво място, като ги валираме 4 – 5 пъти през 5 – 6 дни. После ги пресоваме през десетина дни – общо четири пъти.

Троянска луканка

ПРОДУКТИ: 6 кг говеждо месо, 2 кг нетлъсто свинско месо, 2 кг твърда прясна сланина, 200 г сол, 10 г селитра, 30 г смлян черен пипер, дебели говежди или овчи черва

Начинът на подготовката на месото и сланината е както при втората рецепта за копривщанска луканка. Разликата е в съотношението на продуктите и подправките. Използваме дебели говежди или овчи черва, които нарязваме на парчета по 40 см. Окачваме луканките за 3 денонощия в помещение с температура 10 – 15°C. След това 1 седмица ги опушваме в домашна пушилня при температура 15 – 20°C, като горим сухи букови стърготини. (Може да ги окачим в горната част на открито огнище.) Сушенето и пресоването са по начина, описан в рецептата за копривщанска луканка.

Смядовска луканка

ПРОДУКТИ: по 4 кг телешко и свинско месо, 20 г смлян черен пипер, 6 г смлян кимион, 150 г сол, 1/2 л газирана вода, сухи говежди черва

Почистваме месото от костите, ципите и сухожилията, измиваме го, подсушаваме го и го смиламе два пъти. Прибавяме солта и подправките. Започваме да месим каймата, като на части наливаме четвърт литър газирана вода. След двадесетина минути месене оставяме сместа на хладно за 1 денонощие. Омесваме отново, като добавяме още четвърт литър газирана вода, и оставяме сместа да престои още 1 денонощие. След това леко омесваме и пълним предварително накуснатите за 2 – 3 часа в студена вода говежди черва, нарязани на парчета по 45 см. Набождаме луканките по на няколко места с дебела игла и ги окачваме на проветриво място. През първата седмица всеки ден ги валираме с дебела точилка или с празно бирено шише, после 1 седмица ги държим между две дъски с тежест отгоре. Накрая ги окачваме на проветриво място да съхнат. След около 1 месец са готови за консумация.

Домашна пастърма

Пастърма се приготвя от говеждо, телешко, волско, биволско, овче, козе и свинско месо. Преди да бъдат заклани, животните трябва да са добре охранени и отпочинали. След заколването оставяме месото да се обезкръви и охлади в продължение на 2 денонощия. За пастърма най-подходящо е месото от бута, плешката и гърба на кравите, воловете и бивоците – то е по-крехко и е само прошарено с тлъстина. За свинска пастърма отрязваме месо от гърдите, като отстраняваме кожата и тлъстините. От кози и овце се приготвя два вида пастърма. Първият е от филето, от врата с част от плешката и от бута. Вторият вид пастърма е с кости – закланото и од-

рано животно се разрязва по гръбначния стълб на две половини. Пастърмата с кости се нарича още „кемик-пастърма“.

Първа рецепта

Традиционният начин за приготвяне на пастърма без кости от всички видове животни е следният. Нарездаме парчетата месо в дълбок съд и ги посоляваме обилно (на 1 кг месо – 700 – 800 г сол). След 4 – 5 дни ги изваждаме, а получената саламура изхвърляме. Измиваме и подсушаваме съда и отново нареждаме парчетата месо. Пак ги осоляваме обилно. След две седмици изваждаме месото (то вече е „узряло“) и го поставяме да се изкисне в студена течаща вода. На всяко парче правим в единия край примка („ухо“) от канап и окачваме месото да съхне на сенчесто и проветриво място. Преди да окачим парчетата, може да ги държим десетина часа затиснати с дъска, върху която има тежест. Докато окачената пастърма съхне, може да я мажем от време на време с костен мозък. Прясна и тлъста пастърма се поднася леко запечена или запържена. Добре изсъхналата пастърма се консумира сурова, нарязана на съвсем тънки парченца – за това има битов анекдот за оня, на когото откраднали торбичката, в която си носел пастърма. Не го било яд, че му я откраднали, а се ядосвал, че този, който я взел, нямало да знае как да я нареже – тя се режела тънко, тънко, като цигарена хартия . . .

Втора рецепта

Нарязваме месото така, че парчетата да са гладки и плоски и да не са дебели повече от 5 см. За да може солта да проникне дълбоко, с шило набождаме месото през 5 – 6 см. Най-добре е нарязаните парчета да натрием с морска сол. На дъното на голяма емайлирана тенджера или дървено каче слагаме пласт сол, дебел 4 – 5 см (за предпочитане морска сол). След това нареждаме плътно парчетата месо. Между

редовете посипваме пласт сол, дебел 2 см. Върху най-горния пласт месо слагаме дървена кръстачка, която затискаме с плосък речен камък, предварително попарен с вряла вода. След 1 седмица, когато вече се е образувала саламура, изваждаме месото и го поставяме в друг съд. Заливаме го с кипната и охладена саламура (на 1 л вода – 180 г сол). В помещение с температура до 6°C държим пастърмата в саламурата 1 седмица, след което я изваждаме и обезсоляваме в студена вода 1 денонощие. После я отцеждаме, прибавяме на всяко парче по една дупка в единия край и правим „ухо“ от канап. Нанизваме парчетата на прът и ги сушим на хладно и проветриво място. В продължение на 2 седмици през 3 дни сваляме пастърмата и 4 – 5 часа я притискаме между две дъски с тежест. След това пак я окачваме да съхне. Готовата пастърма трябва да има гладка повърхност. Съхранява се в помещение с температура 15°C (тогава трае 1 месец). Ако я държим в помещение с температура 2°C, трае до 3 месеца.

Овча пастърма

По тази рецепта се приготвя и пастърма от козе месо. Отделяме месото от костите, почистваме го от лойта и го нарязваме на дълги тесни парчета, които осоляваме добре и нареждаме в емайлирана тенджера. Държим ги 2 седмици на студено място. След това измиваме всяко парче поотделно и ги поставяме в тенджера, в която цяло денонощие тече слаба струя студена вода. Отцеждаме месото, нанизваме го на прът (на всяко парче сме направили „ухо“ от канап) и го сушим на сухо и проветриво място, докато се изсуши добре.

Говежда пастърма

Отделяме месото от костите и го нарязваме на дълги късове, които нареждаме в голяма емайлирана тенджера или дървено каче. Посоляваме обилно месото и го при-

тискаме с дървена кръстачка, която затискаме с плосък речен камък, предварително попарен с вряла вода. Наливаме кипната и охладена саламура, приготвена при съотношение – 1/4 кг сол на 1 л вода. Държим месото в саламурата 3 седмици, после го изваждаме, изплакваме, подсушаваме с кърпа и окачваме да съхне на проветриво място. През 3 дни го слагаме между две дъски с тежест и го държим по 4 – 5 часа. Това правим 4 – 5 пъти. Когато пастърмата изсъхне, съхраняваме я на сухо и хладно място.

Кайзерована пастърма

Приготвя се от вече изсъхнала телешка, говежда и постна овча пастърма. Правим еднородна каша от 100 г чимен (който разбиваме с топла вода), 50 г счукан чесън, 10 г смлян черен пипер, 20 г смлян кимион, 60 г червен пипер, 20 г брашно (предварително препечено на сух тиган), 10 г захар, 10 г сол и 1/2 чаена чаша вода. Това е доза за 2 1/2 кг изсъхнала пастърма. Намазваме с кашицата парчетата пастърма и ги нареждаме плътно в емайлирана тенджерка или в каче. Оставяме ги да престоят 1 денонощие. След това ги изваждаме и отново ги намазваме с кашицата. Окачваме ги на сухо и проветриво място, където ги държим няколко дни – докато станат кафяво-червени на цвят.

Домашна саздърма

Саздърма се приготвя от тлъсто говеждо, биволско, овче, козе и свинско месо. Най-вкусна е саздърмата от овче и козе месо. Месото от плешките и обрезките, които се получават при обезкостяването и оформянето на пастърмата, се използват за приготвянето на саздърма.

Говежда саздърма

ПРОДУКТИ: на 1 кг месо – 20 г сол, 3 г селитра, по 1/2 чаена лъжичка смлян или счукан

черен пипер и стрита чубрица, 1/3 чаена лъжичка смлян бахар, 1 дафинов лист

Отделяме месото от костите, почистваме го от сухожилията и го нарязваме на парчета по 50 г. Поръсваме го със солта и селитрата и го оставяме на хладно място за 1 денонощие. После пържим месото в собствената му мазнина и за да не загори, наливаме малко вода. Пържим, докато месото напълно омекне и отделелата се мазнина се избистри. Ако мазнината на самото месо не е достатъчна, добавяме от бърбечната мазнина. Прибавяме подправките. С пърженото месо пълним овчи или кози стомаси, обърнати с вътрешната страна навън. Може да използваме дебели говежди черва. Поставяме върху саздърмата дъска и я затискаме с немного голяма тежест. Най-вкусна е саздърмата от предната половина на закланото животно.

Овча саздърма

От закланата угоена овца (или овен) отделяме лойта, а месото обезкостяваме и нарязваме на парчета по 50 – 60 г. Посоляваме месото и го оставяме да престои на хладно 1 денонощие. Отделената лой претопяваме, прецеждаме и без пръжките слагаме в по-дълбока тава. Прибавяме престоялото осолено месо, което варим в лойта и в собствения му сос, докато мазнината се избистри. Поизстиналото готово месо поставяме в шкембе или в подходящ съд, заливаме с мазнината и съхраняваме на студено място до половин година.

Домашни салами

Думата *салам* е латинска, от лат. „сал“ (сол) и у нас е дошла чрез новогръцкия език. Означава смляно месо с подправки и парчета сланина, натъпкано в черво и сварено. Синоним е *колбас*, от тюркс. „кюлбаста“ – специално приготвен в черво месен хранителен продукт, който се запазва дълго време и се консумира без топлинна

обработка. Сега някои специалисти в месопреработването се опитват да правят разлика – саламите се отличавали от колбасите по това, че при тях не се прави т. нар. „месно тесто“ – един или няколко вида смляно месо, към което се добавят сол, селитра, захар и 30 % вода и се меси, докато се получи хомогенно и еластично месно тесто – то трябва да престои на хладно 1 – 2 денонощия. „Месното тесто“ е говеждо, свинско и т. н. При саламите суровините се размесвали със съвсем малко вода, опушвали се два пъти и се сушили.

Ако обаче съпоставим технологията на приготвянето или дори само названията на отделните видове салами, ще стигнем до извода, че това делене е теоретично и непригодно за всекидневна употреба. Затова правилно е да се използва друга класификация – според продуктите и различията и технологията.

Салам от свинско месо

ПРОДУКТИ: 5 кг свинско месо от бута или плешката, 9 супени лъжици сол, 1,2 кг прясна сланина, 3 глави чесън, за саламура – 10 л вода, 1,3 кг сол, 40 г селитра, 50 г захар, дебели говежди черва

Почистваме месото от сухожилията, нарязваме го на малки късчета и го осоляваме с половината от солта. Разстиламе го върху дъска и го оставяме да престои в хладно помещение 1 денонощие. След това го събираме на топка, поставяме го в кърпа и го окачваме да престои на проветриво място 1 денонощие. Към позасъхналото месо прибавяме прясната сланина, нарязана на по-едри късчета. Объркваме сместа и със сатър я накълцваме на парченца колкото царевично зърно. Прибавяме втората половина от солта, счуканите скилидки чесън, омесваме и пълним дебели говежди черва, които връзваме през около 40 см. Саламите трябва да престоят 4 часа в кипнатата и охладена саламура. Изваждаме, отцеждаме, подсушаваме с

чиста кърпа, връзваме с канап и по дължина, и по ширина и затискаме саламите с дъска с тежест върху нея. Държим ги така 3 дни, после ги сушим на прохладно и проветриво място.

Салам от свинско и говеждо месо

ПРОДУКТИ: по 1 кг свинско месо, говеждо месо и прясна сланина, 70 г сол, 3 г селитра, 10 г смлян черен пипер, 10 г червен пипер, 1 кафеена чашка коняк, дебели свински черва

Накълцваме месото на парченца колкото царевични зърна. Нарязваме сланината на малко по-едри късчета и я объркваме с месото. Прибавяме селитрата, солта и подправките и като започнем да месим, наливаме на части коняка и 1 чаена чаша вода. После пълним дебели свински черва, нарязани на парчета по 35 см. Окачваме саламите за 2 денонощия на проветриво място. След това ги опушваме 2 денонощия в домашна пушилня.

Птичи салам

Обезкостяваме месото на закланите и почистени птици (кокошки, петли, пуйки, гъски), махаме тлъстините и два пъти го смиламе с месомелачка със ситна решетка. На всеки килограм смляно птиче месо слагаме 1/2 чаена чаша студена вода, 1 препълнена супена лъжица сол, 2 г смлян черен пипер, 1/2 г селитра и 2 г захар. Държим сместа 1 денонощие в хладилник при температура 4°C. След това прибавяме 100 г прясна сланина, нарязана на късчета по половин сантиметър (предварително осолена с 1/2 чаена лъжичка сол). Четвърт час месим сместа, после с нея пълним тънки говежди или дебели телешки черва, нарязани на парчета по 40 см, които превързваме и от двете страни. Набождаме червата на няколко места. Окачваме саламите на пръчка на разстояние десетина сантиметра един от друг. Пет-шест

дни ги държим на хладно и проветриво място. Опушваме ги 1 час при температура 80 – 90°C. След това 45 минути ги държим в гореща вода (75 – 85°C), а после ги охлаждаме десетина минути на течаща студена вода. Тези салами са за бърза консумация.

Пресен салам

ПРОДУКТИ: 4 кг нетлъсто свинско месо, 4 кг тлъсти свински обрезки, 1 1/2 кг сухожилия и обрезки, 15 г смлян черен пипер, 10 г червен пипер, 8 – 10 зърна черен пипер, 2 дафинови листа, 4 глави лук, сол, тънки свински черва

Накълцваме на ситно със сатър свинското месо и тлъстите обрезки и ги заливаме с бульон, приготвен по следния начин: Сваряваме сухожилията и обрезките със зърната черен пипер, дафиновите листа, главите лук, разрязани на четвъртинки, и сол на вкус. Прецеждаме бульона и го охлаждаме – тогава го прибавяме към накълцаната смес от месо и обрезки, към която слагаме сол на вкус, смления черен пипер и червения пипер. Четвърт час месим с две ръце сместа (както се меси тесто), после пълним с нея тънки свински черва, които навързваме през 30 см. Окачваме саламите за 3 – 4 часа в топло помещение, после ги преместваме на студено място. Преди консумация заливаме салама с вода, колкото да го покрие, и го държим на огъня само докато водата кипне. След това го запичаме в тиган и от двете страни заедно с малко нарязана на ситно солена сланина.

Пушен салам

ПРОДУКТИ: 1 кг свинско месо от плешката, 1 кг говеждо месо от предната половина без тлъстина, 3 супени лъжици сол, 200 г прясна сланина от гърба или гърдите, 2 г селитра, 5 г смлян черен пипер, 4 г захар, свински черва

Нарязваме двата вида месо на парчета по стотина грама, които натриваме със солта и държим 5 денонощия в хладно поме-

щение (или в хладилник) при температура 2 – 3°C. След това смиламе месото два пъти с месомелачка и го разстиламе на тънък пласт върху маса. Отгоре нареждаме прясната сланина, нарязана на съвсем малки кубчета. Прибавяме селитрата, захарта и черния пипер. Омесваме добре сместа и я оставяме 1 денонощие в хладно помещение, а после с нея пълним свински черва, нарязани на парчета по 30 см, които връзваме с канап от двете страни и окачваме да се сушат на хладно и проветриво място. След 1 седмица поставяме саламите в домашна пушилня и ги опушваме 4 денонощия при температура 20 – 25°C. След това отново ги окачваме на проветриво място, където ги държим 3 седмици.

Домашен леберкез

Леберкез – нем., вид колбас от смляно и изпечено месо.

ПРОДУКТИ: 2 кг свинско месо от ребрата, 1 кг говеждо месо от ребрата, 3 супени лъжици сол, 9 супени лъжици брашно, 3 яйца, 10 г смлян черен пипер, 2 праха ванилия, 1/2 настъргано индийско орехче, 10 г смлян кимион

Почистваме от костите и ципите, измиваме, подсушаваме с кърпа, нарязваме на едри парчета и смесваме двата вида месо. Прибавяме солта и държим смесеното месо 6 часа на хладно място, после го смиламе с месомелачка през ситната решетка. Към каймата прибавяме брашното, разбитите яйца и подправките. Десетина минути месим каймата, след това я оставяме 2 часа да отлежи. Оформяме я като хляб с продълговата форма и я печем в умерена фурна.

Мюнхенски леберкез

ПРОДУКТИ: 3 кг телешко месо, 1 кг свинско месо; *за телешкото месо* – 3 супени лъжици сол, 3 г селитра, 7 г захар; *за свинското месо* – 1 супена лъжица сол, 2 г селитра, 3 г захар; 1/2 кг солена сланина, 1/2 кг кашкавал; *за телешката кайма* – 20 г смлян черен пипер, 10 г червен пипер, 4 глави лук, 10 супени лъжици брашно

Нарязваме телешкото месо на парчета, които посипваме със солта, селитрата и захарта. Смиламе го и го оставяме за 1 денонощие в общата част на хладилника. После отново го смиламе през ситната решетка на месомелачката. Отделно нарязваме на късове свинското месо, посипваме го със солта, селитрата и захарта, смиламе го със ситната решетка на месомелачката и го оставяме за 1 денонощие в общата част на хладилника. После отново го смиламе през ситната решетка. Солена сланина и кашкавала нарязваме на кубчета със страна 1 см. Към телешката кайма прибавяме подправките, нарязания на ситно лук и брашното. Събираме двата вида кайма, солената сланина и кашкавала и месим четвърт час – докато се получи еднородна и еластична маса, с която пълним метални форми за кейк и печем в умерена фурна. Мюнхенският леберкез се поднася топъл.

Домашен лебервурст

Лебервурст – нем., колбас от свински дроб и свинска вътрешна тлъстина с подправки.

ПРОДУКТИ: 750 г свински черен дроб, 1/2 кг свински бял дроб, 150 г далак, 200 г месо от свински врат, 1 свинско сърце, 1 свински бъбрек, 1 обезкостен свински крак, 2 глави лук, 50 г свинска мас, 2 чаени лъжички смлян черен пипер, 1 настъргано индийски орехче, 5 – 6 счукани скилидки чесън, настърганата кора на 1/2 лимон, сол, дебели свински черва

Варим свинските вътрешности и месото на тих огън в подсолена вода до полуомекване, после ги отцеждаме и смиламе с месомелачка. Нарязваме лука на ситно и го запържваме в свинската мас. Прибавяме смлените свински вътрешности и месо заедно с малко бульон и подправките. Посоляваме на вкус, объркваме сместа и отнемаме съда от огъня. Пълним хлабаво дебели свински черва, връзваме ги от двата

края със здрав конец и на тих огън варим, докато червата се обтегнат (внимаваме да не се спукат!). Лебервурста съхраняваме на хладно и проветриво място – той е за бърза консумация.

Домашен метвурст

Метвурст – нем., вид колбас от ситно смляно месо.

ПРОДУКТИ: 4 кг свинско месо от врата и гърдите, 4 1/2 супени лъжици сол, 20 г захар, 20 г смлян черен пипер, 1/2 настъргано индийско орехче, тънки говежди черва

Измиваме, отцеждаме и подсушаваме месото. После го посоляваме и го оставяме за 1 денонощие на хладно. Нарязваме го на парчета и го смиламе с месомелачка през най-ситната решетка. Към каймата прибавяме захарта, черния пипер и настърганото индийско орехче. Пълним тънки говежди черва, които през 45 см връзваме с канап във вид на колело и ги окачваме да се отцедят. Подсушения метвурст опушваме 3 денонощия при 15°C.

Шпеков салам

Почистваме 3 кг говеждо месо от тлъстината и от съединителната тъкан, нарязваме го на малки парчета и го поръсваме с 3 супени лъжици сол, 3 г селитра и 7 г захар. По същия начин нарязваме 750 г свинско месо и го поръсваме с 1 супена лъжица сол, 2 г селитра и 3 г захар. И двата вида месо държим 2 денонощия в общата част на хладилника. Говеждото месо смиламе два пъти през ситната решетка на месомелачката, а свинското нарязваме на малки късчета. Нарязваме 1 1/4 кг осолена и отлежала сланина на кубчета до 1 см. Събираме в общ съд двата вида месо и сланината и слагаме 15 г смлян черен пипер, десетина счукани скилидки чесън и 1 настъргано индийско орехче. Прибавяме малко вода и месим десетина минути. С тази смес пълним дебели говежди черва, които

завързваме през 35 см. Опушваме салама в домашна пушилня 70 минути при температура 80°C. После го варим 1 час на слаб огън, а след това го опушваме десетина часа при температура 30°C. Накрая окачваме салама на сухо и проветриво място да съхне.

Сервилат

ПРОДУКТИ: по 2 кг говеждо и свинско месо, 1 кг прясна сланина, 4 супени лъжици сол, 3 г селитра, 12 г захар, 20 г смлян черен пипер, 20 г смлян бахар, 5 – 6 счукани скилидки чесън, дебели говежди черва

Нарязваме месото на парчета, които смесваме със също нарязаната на парчета прясна сланина. Поръсваме солта, селитрата и захарта и оставяме сместа да престои 2 денонощия на хладно място, после я смиламе през ситната решетка на месомелачката. Прибавяме подправките и чесъна, объркваме добре и със сместа пълним дебели говежди черва, които връзваме през всеки 35 см. Обжарваме саламите в домашна пушилня при температура 80°C, докато получат тъмен кафяво-червеникав цвят, после ги варим 1 час на слаб огън. Опушваме ги при температура 20 – 25°C в продължение на десетина часа, а след това ги окачваме да съхнат на проветриво място до 1 месец.

Гюлай колбас

Това е унгарски специалитет, който у нас в държавните месокомбинати в продължение на две десетилетия (а сега и в някои частни фирми) несполучливо се опитват да произведат под най-различни наименования. Предлаганата рецепта е записана от главния технически ръководител на месокомбината в унгарския град Сегед.

ПРОДУКТИ: 3 кг нетлъсто свинско месо, 1 кг нетлъсто говеждо месо, 1 кг прясна сланина, 4 супени лъжици сол, 5 г селитра, 10 г захар, 20 г смлян черен пипер, 6 – 7 счукани скилид-

ки чесън, 10 г лютив червен пипер, 60 г сладък червен пипер, тънки свински черва

Двата вида месо и сланината нарязваме на парчета по петдесетина грама, които посипваме със солта, селитрата и захарта и оставяме в хладилник 2 денонощия. После прибавяме подправките, размесваме добре и смиламе сместа през едрата решетка на месомелачката. Пълним плътно тънки свински черва, които превъртаме през 25 см. Опушваме саламите 3 денонощия при температура 18°C – докато добият кафяво-червен цвят. После ги сушим на проветриво място 1 месец.

Домашни сарфалади

Сарфалада (сърбохърватска дума – от ит. „сервелата“) е вид салам, дълъг 8 – 10 см.

Кренвириш (чрез сърбохърв. „кренвиршла“ – от нем. „кренвурстхен“) е късо тънко саламче, обикновено варено.

Това обяснение е необходимо, защото и сарфаладите, и кренвиришите се приготвят по една и съща технология – от крехко телешко или говеждо месо, което почистваме от съединителната тъкан и тлъстините и нарязваме на късове по петдесетина грама. На 1 кг месо слагаме 18 г сол, 1 г селитра и 1 г захар. Смиламе месото през ситната решетка на месомелачката. Към каймата на части прибавяме вода (около 30 % от общото количество) и омесваме, като правим т. нар. месно тесто, което насипваме плътно в подходящ съд, загладяваме отгоре и го оставяме в хладилник за 2 денонощия.

Освен от телешко или говеждо сарфалади (и кренвириши) се приготвят и само от свинско месо или от смесени меса. Когато слагаме сланина (при сарфаладите), тя трябва да е солена и отлежала.

С месното тесто за сарфалади пълним свински или телешки тънки черва (за кренвириши – тънки овчи черва), но немного плътно, за да може да ги превързваме с канап. Сарфаладите превързваме през 8 –

10 см (а кренвиршите – през 12 – 15 см). Сарфаладите (и кренвиршите) окачваме да се отцедят, после ги опушваме при температура 70°C в продължение на 40 минути. След това ги варим във вода на слаб огън в продължение на половин час. Консумират се веднага, докато са още топли. В хладилник се съхраняват добре опаковани (за да не се изпарява водата) в плътна хартия или алуминиево фолио. Трайност – до 3 дни. Охладените сарфалади (и кренвирши) преди консумация потапяме в гореща вода за 5 минути.

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: тлъсто месо от гръдната и коремната част на прасето, за 1 кг месо – смес от 1 супена лъжица сол, 1/2 г селитра, 1 г захар; свински или телешки тънки черва

Нарязваме месото на късчета по петдесетина грама, които поръсваме със сместа от сол, селитра и захар и оставяме в хладилник 2 денонощия. После постъпваме по предходното описание за приготвяне на сарфалади.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 2 кг телешко месо, 3 кг тлъсто свинско месо; за 1 кг месо – смес от 1 супена лъжица сол, 1/2 г селитра, 1 г захар; свински или телешки тънки черва

Телешкото месо нарязваме на късчета и два пъти го смиламе през ситната решетка на месомелачката. Прибавяме сместа от сол, селитра и захар и започваме да месим каймата – както се меси тесто, като на части прибавяме 1 л вода. Отделно нарязваме на късчета свинското месо, които поръсваме със същата смес. Телешката кайма и свинското месо държим в хладилник 2 денонощия, после ги смесваме и ги смиламе заедно през най-ситната решетка на месомелачката. След това постъпваме, както е описано в общата рецепта за сарфалади.

Домашни кренвирши

ПРОДУКТИ: 2 кг свинско месо (от гърдите или врата), 2 кг говеждо месо, 5 супени лъжици сол, 4 г селитра, 5 г захар, 4 г смлян бахар, 1 настъргано индийско орехче, тънки овчи черва

Обезкостяваме, отстраняваме сухожилията и ципите и нарязваме на парчета двата вида месо. Свинското месо осоляваме с 3 супени лъжици сол и оставяме за 1 денонощие на хладно в наклонена тавичка, за да се отцеди. Говеждото месо смиламе с месомелачка през най-ситната решетка и слагаме 2 супени лъжици сол, селитрата и захарта. Омесваме го десетина минути, като на части прибавяме 1 л вода. После го оставяме на хладно 1 денонощие. Смесваме каймата с отцеденото и нарязано на парчета свинско месо, прибавяме бахара и индийското орехче и два пъти смиламе през най-ситната решетка на месомелачката. Четвърт час месим каймата и пълним с нея тънки овчи черва, които усукваме през 12 – 15 см. Опушваме кренвиршите в домашна пушилня при температура 70°C, докато станат светлокафяви. След това ги варим четвърт час на слаб огън.

Кайзеровано свинско месо

ПРОДУКТИ: 10 кг свинско месо от врата или бута, 20 г селитра, 30 г захар, 1/4 кг сол; за саламура – на 1 литър вода 1 чаена чаша сол; 3 супени лъжици червен пипер, счуканите скилидки на 3 глави чесън, 1 супена лъжица смлян черен пипер, 1 чаена лъжичка смлян кимион, 1 супена лъжица олио

Нарязваме месото на парчета до килограм и половина, дебели 4 см. Натъркваме парчетата със смес от селитрата, захарта и половината от солта и ги нареждаме в голяма емайлирана тенджера. Отгоре посипваме останалата сол. След 3 денонощия изваждаме месото, измиваме го със студена вода, подсушаваме го с кърпа и го нареждаме в подсушената тенджера. Заливаме

го с кипнатата и охладена саламура. След 6 денонощия изваждаме парчетата месо, измиваме ги със студена течаща вода в продължение на 5 – 6 часа, после ги отцеждаме, подсушаваме с кърпа и опушваме в домашна пушилня в продължение на 1 денонощие при температура до 80°C. Опушеното месо заливаме с вряща вода и го държим в нея двадесет минути, после го отцеждаме, подсушаваме и притискаме между две дъски с тежест в продължение на 10 часа. Сега намазваме парчетата месо със сместа от подправки, чесън и олио. Съхраняваме ги окачени на проветриво място в шкаф със стени от мрежа против мухи или марля.

Домашна шунка

Първа рецепта

ПРОДУКТИ: 1 свински бут (около 10 кг), смес от 1/4 кг сол, 30 г захар, 20 г селитра; 700 г сол; *за саламура* – на 1 л вода 180 г сол

Почистваме бута от тазовите кости, обрязваме го и го оформяме. Измиваме, подсушаваме с чиста кърпа и обилно го натриваме със сместа от сол, захар и селитра, като част от нея вкарваме през отвор, направен с върха на остър нож до бедрената кост. Поставяме свинския бут в голяма емайлирана тенджерка или в дървено каче и го покриваме със сол (700 г). След две седмици го изваждаме, измиваме и подсушаваме съда и връщаме бута в него. Кипваме саламурата и когато се охлади, заливаме с нея свинския бут, който държим така 1 седмица. После го поставяме за 2 денонощия под тънка струя течаща студена вода – докато месото омекне. Опушваме бута 12 часа при температура 50°C, докато стане червено-кафяв. След това правим примка от канап и окачваме бута на пръчка, която поставяме върху голяма тенджерка (или харания) с вода, така че във водата да бъде само дебелият част на бута. На умерен огън варим час и половина, пос-

ле махаме пръчката и потапяме целия бут – така го варим още час и половина. Готовата шунка окачваме на проветриво място в шкаф със стени от марля или от мрежа против мухи.

Втора рецепта

ПРОДУКТИ: 1 свински бут (около 10 кг), смес от 1/4 кг сол, 20 г селитра, 30 г захар; 700 г сол; *за саламура* – на 1 л вода – 1 чаена чаша сол

Обрязваме, оформяме, измиваме и подсушаваме с чиста кърпа бута. После го натриваме със сместа от селитрата, захарта и солта. Част от сместа поставяме в отвор, направен с остър нож до бедрената кост. Слагаме свинския бут в голяма емайлирана тенджерка или в дървено каче и го покриваме със сол (700 г). След две седмици изваждаме бута, измиваме и подсушаваме качето (тенджерата), слагаме свинския бут и го заливаме с предварително сварената и охладена саламура. След 1 седмица поставяме бута под тънка струя течаща студена вода и го държим така 3 денонощия. После го подсушаваме и опушваме в домашна пушилня 5 денонощия при температура 35°C – докато стане червеникаво-кафяв. Съхраняваме бута на проветриво място, окачен в шкаф със стени от марля или мрежа против мухи.

Сушена шунка

ПРОДУКТИ: прясно свинско месо от бута или плешката, за 1 кг месо – смес от 25 г сол и 1 г селитра; смлян черен пипер, смлян дафинов лист, червен пипер

Отрязаното парче оформяме като бут и го оставяме да престои на хладно място (до 8°C) три денонощия. После го намазваме със смес от равни количества смлян черен пипер, смлян дафинов лист и червен пипер. След 1 час го намазваме със сместа от сол и селитра. Парчето месо оставяме на хладно 1 денонощие, после го

обвързваме с тънък канап и го окачваме на хладно и проветриво място, където го държим, докато се изсуши.

Варена шунка

ПРОДУКТИ: свинско месо от бутата или плешката, за 1 кг месо – 6 чаени чашки костен бульон, 6 зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 2 супени лъжици сол, 1/2 чаена лъжичка селитра

Най-напред сваряваме костения бульон, прибавяме зърната черен пипер, дафиновия лист, солта и селитрата. Варим бульона под капак на умерен огън половин час. После го охлаждаме и поставяме в него парчето месо. Държим го на хладно място 2 денонощия, след като варим месото в същия бульон на умерен огън, докато омекне. Отцеждаме парчето месо, подсушаваме го с чиста кърпа и го затискаме между две дъски с тежест в продължение на десетина часа. Шунката може да се опуши или да се изсуши на проветриво място. Съхранява се в хладилник.

Прясна шунка

ПРОДУКТИ: 2 кг свинско месо от бутата или от плешката, 1 глава лук, 1/2 чаена лъжичка ким на зрънца, 4 – 5 зърна черен пипер, зелен сок

Обвързваме парчето месо с канап и го слагаме в дълбока тенджерата заедно с нарязания на едро лук, кима и червения пипер. Заливаме го със зелен сок и на тих огън го варим, докато омекне. Изваждаме го, подсушаваме го и го съхраняваме в хладилник до седем дни. (Ако зелевият сок не е много солен, прибавяме сол на вкус.)

Пушена шунка

ПРОДУКТИ: свинско месо от бутата или плешката, за 1 кг месо – смес от 25 г сол, 2 г селитра, 3 г захар; за марината (за 1 кг месо) – 1/2 чаена чаша вода, 3 пъпки карамфил, 1/2 чаена лъжичка канела; свинска мас, червен пипер, сол

Три денонощия след заколването на прасето държим месото на хладно място, после го поръсваме със сместа от сол, селитра и захар. Натриваме сместа с ръка по повърхността на месото, което нареждаме в емайлирана тенджерата или в каче. Отгоре посипваме остатъка от сместа. Притискаме месото с дървена кръстачка с попарен речен камък отгоре. Така го държим десетина дни на хладно място. Приготвяме марината от водата, пъпките карамфил и канелата. Кипваме я, оставяме я да се охладни и заливаме месото. Маринатата трябва да покрива месото. След три седмици изваждаме парчетата месо, измиваме ги със студена вода и ги окачваме на проветриво място да засъхнат. След това опушваме месото 6 денонощия при температура 25°C, докато стане златистокафяво. Пушеното месо намазваме със свинска мас и натриваме със смес от сол и червен пипер. Парчетата окачваме на проветриво място, обвити в хартия или в тънко платно – така ги предпазваме от прах и насекоми.

Пастет от свински черен дроб

Използваме равни количества свински черен дроб и тлъсто свинско месо от гърдите. Измиваме черния дроб с гореща вода, нарязваме го и го смиламе с месомелачка. Свинското месо нарязваме на парчета по петдесетина грама, които сваряваме, отцеждаме, охлаждаме и смиламе с месомелачка. Смесваме смления дроб и смляното месо, объркваме ги и ги прекарваме през месомелачката поне 3 пъти (може и повече!). Подправяме сместа на вкус със сол, смлян черен пипер, смлян карамфил и настъргано индийско орехче. Може да добавим лук, нарязан на ситно и задушен с малко мазнина, и твърдо сварени яйца, на които с вилица стриваме жълтъците, а белтъците нарязваме на съвсем ситно. Добре размесения пастет насипваме плътно в буркани от 400 мл, които пълним до 3 см под горния ръб, затваряме с метални капачки и стерилизираме при 100°C

в продължение на 2 часа. После ги отцеждаме и оставяме да се охладят, като през час ги обръщаме няколко пъти с капачките надолу (така мазнината в пастета ще се разпредели равномерно).

Пастет от кокошка

Разрязваме кокошката на четири части, които оставяме 1 денонощие на студено. После я варим в подсолена вода, докато месото започне да се отделя от костите. Отделяме месото, смисляме го с месомелачка и слагаме на вкус сол, смлян черен пипер, настъргано индийско орехче и малко настъргана лимонова кора. На дъното на затоплени стъклени буркани тип „Омния“ наливаме 1 пръст мазнина от самата кокошка (изплувала над бульона), изсипваме пастета и плътно го притискаме. Бурканите затваряме с метални капачки, после ги стерилизираме 1 час и 10 минути. Веднага ги охлаждаме в студена вода – по този начин мазнината излиза към стените на бурканите и така обгръща пастета.

Консервирано сурово месо

Нарязваме свинско или телешко месо на парчета, които нареждаме в наклонена тавичка и посоляваме. След 6 часа ги отцеждаме от кръвта и ги нареждаме плътно в стъклени буркани, така че почти да не остане въздух. Заливаме ги с гореща

вода, затваряме с метални капачки и варим 100 минути.

Месо в собствен сос

Изрязваме костите и по-грубите сухожилия и нарязваме месото на парченца до 3 см. Посоляваме ги и ги нареждаме плътно в буркани, като може да сложим черен пипер на зърна. Правим т.нар. двойна стерилизация – най-напред варим бурканите 1 час, оставяме ги 1 денонощие на стайна температура (18°C), след което ги варим още 1 час. Готовите консерви съхраняваме на хладно място, но не в хладилник.

Свинско месо в мас

ПРОДУКТИ: нетлъсто свинско месо, за 1 кг месо – 2 – 3 супени лъжици свинска мас, 2 – 3 зърна черен пипер, 10 г сол

Обезкостяваме месото и го нарязваме на парчета по 2 см, които нареждаме в наклонена тава и ги държим така 6 часа, за да се отцеди кръвта. След това ги изпържваме в свинската мас, посоляваме ги и ги нареждаме в буркани със зърна черен пипер между редовете. Наливаме маста, в която сме пържили – тя трябва да покрие месото. Веднага слагаме метална капачка и стерилизираме 1 час.

Подправки

Подправките, които се използват в традиционната ни кухня, са разнообразни – листни, от зеленчуци, семена, корени, кори и плодове.

Магданоз (през тур. от новогр. „македониси“, „македонци“ – растение от Македония, която според историците е родината на магданоза). Листата и корените се използват за подправка. Магданозът подобрява смилането на белтъчините от стомашния сок и усилва отделянето на жлъчен сок. Трябва да го прибавяме към гозбите в прясно състояние преди поднасянето им, ако искаме да запазим голямото съдържание на витамин С. Листата му се сушат на сенчесто и проветриво място. Корените от магданоз се използват като прибавка при варенето на много ястия, а така също при запръжката заедно с лука при някои чорби (например рибена чорба).

Джоджен („гъозум“ – от новогр. диал. „гиозмос“) – градинско растение, което служи за подправка на ястия – чорба и яхния от зрял боб, задушено агнешко месо и др.

Суши се като магданоза.

Тарос (фр. „естрагон“) – градинско растение с листа, подобни на целина, с приятна миризма, използвано за подправка на ястия и в медицината. Сушат се само листата, които се използват и в прясно състояние. Слага се на бобена, пилешка и рибена чорба, на задушени гозби, яхнии от зеленчуци, ястия от тлъсти меса, от кокошки, пуйки и дивеч.

Девесил – многогодишно растение. Корените му – изсушени и смлени, придават на горещите чорби уханието на листата на пресния девесил, които се слагат на различни чорби и на задушени ястия.

Копър – многогодишно растение, на което листата имат приятен вкус и силен аромат. Суши се заедно със стеблото. Използва се при правене на туршии, а нарязаните на ситно пресни листа се слагат на гозби от ранни зеленчуци, на зелен боб, тиквички, грах, бакла, салати от пресни краставици, таратори, баници с листни зеленчуци, риба, горещи чорби и пр.

Има едно растение, също многогодишно – **азмацуг**, на което листата са същите както на копъра, но вкусът му е друг, то мирише на анасон и в някои краища на България го използват вместо копър.

Мащерка („бабина душица“, „овчарски босилек“, „овчарска мерудия“) – расте в диво състояние. Берат се листата (в края на месец май и в началото на юни) и се сушат на сенчесто и проветриво място. На много места наричат мащерката „рибена чубрица“, защото, както се казва, „рибена чорба без мащерка не става“.

Чубрица – градинско растение, което расте на наторена почва. Засява се през ранна пролет, като се прави разсад. Когато през лятото започне да цъфти, се обира и се суши на сенчесто и проветриво място. Ароматът на чубрицата се усилва, ако я запечем за кратко време във фурна и стрием листата и семето ѝ. Оронената чубрица трябва да се съхранява в добре затворен стъклен буркан. Наричат чубрицата още „кокоша мерудия“, защото се слага на чорби от кокошки и пилета. Слага се при омесването на кайма, при правене на наденици, суджуци и луканки, при готвенето на много гозби.

Сминдух – отглежда се като градинско растение както чубрицата и се суши по същия начин, препича се на фурна и се

оронва. Използва се заедно с червен пипер и сол при приготвяне на „шарена сол“. Наричат сминдуха още „чушна мерудия“. Сминдухът придава пикантен вкус на блажен ястия.

Целина – градинско растение, на което листата могат да се сушат. Корените се използват при варени и задушени ястия, а листата и стеблата, пресни или изсушени – при приготвянето на яхнии и други гозби. Слага се при правене на туршии, някои от които се затискат отгоре с „венец“ от стебла и листа на целина. През есента може да преместим целината в саксия – слагаме я с орязани листа и с корена нагоре и я зариваме с пръст. Ако я държим на топло място и я поливаме редовно, целината може да издържи дълго през зимата.

Пащърнак – градинско растение, корените на което се използват при варени ястия от пресни или консервирани зеленчуци.

Хрян – многогодишно градинско растение с бял месест корен. Дългите му листа се използват при приготвяне на туршии. Коренът се настъргва, слагат се сол и щипка захар и се залива с винен оцет. Така приготвен, хрянът се поднася към варени и печени тлъсти меса (особено варени телешки гърди), варен телешки език и други ястия. Смлени корени (предварително препечени на фурна) от хрян се използват като подправка на гореща чорба с месо.

Чесън – пресен или изсушен, счукан или на скилидки, чесънът се използва при много чорби, задушени яхнии, ястия от зеленчуци, пача и различни гозби от риба, месо и птици. Освен че придава на ястието пикантен вкус, чесънът възбужда апетита. Преди да счукаме обелените скилидки, трябва да ги нарежем на ситно и да сложим малко сол. Има гозби, които поднасяме със счукан чесън, разреден с винен оцет. Пикантна салата може да приготвим

от попарен млад чесън. Попарваме го с подсолена вряла вода, в която го държим само няколко минути. След като чесънът се охлади, нарязваме го и го нареждаме в буркан или в тенджерата, слагаме клонки от магданоз, зърна черен пипер, копър и дафинов лист, после го заливаме с равни части от водата, с която сме го попарили, и винен оцет. Така приготвения попарен чесън съхраняваме на хладно място. При поднасяне прибавяме малко олио.

Родина на **босилека** е Персия, а названието му означава „царска билка“ (гр. „базиликос“ означава „царски“). Използва се при ястия със зеленчуци и при приготвяне на сосове (слагат се накълцани листа от босилек). Босилекът придава пикантен аромат на чорби с картофи и особено с лук. Пресни накълцани листа от босилек се слагат на ястия с риба, месо и яйца, а от копър, босилек и тарос се прави ароматичен оцет, с който подправяме сосове и салати. Семената на босилека може да изсушим и да смелим като черния пипер – подходяща подправка са към сосове, с които поднасяме печено на шиш месо или студено печено месо.

Със свежи зелени **семена от латинка** (1 кафеена чашка), които заливаме с 1 чаена чаша врял ябълков оцет, може да приготвим ароматичен оцет, с който подправяме чорби, салати, сосове, ястия с риба. Залетите семена трябва да престоят едно денонощие, след което отцеждаме оцета, загреваме го, докато кипне, и отново заливаме семената. След още 1 денонощие наливаме оцета в малки бурканчета, слагаме му 1 чаена лъжичка сол и 1 супена лъжица нарязан на ситно пресен тарос и го съхраняваме в хладилник.

Червените чушки – сладки и лютив, се сушат на наниз (конецът трябва да минава пред дръжките и чушките не бива да се допират), а когато изсъхнат добре, се съхраняват на сухо място. Преди да ги

използваме за готвене, ги попарваме с вряла вода. Лютите чушлета най-напред се препичат върху котлона (или на огън) и тогава се използват за готвене или за салата. Дори само една суха сладка червена чушка придава особен вкус на много чорби, яхнии и задушени гозби.

Тригя – това са изсъхналите винени остатъци на дъното на бъчвите, в които е държано вино. Съхранява се в платнени торбички и се използва за подкиселяване на различни чорби, особено на рибена чорба. Преди да сложим тригята, я счукваме в хаванче на прах.

Ягорид е киселото неузряло грозде. Използва се за подкиселяване на гювечи, сарми, пълнени чушки, ястия с бял сос, гозби с тиквички и зеленчукови чорби.

Счукани орехови ядки се използват при таратори, при ястия с риба, сосове, постни чорби (например чорба от коприва) и особено при приготвяне на сладкиши.

Червен пипер – сладък или лют, той се слага в много ястия. Не се използва само при печено месо и при месо, приготвено на скара.

В традиционната българска кухня се използват и много вносни подправки, някои от които са станали почти „домашни“ – както е например **дафиновият лист**. Това са изсушените листа на лавровото дърво (т. нар. благороден лавър), които имат приятен аромат и се използват като подправка на ястия с месо, риба, чорби, задушени гозби, сосове, яхнии и плакии. Трябва да се слага малко дафинов лист, защото ако се прекали, храната придобива горчив вкус.

Джинджифил (тур. от инд.) – южно растение, чиито корени, стрити на прах, се използват в медицината и в готварството. Има лютив вкус. Прибавяме го при приготвянето на сладко–кисели компоти и ко-

гато се вари тиква. Слага се в тестени изделия, а така също и при приготвяне на суджуци и луканки. С джиджифил се ръси и топлата напитка салеп, някога много правена у нас – тя се приготвя от корените на едноименното растение, които се варят и подслаждат.

Канела (през новогр. от ит.) – това е изсушената кора на вечнозеленото дърво *Laugus cinnamomum*. У нас се използва още названието *дарчин*. Смяна на прах, канелата се слага при приготвянето на пикантни сосове и десерти, а така също при варене на супи и компоти. Обикновено се смесва със захар. Канелата съдържа етерични масла и усилва апетита.

Карамфил (през тур. от араб.) – 1. Ароматно градинско или диво растение. 2. Изсушените цветни пъпки от тропическо дърво, употребявани като подправка главно в сладкарството и за приготвяне на някои супи и компоти. В някои национални кухни сухите пъпки на карамфиловото дърво се използват при приготвянето на свинско печено, при задушаване на месо от дивеч и риба, а така също и при готвене на червено зеле.

Кардамон – индийско тревисто растение, употребявано в медицината и готварството като подправка на ястия и напитки. Прибавя се при правенето на т. нар. „бяло сладко“.

Кимион – едногодишно етеричномаслено растение (диворастящо и градинско), чиито дребнозърнести и плоски плодове се използват за подправка на някои ястия и в медицината. Кимионът е неизменна съставка на колбаси от млени и кълцани меса – тогава се използва смян на прах. Освен вносен има и кимион, отглеждан и у нас – в южните райони на България. Кимионът дразни жлезите на храносмилателната система и възбужда апетита, но в по-големи количества може да предизвика възпале-

ние на стомашната лигавица.

Майорана – растение от семейство Устоцветни, с дребни бели и червени цветове, използвано като подправка на ястия. Синоним – *ориган*.

Индийско орехче („мускатово орехче“) – подправка от плодовете на мускатовото дърво, използвана в сладкарството, парфюмерията и консервната промишленост, а така също в медицината. Прибавя се към ястия от тлъсти меса и някои сосове. В големи количества индийското орехче може да раздразни лигавицата на стомаха.

Розмарин – средиземноморско храстовидно растение с вечнозелени листа и силно ароматични дребни цветове, които съдържат етерично масло, използвано в парфюмерията в медицината. В готварството се слага в ястия със свинско месо, в сосове и когато се прави билков оцет.

Черен пипер – смлян или на зърна, в традиционната ни кухня се използва при готвенето на много ястия, слага се при правене на суджуци, луканки и наденици. Ароматът му е по-силен, когато е смлян.

Бахар (през тур. от араб.) – ароматни тъмносиви зърна, малко по-големи от зърната на черния пипер – плодове на южно растение, които се употребяват при някои ястия, особено от риба и дивеч, при правене на марината за месо от дивеч.

Стафиди (новогр.) – зърна сушено грозде от определени сортове. Използват се при пълнеж на пуйки, кокошки, гъски,

агнета и прасенца. Слагат се и в някои сладкиши.

Полезни съвети

Вносните подправки трябва да съхраняваме в добре затворени стъклени буркани.

Преди да изсушим магданоза, копъра, чубрицата и всички останали зелени подправки, трябва добре да ги измием и както са на връзки, да ги окачим на сенчесто място. След това листата не се режат, а се късат на клончета, които слагаме в тавичка и покриваме с чист лист хартия (в никакъв случай вестник!). Една част от изсушената чубрица, както е на клончета, слагаме в буркани. Те се използват, без да се стриват, при готвенето на някои ястия. А дафиновият лист, черният пипер на зърна и други сухи подправки могат да се използват, като се завият в парче марля, която се прикрепя към горния край на съда, в който готвим.

Може да нарежем на тънки резенчета лук, чесън, моркови, целина и да ги сушим дълго в съвсем слаба фурна. После ги съхраняваме в стъклени буркани с капачки.

Дръжките на магданоза, копъра, джоджена, целината и девесила може да нарежем на съвсем ситно и да ги изсушим в тава, поръсени със сол и покрити с чиста хартия. И те трябва да се съхраняват в стъклени буркани, но на тъмно, в шкаф, който плътно се затваря. Преди да ги използваме, трябва да ги счукаме в дървена гаванка.

Съдържание

УВОД	3	Първа рецепта	31
ПРЕДЯСТИЯ (РАЗЯДКИ)	23	Втора рецепта	31
Шарена сол	23	Трета рецепта	32
Първа рецепта	23	Пълнени печени чушки	32
Втора рецепта	23	Лютеница с домати	32
Трета рецепта	23	Бърза лютеница	32
Четвърта рецепта	24	Разядка от варена царевица	32
Пролетни салати	24	Зимни салати	33
Салата от глухарчета	24	Мариновано червено зеле	33
Салата от киселец	24	Салата от червено цвекло	33
Салата от млада коприва	24	Първа рецепта	33
Салата от маруля	24	Втора рецепта	33
Салата от спанак	24	Салата от печен лук	33
Салата от пресни краставици	25	Салата от печени малки лукчета	33
Зелена салата с яйца	25	Салата от целина	33
Млечна салата	25	Хайвер от чесън	33
Салата от червени домати	25	Салата от зрял боб	34
Шопска салата	25	Първа рецепта	34
Салата от попарен млад чесън	25	Втора рецепта	34
Смесена разядка	26	Трета рецепта	34
Летни салати	26	Кюфтета от боб	34
Салата от тиквички	26	Салата от зрял боб и картофи	34
Кьопоолу	26	Зимна салата от зрял боб	
Първа рецепта	26	и сушени червени чушки	35
Втора рецепта	27	Салата от сухи червени чушки	35
Салата от мариновани тиквички	27	Картофена салата	35
Салата от зелен боб	27	Първа рецепта	35
Салата от зеленчуци	27	Втора рецепта	35
Първа рецепта	27	Трета рецепта	35
Втора рецепта	28	Аламинутни и разядки с яйца	35
Салата от червено цвекло	28	Задушено сирене	35
Салата от карфиол	28	Хайвер от сирене	36
Салата от бамя	28	Топчета от сирене	36
Салата от бяла ряпа	28	Пържено сирене	36
Салата от моркови	28	Сирене в пергаментова хартия	36
Пикантна салата	29	Сирене на тиган	37
Лютика от люти чушлета	29	Кашкавал на тиган	37
Пареница (попарница, претрия)	29	Пържено сирене с чушки	37
Салата от печени чушки	29	Сирене на фурна	37
Първа рецепта	29	Първа рецепта	37
Втора рецепта	29	Втора рецепта	37
Салата от печени чушки с доматиен сос ..	30	Панирано сирене	37
Панирани чушки	30	Паниран кашкавал	38
Пържени подлучени чушки	30	Сирене в гювече	38
Пържени чушки с млечен сос	30	Първа рецепта	38
Печени чушки с кисело мляко	30	Втора рецепта	38
Салата от червени домати	30	Панирана солена сланина	38
Салата от пълнени домати	31	Пържена сланина с пикантен сос	38
Мариновано зеле	31	Пържена сланина с яйца	39
Лютива салата	31	Шмеркезе	39
Лютика	31	Филии с домати	39
		Палачинки с пасирани домати	39

Палачинки от тиквички и картофи	40	ЧОРБИ (СУПИ)	50
Филии с кайма и кашкавал	40	Постни чорби	50
Чушки, пълнени със сирене	40	Чорба от киселец	50
Кашкавалени топчета	40	Чорба от киселец с картофи	51
Пържени филийки с яйца	40	Чорба от коприва	51
Стопено сирене	40	Чорба от коприва с киселец	51
Пържена наденица	41	Чорба от коприва със застрейка	51
Картофи със сирене	41	Чорба от пресен лук	52
Картофи с чесън	41	Чорба от спанак	52
Пържени картофи	41	Чорба от спанак с прясно мляко	52
Картофи чипс	41	Чорба от спанак с ориз	52
Картофена слама	41	Чорба от спанак и картофи	53
Бържани яйца с картофи	41	Чорба от трите китки	53
Яйца с шунка	42	Бяла чорба от лапад	53
Сланина с пресен лук и яйца	42	Червена чорба от лапад	53
Панирани яйца	42	Чорба от целина	53
Разядка от пресен лук, яйца и кашкавал	42	Бульон от зеленчуци	53
Голяма солена палачинка	42	Чорба от тиквички	54
Разядки с риба	43	Чорба от тиквички с ориз	54
Салата от пушена скумрия	43	Чорба от лук	54
Салата от чирози	43	Таратор	55
Салата от солена риба	43	Жетварски таратор	55
Салата от аншоа	43	Чорба от челядинки	55
Салата от прясно осолена паламуд	43	Чорба от манатарки	55
Тарама хайвер	44	Чорба от сушени гъби	55
Прясол от сушена риба	44	Чорба от печурки	56
Рибена саламура	44	Чорба от печурки със зеленчуци	56
Лъжлив паламуд	44	Градинарска чорба	56
Осолена риба	45	Градинарска чорба с кисело мляко	56
Първа рецепта	45	Градинарска чорба със зеле	57
Втора рецепта	45	Градинарска чорба със сирене	57
Прясно солена риба	45	Градинарска чорба с чесън	57
Маринована риба	45	Чорба от зелен боб	57
Първа рецепта	45	Картофена чорба	58
Втора рецепта	46	Картофена чорба с домати	58
Маринована пържена риба	46	Картофена чорба с праз	58
Салата от маринована риба	46	Доматена чорба	58
Солена риба в буркани	46	Доматена чорба с фиде	58
Мерлуза на фурна	47	Доматена чорба със зеленчуци	59
Други разядки	47	Доматена чорба с ориз	59
Печени картофи със сланина	47	Оцетена чорба	59
Топла разядка с кисело мляко	47	Сурова чорба	59
Кюфтета от извара	47	Чорба от зрял боб	60
Кюфтенца от кайма	47	Чорба от зрял боб в гърне	60
Пикантни кюфтенца	48	Чорба от леща	60
Първа рецепта	48	Чорба от нахут	61
Втора рецепта	48	Чорба от прясно зеле	61
Пастърма на скара	48	Чорба от кисело зеле	61
Запържена саздърма	48	Зелена чорба	61
Каша от саздърма	48	Триеница	61
Салата от пилешко месо	48	Чорба от овесени ядки	62
Наденица с картофи	49	Чорби с месо	62
Разядка от суха коприва	49	Курбан-чорба от агнешко месо	62
Сирене с картофи	49	Чорба от агнешко месо със спанак	62
Пастет от маслини	49	Чорба от агнешки чревца	62

Курбан-чорба	63	Чорба от кокошка със зеле	76
Първа рецепта	63	Чорба от пуйка	77
Втора рецепта	63	Чорба от гъска	77
Курбан-чорба с люти чушлета	63	Чорба от юрдечка	77
Овнешко варено	63	ПОСТНИ ЯСТИЯ	78
Кисела чорба	64	Задушени постни ястия	79
Топла пача от овчи дреболии	64	Дряновска манджа	79
Чорба от шилешко месо	64	Задушен зелен боб	79
Чорба от телешко месо	64	Задушен киселец (лапад, лобода)	79
Чорба от телешко месо с грах	64	Задушена коприва	79
Телешко варено	65	Задушен спанак	80
Варен телешки джолан	65	Гозба „Трите китки“	80
Варени телешки гърди	65	Задушени тиквички по лясковски	80
Телешка чорба със зеленчуци	66	Бурания	80
Шкембе-чорба	66	Постен чомлек	80
Шкембе-чорба със застройка	66	Постна капама	81
Пача	66	Задушени картофи	81
Чорба от телешки черен дроб	66	Задушен грах	81
Говеждо варено	67	Задушени печени чушки и домати	81
Чорба от свинско месо	67	Задушен праз с домати	82
Чорба от свинско месо с картофи	67	Постни яхнии	82
Чорба от свинско месо с домати	67	Яхния от коприва с орехови ядки	82
Бобена чорба с пушени		Яхния от коприва със сухи чушки	82
свински ребра	67	Яхния от пресен лук	82
Пача от свински крака и глави	68	Яхния от стар лук	83
Топла свинска пача	68	Яхния от зелен боб	83
Куркуда	68	Яхния от спанак	83
Чорба с топчета от кайма	68	Доматена яхния	83
Първа рецепта	68	Градинарска яхния	83
Втора рецепта	69	Попска яхния	84
Рибени чорби	69	Яхния от бамя	84
Рибята чорба на П.Р.Славейков	69	Яхния от чушки	84
Дунавска рибена чорба	70	Яхния от праз	84
Воденичарска рибена чорба	70	Яхния от маслини	85
Чорба от морска риба	71	Яхния от тиквички	85
Чорба от морска риба с бяло вино	71	Картофена яхния	85
Чорба от морска риба със застройка	71	Яхния от зрял боб	85
Чорба от рибни топчета	71	Постни плакнii	86
Чорба от риба и хайвер	72	Леща плакия	86
Търновска чорба от дребна		Бобена плакия	86
речна риба	72	Тиквички плакия	87
Несебърска чорба от сафрид	72	Прясна бамя плакия	87
Чорба от копърка	72	Праз плакия	87
Чорба от раци	73	Постни мусаци	88
Чорба от миди	73	Мусака от лапад	88
Чорба от охлюви	73	Мусака от спанак	88
Чорба от скариди	74	Мусака от тиквички	88
Чорби от домашни птици	74	Мусака от зелен боб	88
Пилешка чорба	75	Градинарска мусака с картофи	89
Първа рецепта	75	Мусака от сини домати	89
Втора рецепта	75	Постни говеци	89
Пилешка чорба с картофи	75	Градинарски говеч	89
Пилешка чорба със зеленчуци	75	Тюрлюгювеч	90
Чорба от пилешки дреболии	76	Гювеч от червени домати	90
Чорба от пилешки дреболии		Гювеч от тиквички	90
със зеленчуци	76	Имамбаялдъ	91
Чорба от кокошка	76	Постни кашii	91

Каша от коприва	91
Каша с лук	91
Каша с яйца	91
Каша със сирене и яйца	92
Каша с домати и чушки от туршия	92
Каша с царевично брашно	92
Каша от кисело зеле	92
Брашняка каша с чесън	92
Постни сарми	93
Сарми от лозови листа	93
Сарми от лозови листа със зрял боб	93
Сарми с липови листа	93
Сарми с листа от кисела зелка с ориз и картофи	93
Зелеви сарми с праз	94
Зелеви сарми със зрял боб	94
Зелеви сарми-хапки	94
Пълнени зеленчуци	95
Пълнени чушки	95
Пълнени чушки със сини домати	95
Пълнени чушки с яйца и сирене	95
Пълнени сухи чушки	95
Пълнени сухи чушки с картофи	96
Пълнени сухи чушки с кисело зеле	96
Пълнени чушки от туршия	96
Чушки, пълнени с грухан зрял боб	97
Чушки, пълнени с праз	97
Пълнена прясна зелка	97
Пълнени червени домати със сирене и яйца	98
Пълнени червени домати с ориз	98
Пълнени червени домати с извара и орехи	98
Пълнени тиквички с ориз и червени домати	98
Пълнени тиквички със сирене	99
Пълнени тиквички със зеленчуци	99
Пълнени сини домати по градинарски ..	99
Пълнени сини домати по дряновски	100
Пълнени картофи	100
Пълнени картофи със сирене и домати	100
Пълнени краставици	101
Ляковска зимна градинарска гозба	101
Пълнени червени домати с грах и кашкавал	101
Кюфтета от зеленчуци	102
Кюфтета от тиквички	102
Кюфтета от тиквички с „трите китки“	102
Кюфтета от спанак	102
Кюфтета от коприва	102
Кюфтета от картофи със сирене	103
Кюфтета от магданоз	103
Кюфтета от праз	103
Шницели от сини домати	103

Пържени и панирани зеленчуци	103
Пържени чушки с доматиен сос	103
Панирани пълнени чушки	104
Пържени сини домати	104
Пържени сини домати и тиквички	104
Постни ястия на фурна	104
Коприва на фурна	104
Пресен лук на фурна	105
Спанак с картофи на фурна	105
Спанак със сирене на фурна	105
Зелен боб на фурна	105
Прясно зеле с червени домати на фурна	106
Тиквички със сирене на фурна	106
Тиквички на фурна по родопски	106
Картофи със сирене на фурна	106
Пресни картофи с магданоз на фурна ..	106
Картофи с прясно мляко на фурна	107
Картофи с лук на фурна	107
Картофи с червени домати на фурна ..	107
ЯСТИЯ С АГНЕШКО И ШИЛЕШКО МЕСО	108
Яхнии	108
Яхния от агнешко месо с червени домати	109
Яхния от агнешко месо с пресен лук	109
Агнешка яхния със спанак	109
Агнешка яхния по градинарски	109
Кебапи	110
Агнешки таскебап	110
Агнешки млечен кебап	110
Агнешки кебап с пресен лук	110
Агнешко горски кебап	111
Агнешки шиш-кебап	111
Чопкебап	111
Агнешки кебап на фурна	111
Агнешки книжен кебап	112
Агнешки сарма-кебап	112
Агнешки сарма-кебап с дреболии	112
Агнешки кебап с ориз	112
Стомна-кебап	113
Гювечи	113
Гювеч с агнешко месо	114
Гювеч от агнешко месо и агнешки дреболии	114
Агнешки касапски гювеч	114
Млечен гювеч от агнешко месо	114
Гювеч с агнешко месо, чушки и домати	115
Манастирски гювеч с агнешко месо	115
Агнешко задушено	115
Агнешко задушено с шарена сол	115
Агнешко задушено с магданоз	116
Агнешко задушено с пресен лук	116
Агнешко задушено със зеленчуци	116

Агнешко задушено		Телешка яхния с дюли	131
с пресни картофи	116	Телешка яхния с бамя	131
Агнешко задушено със спанак	117	Попска яхния с телешко месо	131
Задушено агнешко бутче		Попска яхния с телешко месо в гърне ..	132
с пресен лук	117	Варено телешко руло	132
Задушено агнешко бутче		Телешко задушено с пресен лук	132
с червени домати	117	Телешко задушено по градинарски	132
Задушено агнешко бутче		Телешко задушено с кисело мляко	133
по градинарски	117	Телешко задушено по габровски	133
Задушени агнешки котлети	118	Задушени телешки котлети	133
Агнешко в гърне	118	Телешко задушено с домати	134
Агнешко капаме	118	Телешко задушено с лук	134
Агнешко фрикасе	119	Задушено телешко филе	134
Агнешко тербелия	119	Телешко задушено с картофи	134
Агнешко печено	119	Телешко задушено с прясно зеле	135
Гергьовско агне	119	Телешко задушено в гърне	135
Агнешко на фурна по овчарски	120	Телешки джолан, задушен	
Агнешко на фурна по градинарски	120	със зелен боб	135
Агнешко печено със зеленчуци	121	Задушен телешки бут	136
Пълнени агнешки гърди	121	Телешко задушено с бамя	136
Агне, пълнено със зрял боб	121	Задушено руло от телешко месо	136
Пълнена агнешка плешка	122	Телешко задушено	
Пълнено агнешко бутче	122	със зеленчуци	137
Агнешко с ориз на фурна	122	Телешко задушено	
Агнешко печено с яйца	122	с ароматен сос	137
Печена агнешка главичка	123	Чомлек	137
Пълнена агнешка главичка на фурна	123	Телешко капаме	137
Агнешки шишчета	123	Телешко кавърма	138
Агнешко бутче на шиш	123	Кавърма от телешко месо	
Чеверме	124	с гъби	138
Други ястия	124	Печено месо	138
Панирани агнешки котлети	124	Първа рецепта	138
Курбан от агнешко месо	124	Втора рецепта	139
Агнешко рагу	124	Телешко със зеленчуци	
Каша с агнешко месо	125	на фурна	139
Агнешки чейрек	125	Телешки котлети на фурна	139
Ястия с шилешко месо	125	Пълнени телешки гърди на фурна	140
Шилешко месо с пресен лук	125	Телешка глава на фурна по касапски ..	140
Яхния от шилешко месо	126	Мозайка от месо на фурна	140
Задушено шилешко месо	126	Кебап от телешко месо	141
Шилешко с картофи	126	Кебап от телешко месо с гъби	141
Шилешко с прясно зеле	126	Кебап от телешко месо	
Гювеч от шилешко месо		със зеленчуци	141
по градинарски	127	Кебап от телешко месо по родопски ..	141
Гювеч от шилешко месо с ориз	127	Млечен кебап от телешко месо	142
Гювеч от шилешко месо с домати	127	Таскебап	142
Шилешко месо на фурна	127	Телешки кебап, застроен с яйца	142
Шилешко задушено със зеленчуци	128	Телешки кебап с тиквички	143
Кебап с шилешко месо	128	Телешки кебап в гърне	143
ЯСТИЯ С ТЕЛЕШКО МЕСО	129	Рулца от телешко месо	143
Телешко варено с моркови	129	Гювеч от телешко месо	144
Телешко варено с магданоз	129	Градинарски гювеч от телешко месо ..	144
Телешко варено с домати	129	Гювеч от телешко месо с гъби	145
Телешко варено с бамя	129	Лясковски гювеч от телешко месо	145
Телешко варено със зеленчуци	130	Гювечета с телешко месо	145
Телешка яхния	130	Вретено от телешко месо	146
Телешка яхния със зеленчуци	130	Телешка пържола на тиган	146

Телешки пържоли със сос	146	Задушен свински бут с чесън	159
Пържени телешки котлети	146	Свинско кавърма с праз	159
Гърновски специалитет		Свинско кавърма с гъби	159
с телешко месо	147	Свинско кавърма по берковски	160
Телешки шницели	147	Свинско кавърма по ловешки	160
Телешко месо на скара	147	Свинско кавърма по градинарски	160
Фрикасе от телешко месо	147	Свинско кавърма с черен дроб	160
ЯСТΙΑ СЪС СВИНСКО МЕСО	148	Свинско кавърма с червено вино	161
Свинско варено	148	Свинско кавърма с праз и чушки	161
Свинско варено месо		Задушено мариновано свинско месо ...	161
по градинарски	148	Чомлек	162
Свинско варено месо със сос от хрян ...	148	Свинско капаме	162
Свинско варено месо	148	Капаме от Банско	162
Яхнии	148	Свинско месо – печено на скара	
Яхния от свинско месо	149	и задушено	163
Яхния от свинско месо		Свински сладък кокал	163
със зелени чушки	149	Задушено свинско филе	164
Яхния от свинско месо с праз	149	Рульца от филета	164
Яхния от свинско месо със зрял боб	150	Задушени свински пържоли	
Яхния от свинско месо с гъби	150	с доматиен сок	164
Яхния от свинско месо с кисело зеле	150	Задушени свински пържоли	
Попска яхния със свинско месо	150	със зеленчуков сос	165
Първа рецепта	150	Задушени свински пържоли	
Втора рецепта	151	с малки лукчета	165
Задушени ястия	151	Задушени свински пържоли	
Свинско задушено с домати и чушки ...	151	по копривешенски	166
Свинско задушено с бяло вино	151	Задушени свински пържоли	
Свинско задушено с праз	152	със зеленчуци	166
Свинско задушено с кисело мляко	152	Задушени свински пържоли	
Свинско задушено с гъби	152	с картофи	166
Свинско задушено с кисело зеле	152	Задушени свински пържоли с червени	
Свинско задушено с червено вино	153	домати и гъби	167
Свинско задушено с лук	153	Задушени свински пържоли с гъби	167
Свинско задушено със зеленчуци	153	Задушени свински пържоли	
Свинско задушено с картофи	154	с кисело зеле	167
Свинско задушено с домати	154	Задушени свински пържоли	
Задушени свински котлети	154	по градинарски	168
Задушени свински котлети		Клопаница	168
с червено вино	154	Кебапи	168
Задушени свински котлети с гъби	155	Кебап от свинско месо	168
Задушено свинско руло	155	Първа рецепта	168
Мариновано свинско месо	155	Втора рецепта	168
Свинско месо с гъби	156	Кебап от свинско месо	
Свинско месо със зрял боб	156	с кисело мляко	169
Свински ребра със зрял боб	156	Друсан кебап от свинско месо	169
Свинско с бамя	156	Друсан кебап от свинско месо	
Сарми с кълцано свинско месо	157	с бяло вино	169
Кисела зелка, пълнена		Друсан кебап от свинско месо	
със свинско месо	157	по градинарски	169
Свинско задушено в гърне	157	Друсан кебап от свинско месо	
Свинско месо с кисело зеле	158	с червени домати	170
Свинско месо с кисело зеле		Кебап от свинско месо с гъби	170
по самоковски	158	Таскебап	170
Пръжки с кисело зеле	158	Свинско винен кебап	170
Задушен свински бут с бяло вино	158	Свинско винен кебап с гъби	171
Задушен свински бут		Стомна-кебап от свинско месо	171
по градинарски	159	Книжен кебап	171

Чопкебап	171	Свинско филе с гъби в гювечета	185
Шиш-кебап	172	Свинско филе с картофи в гювечета	185
Кебап върху ориз	172	Мариновано свинско филе на фурна ...	185
Кебап в омлет	172	Свинско руло на фурна	186
Кебап в питка	172	Гювечи и мусаки	186
Кебап в сини домати	173	Градинарски гювеч	
Кебап от свинско месо		със свинско месо	186
с червени домати	173	Лясковски гювеч със свинско месо	187
Кебап от свинско месо		Гювеч със свинско месо и ориз	187
и свински черен дроб	173	Гювеч със свинско месо	
Кебап по градинарски	174	и кисело зеле	187
Свинско месо на фурна	174	Гювеч със свинско месо и гъби	188
Печено месо	174	Летен гювеч със свинско месо	188
Първа рецепта	174	Тюрлюгювеч със свинско месо	188
Втора рецепта	174	Първа рецепта	188
Трета рецепта	175	Втора рецепта	189
Свинско каре	175	Мусака от накълцано свинско	
Пълнено бутче на фурна	175	месо и кисело зеле	189
Шиш-кебап на фурна	176	Мусака от накълцано свинско	
Друсан кебап на фурна	176	месо и гъби	189
Свинско месо с кости на фурна	176	Ястия на скара	190
Свински котлети на фурна	177	Свинско месо на шиш	190
Свинско коляно	177	Солена сланина на шиш	191
Свинско с картофи на фурна	177	Шарена сланина (или пушени свински	
Котлети с кашкавал на фурна	177	гърди) на шиш	191
Свински ребра на фурна	178	Свинско филе на скара	191
Свински кебап в гювечета	178	Първа рецепта	191
Шишчета от свинско месо	178	Втора рецепта	192
Първа рецепта	178	Свинско филе с гъби на скара	192
Втора рецепта	178	Пържено и панирано свинско месо	192
Шишчета от мариновано		Свинско руло	192
свинско месо	179	Мариновани пържоли	193
Печено прасенце	179	Пържени и задушени пържоли	193
Печено прасенце по велешки	180	Свински пържоли с лук	193
Печено прасенце с кисело зеле	180	Свински пържоли с кисели	
Варено прасенце	180	краставички	193
Свинско филе на фурна	180	Пържени и запечени свински	
Свинско филе с прясно мляко		пържоли	194
на фурна	181	Свински пържоли	
Свинско филе с червени		със задушени зеленчуци	194
домати на фурна	181	Свински пържоли	
Свинско филе със стар лук на фурна ...	181	със задушени домати	194
Свинско филе с пресен лук на фурна ...	181	Свински пържоли	
Печено свинско месо		със задушен лук	194
с плънка от кайма	182	Свински пържоли с яйца на очи	194
Свинско месо с праз на фурна	182	Пържоли със сос от гъби	195
Свинско месо с гъби на фурна	182	Панирани свински котлети	
Покрекло	183	със зеленчуков сос	195
Свински пържоли		Панирани свински котлети	
по градинарски на фурна	183	с яйца на очи	195
Свински пържоли с лук на фурна	183	Панирани свински котлети	
Свински пържоли с бяло вино		с кашкавал	195
на фурна	183	Панирани свински котлети	196
Спържа на фурна	184	Пържени свински котлети с	
Свинско месо с прясно зеле		кисели краставички	196
на фурна	184	Шницели	196
Свински карета в гювечета	184	Панирани шницели	196
Свински флейки в гювечета	184	Шницели с паниран лук	197

Шницели със задушени зеленчуци	197	Кебапчета и кюфтета на скара	213
Панирани шницели с кашкавал	197	Кюфтета на скара	214
ЯСТИЯ СКАЙМА	198	Кюфтета с кашкавал на скара	214
Кюфтета яхния	198	Кебапчета на скара	214
Кюфтета яхния с моркови	199	Агнешки кебапчета на скара	215
Кюфтета яхния с картофи	199	Кръчмарско кюфте на скара	215
Сварени кюфтенца с домати сос	200	Вретено от кайма	215
Сварени кюфтенца с чеснов сос	200	Пълнени чушки на скара	215
Сварени кюфтенца		Наденица на шиш	215
със зеленчуков сос	200	Пържени кюфтета от кайма с яйце	216
Мариновани кюфтета	201	Пържени кюфтета от кайма	
Кюфтета магданозлия	201	с прясно мляко	216
Кюфтета по цариградски	202	Пържени кюфтета с плънка от	
Кюфтета по чирпански	202	твърдо сварени яйца	216
Кюфтета с бял сос	202	Пържени кюфтета от кайма	
Кюфтета с лук	203	със сурови картофи	216
Кайма с кисело зеле	203	Пържени кюфтенца	216
Кайма с лапад	203	Кюфтета от пилешко месо и гъби	217
Зелеви сарми с кайма		Котлети от кайма и гъби	217
и прясна сланина	203	Запържена кайма	217
Сарми с накълцано свинско месо	204	Кюфтета от кайма и зрял боб	218
Зелеви сарми с кайма и праз	204	Шницели от кайма с прясно мляко	218
Зелеви сарми по добруджански	204	Шницели от кайма с ориз	218
Сарми от прясно зеле	205	Шницели от кайма	
Сарми с лапад	205	с настърган кашкавал	218
Сарми с лозови листа		Кебап от кайма	219
по лясковски	205	Кайма с яйца	219
Сарми с лозови листа		Пълнени зеленчуци	219
по тревненски	206	Пълнени чушки	219
Сарми от лозови листа		Пълнени сухи червени чушки	220
със застройка	206	Пълнени зелени чушки	220
Голи сарми	206	Пълнени камби на фурна	220
Сарми в тесто	206	Пълнени чушки и домати	221
Кайма на фурна	207	Пълнени тиквички	221
Кайма с гъби на фурна	207	Пълнени тиквички на фурна	221
Кюфтета с червени домати		Сос за пълнени тиквички	221
на фурна	207	Пълнени червени домати	222
Кюфтета с праз на фурна	208	Пълнени сини домати	222
Гювечета с кайма	208	Пълнени сини домати на фурна	222
Гювеч с кайма	208	Пълнени печени картофи	223
Руло от кайма	208	Пълнен лук	223
Мусака с картофи	209	Пълнена кисела зелка	223
Първа рецепта	209	Пълнена прясна зелка	224
Втора рецепта	209	Пълнени дюли	224
Мусака с пресен лук	210	ЯСТИЯ СКАРАНТИЯ	225
Мусака с прясно зеле	210	Задушени агнешки дреболии	225
Мусака с кисело зеле	210	Агнешка шкембе-яхния	226
Мусака със спанак	210	Агнешко шкембе на фурна	226
Мусака със спанак		Задушен агнешки бял дроб	226
и сварена кайма	211	Задушен агнешки черен дроб	226
Мусака с тиквички	211	Агнешки млечен кебап	227
Мусака със зелен боб	211	Агнешки дреболии,	
Мусака с ориз	211	задушени с пресен лук	227
Мусака с праз	212	Агнешки дреболии	
Мусака със сини домати	212	с пресен лук на фурна	227
Градинарска мусака	212	Агнешки чревца на фурна	227
Гола мусака	213	Агнешки шерденчета на фурна	228

Шерденчета, пълнени		Втора рецепта	243
с агнешки дреболии	228	Яхния от риба	
Агнешко кукуреч	228	(сладководна, морска, океанска)	244
Агнешки главички в шкембе	229	Яхния от морска или океанска риба	244
Агнешка дроб-сарма	229	Яхния от маринована риба	244
Първа рецепта	229	Яхния от риба с домати	244
Втора рецепта	230	Попска яхния с риба	245
Гювеч с агнешки дреболии	230	Яхния от риба с картофи	245
Агнешки дреболии на шиш	230	Яхния от солена риба	245
Задушен телешки черен дроб	231	Плакии от риба	246
Пържен телешки черен дроб	231	Риба плакия по моряшки	246
Пържен телешки черен дроб		Риба плакия с вино	246
с пушени гърди	231	Риба плакия с орехи	247
Пълнен телешки далак с кайма	231	Кебапи от риба	247
Задушен телешки далак	232	Кебап от риба с гъби	247
Паниран телешки черен дроб	232	Кебап от мерлуза	247
Задушено говеждо сърце	232	Кебап от риба със зеленчуци	248
Задушен телешки език	232	Задушени ястия с риба	248
Сварен телешки език със сос	233	Задушена риба с домати	248
Задушени телешки бърбери	233	Задушена риба с гъби	248
Яхния от телешко шкембе	233	Риба, задушена в глина	248
Телешко шкембе на фурна	234	Задушена риба с лук	249
Телешка глава в шкембе	234	Задушена риба с копър	249
Задушени говежди бърбери	234	Задушена риба с магданоз	249
Телешки бърбери на скара	234	Задушена риба с ябълки и моркови	249
Задушен телешки мозък	235	Задушена риба със зеленчуци	250
Задушено телешко сърце	235	Задушена риба със застройка	250
Задушен телешки джолан	235	Задушена риба с праз и ябълки	250
Пържен свински черен дроб		Задушена риба с варени зеленчуци	250
с домати и лук	236	Задушена риба с вино	251
Пържен свински черен дроб с лук	236	Задушена риба с доматен сос	251
Задушен свински черен дроб		Кавърма от риба	251
по градинарски	236	Задушена риба с маслини	251
Кавърма от свински черен дроб	236	Задушена риба с лимонов сос	252
Задушени свински далаци	237	Задушена риба с грах	252
Задушени свински сърца	237	Задушена риба с картофи	252
Бумбар	237	Задушена риба в гърне	253
Покрекло	238	Задушена пържена риба	253
Варени свински езици със сос	238	Задушен шаран с маслини	253
Свински дреболии – кавърма	238	Задушен шаран с бяло вино	253
Задушени свински крачета	239	Задушен шаран с червено вино	254
Варени свински крачета с хрян	239	Задушен шаран с яйчен сос	254
Варени свински крачета		Задушени рибни филета	254
с кисело зеле	239	Задушена риба с кисели краставички	254
Панирани свински крачета	239	Задушена риба с ароматен сос	255
Рулица от свински джоланчета	240	Риба на фурна	255
Задушени свински		Риба на фурна с бяло вино	255
джоланчета	240	Риба на фурна с домати	255
Яхния от свински крачета	240	Риба на фурна с гъби	256
Свински крачета, уши и опашки	240	Сафрид на фурна	256
Топла свинска пача	241	Шаран на фурна	256
Студена свинска пача	241	Шаран на фурна с кисело зеле	256
ЯСТИЯ С РИБА	242	Първа рецепта	256
Яхнии от риба	243	Втора рецепта	256
Яхния от дребна сладководна риба	243	Шаран на фурна със заливка	257
Яхния от шаран	243	Дребна риба на фурна	257
Първа рецепта	243	Риба на керемиди	257

Риба фламбе	258	Рибна наденица	269
Риба в хартия	258	Риба, пържена в тесто	269
Първа рецепта	258	Рибни палачинки	270
Втора рецепта	258	Ястия с раци	270
Пълнен шаран с орехи	258	Варени раци	270
Първа рецепта	258	Варени раци с лимонов сок	270
Втора рецепта	258	Варени раци с майонеза	270
Пълнен шаран с ориз	259	Яхния от раци	271
Риба на фурна с орехи	259	Ракник	271
Рибно руло	259	Салата от раци	271
Рибник	260	Ястия с миди	271
Първа рецепта	260	Печени миди	272
Втора рецепта	260	Миди с булгур	272
Гювечи от риба	261	Миди на фурна със зеленчуци	272
Гювеч от дребна риба	261	Миди на фурна със сирене	272
Гювеч от дребна риба с пресен лук	261	Миди яхния	272
Гювеч от дребна риба с магданоз	261	Миди плакия	273
Гювеч от шаран	261	Миди плакия с домати	273
Гювеч с филе от скумрия	262	Панирани миди	273
Гювеч с пъстърва	262	Миди с ориз	273
Риба на шиш	262	Миди с винен сос	274
Скумрия на шиш	262	Миди с пикантен сос	274
Мерлуза на шиш	262	Миди с доматен сос	274
Филе от мерлуза на шиш	263	Миди със сос винегрет	275
Първа рецепта	263	Задушени миди	275
Втора рецепта	263	Задушени пълнени миди	275
Риба на скара	263	Ястия с калмари	275
Филе от скумрия на скара	263	Панирани калмари	276
Дребен лефер, скумрия или		Калмари с майонеза	276
сафрид на скара	263	Салата от калмари	276
Пъстърва на скара	264	Палачинки с калмари	276
Рибни кебапчета	264	Коктейл от калмари	276
Пържена риба	264	Ястия с охлюви	277
Пържена прясна речна риба	264	Охлюви разсол	277
Пържена прясна речна риба със сос	265	Мариновани охлюви	277
Пържен шаран с чеснов сос	265	Задушени охлюви	277
Пържен шаран с винен сос	265	Задушени охлюви с ориз	278
Пържен шаран в сос с маслини	265	Пържени охлюви	278
Пържоли от риба с гъби	266	Кебап от охлюви	278
Пържоли от риба с бадемов сос	266	Охлюви с пикантен сос	278
Сосове за пържена риба	266	Яхния от охлюви	278
Орехов сос	266	Охлюви плакия	279
Чеснов сос	266	Охлюви плакия с домати	279
Скумрия с пълнка	266	Охлюви на фурна с гъби	279
Панирана бяла риба	267	Охлюви на фурна с мастика	280
Паниран толстолоб	267	Охлюви на фурна с ориз	280
Панирани филета от мерлуза	267	Охлюви с чесън на фурна	280
Панирани чирози	267	ЯСТИЯ СПИЦИ	281
Шницели от рибно филе	268	Ястия с пилешко месо	282
Кълцани шницели от риба	268	Пиле с лютика	282
Кюфтета от риба	268	Пиле с бамя	282
Първа рецепта	268	Пиле яхния	282
Втора рецепта	268	Пиле яхния с домати	283
Пържени филета от херинга	269	Пиле яхния с вино	283
Рибни топчета	269	Пиле яхния с пресен лук	283
Първа рецепта	269	Задушено пиле	283
Втора рецепта	269	Задушено пиле със сос	284

Задушено пиле с чесън	284	Каша от пиле със сирене	297
Задушено пиле с домати	284	Каша от пиле със свинска мас	297
Задушено пиле с вино	284	Гювеч с пиле	298
Първа рецепта	284	Пилешки дробчета с ориз	298
Втора рецепта	285	Пилешки дробчета в гювечета	298
Задушено пиле с кисели		Панирани пилешки дробчета	298
краставички	285	Задушени пилешки дреболии	299
Задушено пиле с шунка	285	Ястия с кокошка	299
Задушено пиле с гъби	286	Варена кокошка с чушки	299
Задушено пиле с дюли	286	Варена кокошка с ориз	299
Пикантно задушено пиле	286	Кокошка с лук	299
Задушено пиле със зеленчуци	286	Кокошка яхния	299
Задушено пиле с картофи	287	Първа рецепта	299
Задушено пиле с магданоз	287	Втора рецепта	300
Пиле капама	287	Кокошка попска яхния	300
Първа рецепта	287	Задушена кокошка	300
Втора рецепта	287	Задушена пълнена кокошка	301
Пилешка кавърма	288	Задушена със зеле пълнена кокошка	301
Пиле с прясно зеле	288	Задушена кокошка с лук	301
Пиле с пикантен сос	288	Задушена кокошка с чушки и домати	302
Пиле фрикасе	288	Задушена кокошка с грах	302
Пържено пиле	289	Задушена кокошка със зеленчуци	302
Пържено пиле с чесън	289	Първа рецепта	302
Пълнено пиле	289	Втора рецепта	302
Пиле на фурна	289	Задушена кокошка с булгур	303
Пиле на фурна с картофи	290	Кокошка с джанки	303
Пълнено пиле на фурна	290	Пълнена кокошка на фурна	303
Пиле на фурна с бира	290	Кокошка капама	303
Пиле на фурна с ориз и гъби	290	Първа рецепта	303
Пилешки бутчета на фурна	291	Втора рецепта	304
Пиле на фурна с булгур	291	Кокошка кавърма	304
Пиле на фурна с гъби	291	Кокошка, печена върху кисело зеле	304
Пиле с кисело зеле на фурна	291	Кокошка, печена с картофи	304
Пиле с картофи и домати на фурна	292	Печена кокошка, пълнена с ябълки	305
Пиле със сланина на фурна	292	Кебап от кокоше месо	305
Пиле с кашкавал на фурна	292	Сарми от зелени листа с птиче месо	305
Печено пиле със сос	292	Кюфтета от кокоше месо	306
Пиле паприкаш	292	Ястия с пуйка	306
Пълнени сини домати		Яхния от пуйка	306
с пилешко месо	293	Пуйка плакия	306
Пълнени ябълки с пилешко месо	293	Задушена пуйка с бамя	306
Пиле в тесто	293	Задушена пуйка с вино	307
Пиле с жълтъци	294	Задушена пуйка със сини сливи	307
Пиле със зелени домати	294	Пуйка с кисело зеле	307
Пиле на скара	294	Задушена пуйка с прясно зеле	308
Мариновано пиле на скара	295	Пуйка кавърма	308
Пиле на скара със сос	295	Варена пуйка със сос	308
Панирано пиле	295	Задушени пуешки гърди	309
Първа рецепта	295	Варена пуйка с ориз	309
Втора рецепта	295	Печена пуйка	309
Кюфтета от пилешко месо	296	Първа рецепта	309
Кюфтета от пилешко месо		Втора рецепта	309
и картофи	296	Печена пълнена пуйка с кисело зеле	310
Шницели от пилешко месо	296	Печена пълнена пуйка със сос	310
Шницели от пилешко месо		Пълнена с кайма печена пуйка	311
с кашкавал	296	Пълнена с ябълки печена пуйка	311
Каша от пиле с чесън	297	Пикантна пълнена пуйка на фурна	312
Каша от пиле с яйца	297	Пълнена със зеленчуци печена пуйка	312

Пълнена с бадеми печена пуйка	313	Миш-маш със сини домати	325
Пуйка с кисело зеле на фурна	313	Обикновен омлет	326
Ястия с гъска	313	Омлет с кашкавал (сирене)	326
Задушена гъска с ябълки	313	Омлет с магданоз	326
Пълнена с ябълки печена гъска	314	Омлет с червени домати	326
Ястия с патица	314	Омлет със сланина	326
Задушена патица	314	Омлет със сланина на фурна	327
Задушена патица с лук	315	Омлет с белтъци	327
Задушена патица с кисело зеле	315	Омлет с домати и чушки	327
Задушена патица с гъби	315	Омлет с картофи	327
Пикантна задушена патица	315	Зрял боб с яйца	327
Задушена патица с грах	316	Яйца с лук на фурна	327
Панирана патица	316	Яйца с картофи на фурна	328
Печена патица	316	Яйца със сини домати	328
ЯСТИЯ С ЯЙЦА	317	Яйца на очи върху пюре от коприва и картофи	328
Варени яйца	318	Кайгана	328
Яйца на очи	318	Пърженици от яйца и картофи	329
Яйца на очи с чесън	319	Яйца в „гнезда“ от праз	329
Яйца на очи с лук	319	Яйца в домати „гнезда“	329
Яйца на очи с лук и домати на фурна	319	Руло от яйца	329
Яйца на очи с кисело мляко на фурна	319	Яйца в цели картофи	329
Яйца с пресен лук	319	Кюфтета от яйца	330
Яйца със сирене без мазнина	319	Яйченик	330
Бъркани яйца със сирене	320	Първа рецепта	330
Яйца с пресни чушки	320	Втора рецепта	330
Яйца с червени домати	320	МЛЯКО И МЛЕЧНИ ХРАНИ	331
Яйца с червени домати на фурна	320	Кисело мляко	331
Яйца с картофено пюре на фурна	320	Прясно сирене	331
Яйца с картофено пюре	320	Сирене в стомна	332
Яйца по панагюрски	321	Бито сирене	332
Годенишки яйца	321	Кашкавал	333
Забулени яйца	321	Домашен кашкавал	333
Бъркани яйца по родопски	321	Топено сирене	333
Парени яйца	321	Сирене чедър	333
Лучени яйца	322	Сирене кефалотири	333
Яйца с пресен лук и домати на фурна	322	Сирене ементал	333
Яйца с пресни картофи	322	Сириене гауда	333
Забулени яйца със сирене	322	Сирене едам	333
Пърженица	322	Плесенни сирена	334
Яйца с лапад	323	Извара	334
Яйца върху зеленчуци	323	Домашна извара	334
Яйца, пълнени с лапад	323	Първа рецепта	334
Зеленчуци с яйца	323	Втора рецепта	334
Подлучени яйца	324	Трета рецепта	334
Първа рецепта	324	Четвърта рецепта	334
Втора рецепта	324	Коластра	334
Яйца на очи с гъби	324	Каймак	334
Бъркани яйца с гъби	324	Краве масло	334
Яйца с карфиол	324	Крокмач	335
Яйца с праз	325	Крокмач с печени чушки	335
Серник	325	Кутмач	335
Яйца с тиквички	325	Кутмач в ямаче	336
Миш-маш	325	Брано мляко	336
Миш-маш на фурна	325	Овченик	336
		Съндирмя	336
		Серник	336

Катък	336
Първа рецепта	336
Втора рецепта	337
Трета рецепта	337
Салата „Катък“	337
Керкелек	337
Разсол със сирене	337
Хайвер от извара	337
Каша от извара	338
Попара със сирене	338
Суфле със сирене	338
Сирене с картофи	338
Сирене (кашкавал) под капак	338
Първа рецепта	338
Втора рецепта	339
Настъргано сирене	339
Мусака от картофи със сирене	339
Сирене с лук на фурна	339
Сирене с чушки на фурна	339
Спанак с кашкавал на фурна	340
Спанак със сирене и картофи на фурна	340
Сирене с червени домати на фурна	340
Сирене с пресен лук на фурна	340
Сирене със сини домати на фурна	341
Червени домати, пълнени с кисело мляко	341
Пържен лапад със сирене	341
Лапад със сирене на фурна	341
Кюфтета от извара	341
Пържени пълнени със сирене чушки	342
Каша с мляко	342
Бял мъж	342
Първа рецепта	342
Втора рецепта	342
ЯСТИЯ С ГЪБИ	343
Салата от лютивя млечница и пачи крак	343
Яхния от гъби	343
Яхния от гъби с домати	344
Яхния от гъби с картофи	344
Яхния от гъби с лапад	344
Яхния от гъби с чушки	344
Гъби плакия	344
Първа рецепта	344
Втора рецепта	345
Гъби фрикасе	345
Задушени гъби	345
Задушени гъби със сирене	345
Задушени гъби с кашкавал	346
Задушени гъби с вино	346
Задушени печурки	346
Задушени гъби с лук	346
Задушени челядинки	346
Гъби с праз	347
Гъби с ориз	347
Гъби със сос бешамел	347

Гъби с винен сос	
Гъби с орехов сос	
Сушени гъби с ориз и яйца	
Задушени сушени гъби	
Гювеч от сушени гъби	
Задушени гъби с тиквички	
Задушени гъби с кисело мляко	
Магданозлия гъби	
Дроб-сарма от гъби	
Каша от гъби	
Шишчета от гъби	
Кебап от гъби	
Гъби на скара	
Гъби на тиган	
Първа рецепта	
Втора рецепта	
Подлучени гъби	
Пържени гъби	
Панирани гъби	
Кюфтета от манатарки	
Кюфтета от сушени гъби	
Пресни гъби на фурна	
Първа рецепта	
Втора рецепта	
Гъби с макарони на фурна	
Гъби със сланина на фурна	
Пълнени гъби на фурна	
Гъби на фурна с вино	
Гъби със сметана	
Пълнени печурки	
Катми с гъби	
Шунка с гъбена смес	
Мусака от гъби	
Омлет с гъби	
Панирана сърнела	
Червени домати, пълнени с гъби	
Картофи, пълнени с гъби	
Челядинки с пресни зеленчуци на фурна	
Гъби със спанак	
Сарми от гъби	
Баница от манатарки	
Месеница с гъби	
Печени гъби с доматиен сок	
Гъби с кашкавал на фурна	
Свинско филе с гъби	
Кюфтета от пилешко месо и гъби	
Миш-маш с гъби	
СОСОВЕ	
Бял млечен сос	
Подлучен млечен сос	
Бял сос за пиле фрикасе	
Доматен сос	
Доматен сос с чесън	
Доматен сос със зеленчуци	
Доматен сос с краве масло	
Доматен сос с вино	

Доматен сос с пресен чесън	362	Сос беарнез	372
Доматен сос с босилек	362	Първа рецепта	372
Сос с чушки	362	Втора рецепта	372
Сос с маслини	362	Пикантен сос за риба	372
Сос с целина	363	Яйчен сос за риба	373
Сос от магданоз	363	Сос за риба	373
Орехов сос	363	Първа рецепта	373
Орехов сос с чесън	363	Втора рецепта	373
Орехов сос с горчица	363	Сос с гъби	373
Винен сос	363	Сос с гъби и лук	374
Винен сос за птици	364	Сос с гъби и кисели краставички	374
Винен сос за риба	364	Сос майонеза	374
Лучен сос	364	Сос тартар	375
Първа рецепта	364	Сос тартар с маслини	375
Втора рецепта	364	Сос тартар с гъби	375
Сос с хрян	364	Сос тартар с чесън	375
Сос с горчица	365	Зелен сос	375
Хлебен сос	365	Сос миланез	376
Първа рецепта	365	Сос ремюлад	376
Втора рецепта	365	Първа рецепта	376
Сос с кайма	365	Втора рецепта	376
Сос с копър	366	Сос за тлъсти меса	376
Първа рецепта	366	Сос бристол	376
Втора рецепта	366	Сос за салата от зеленчуци	377
Сос с кисело мляко	366	Сос винегрет	377
Сос марината	366	Първа рецепта	377
Кисел сос	366	Втора рецепта	377
Сос с кисели краставички	367	ТЕСТЕНИ ПЕЧИВА	378
Първа рецепта	367	Домашен хляб	378
Втора рецепта	367	Новогодишна погача	379
Сос за птици и дивеч	367	Слънчева пита	379
Сос от чесън	367	Содена питка	379
Сос от жълтъци	367	Бъркана пита	380
Сос бешамел	368	Бъркана пита със сирене	380
Първа рецепта	368	Пита от „къпано“ тесто	380
Втора рецепта	368	Пита от „охладено“ тесто	380
Сос бешамел с маслини	368	Бърза пита	381
Сос от сметана	368	Масленица	381
Първа рецепта	368	Яйченица	381
Втора рецепта	368	Питка със сирене	381
Сос санфиана	369	Сладка питка	382
Испански сос	369	Хлебчета със сусам	382
Сос мадейра	369	Сусамени кравайчета	382
Пикантен сладък сос	369	Гевреци	383
Пикантен кисел сос	369	Милинки	383
Сос сюпрем	370	Соленки	383
Сос къмбърланд	370	Соленки с ким	383
Ментов сос	370	Соленки със сирене	383
Сос сациви	370	Първа рецепта	383
Нормандски сос	370	Втора рецепта	384
Сос мениер	371	Трета рецепта	384
Сос финансиер	371	Соленки с кашкавал	384
Сос със сметана и жълтъци	371	Първа рецепта	384
Сос със сирене	371	Втора рецепта	384
Бернски сос	371	Соленки от картофено тесто	384
Сос за подсилване на ястия	372		

Соленки с извара	385	Бюрек	396
Първа рецепта	385	Млечник	397
Втора рецепта	385	Месник	397
Солена торта	385	„Мързелива“ (бъркана) баница	397
Солен кейк	385	Първа рецепта	397
Печени палачинки	386	Втора рецепта	398
Сиренки	386	Баница от сух хляб	398
Бухти на фурна	386	Първа рецепта	398
Тестени „лодки“ с кайма	386	Втора рецепта	398
Руло с пикантна пълнка	387	Баница с пушена риба	398
Първа рецепта	387	Баница с кайма	399
Втора рецепта	387	Баница с пилешко месо	399
Спагети на фурна	388	Баница с кокоше месо	399
Домашна юфка	388	Родопски клин със сирене	400
Юфка на фурна	388	Родопски клин с извара	400
Макарони на фурна	388	Родопски клин със спанак	400
Пица	389	Родопски клин с картофи	401
Първа рецепта	389	Щирник	401
Втора рецепта	389	Лучник	401
Трета рецепта	389	Копривник	402
Четвърта рецепта	390	Баница с маруля	402
Пета рецепта	390	Празник	402
Бърза пица	390	Зелник	403
Първа рецепта	390	Козунаци	403
Втора рецепта	390	Козунак с бадеми	403
Трета рецепта	391	Сплетен козунак	404
Тутманик	391	Козунак с орехова пълнка	404
Първа рецепта	391	Козуначено руло	404
Втора рецепта	391	Козуначени кифли	405
Трета рецепта	391	ДЕСЕРТИ	406
Домашни кори за баница	392	Тесто за сладкиши	407
Плънки за баница	392	Маслено тесто	408
Пълнка с извара	392	Многолистно маслено тесто	409
Пълнка с кайма	392	Маслено ронливо (пясъчно) тесто	409
Пълнка със сирене	392	Обикновено ронливо тесто	409
Пълнка със спанак	392	Баклави	409
Пълнка със спанак и сирене	392	Пловдивска баклава	410
Пълнка с кисело зеле	393	Баклава с готови обикновени кори	410
Пълнка с месо	393	Баклава с точени тънки кори	410
Пълнка с ориз	393	Баклава с готови фини кори	410
Пълнка с праз	393	Русенска баклава	411
Пълнка с праз и ориз	393	Плевенска баклава	411
Пълнка с гъби, шунка и чесън	393	Инжир-баклава	411
Пълнка с пържени картофи и гъби	394	Суха баклава	411
Пълнка с тиквички и гъби	394	Първа рецепта	411
Пълнка от зеленчуци	394	Втора рецепта	412
Дряновска баница	394	Кейкове	412
Баница с грис	394	Пандишпанов кейк	412
Млин	395	Кейк с орехови ядки	412
Първа рецепта	395	Първа рецепта	412
Втора рецепта	395	Втора рецепта	412
Бърза баница с готови кори	395	Черен кейк	413
Първа рецепта	395	Кейк с вряла вода	413
Втора рецепта	396	Кейк с прясно мляко	413
Трета рецепта	396	Лесен кейк с орехови ядки	413
Банички-хапки	396	Лесен кейк с маргарин	414
Първа рецепта	396	Лесен кейк с охладен чай	414
Втора рецепта	396		

Лесен кейк с олио	414	Бисквити с бадемски ядки	426
Кейкчета-хакки	414	Вафли	426
Първа рецепта	414	Вафли с маслен крем	426
Втора рецепта	414	Вафли с млечен крем	426
Сладки рула	415	Курабии	427
Руло от ронливо тесто	415	Курабии с кисело мляко	427
Руло с мармалад	415	Курабии с мармалад	427
Руло с бисквитен крем	415	Курабии с олио и бира	427
Сиропирано руло	415	Курабии с орехови ядки	427
Орехово руло	416	Курабии с ванилия	428
Шоколадово руло	416	Курабии с плънка от орехи	428
Сладко лимоново руло	416	Мастакулки	428
Мармаладени рулца	416	Първа рецепта	428
Бисквитено руло с мармалад	417	Втора рецепта	428
Бисквитено руло с какаов крем	417	Коледни сладки	429
Бисквитено руло с орехови ядки	417	Керини ушички	429
Бисквитено руло		Звездички	429
с натрошени целувки	417	Сърчица	429
Пандишпаново руло	417	Кафяви сладки	429
Първа рецепта	417	Бадемски сладки	429
Втора рецепта	418	Бели сладки	429
Руло с конфитюр или сладко	418	Месечинки	430
Руло с банани	418	Топчета с ром	430
Целувки	419	Орехови топчета	430
Основна рецепта за целувки	419	Сладки с бадеми	430
Целувки с лимонов сок	419	Какаови сладки	430
Целувки с орехови ядки	419	Рогчета	431
Целувки с лешникови ядки	419	Сладкиши за чай и кафе	431
Целувки със сметана	420	Сладкиш с бадемски ядки	431
Целувки с настърган шоколад	420	Сладки „панделки“	431
Целувки с фъстъци	420	Сладки с мед и орехи	431
Реванета	420	Сладки със свинска мас	432
Реване с кисело мляко	420	Сладкиш с плодове	432
Реване с ванилия	421	Сладкиш с плодове от сладко	432
Реване с грис и брашно	421	Сладкиш с карамел	432
Реване с готов блат	421	Сладки с мармалад	433
Еклери	421	Бързи сладки	433
Пържени еклери	421	Сладкиш със смлени орехови ядки	433
Еклери с млечен крем	422	Сладкиш с цели орехови ядки	433
Еклери с желатинов крем	422	Сладки с маргарин	433
Парфета	422	Свищовски сладки	434
Парфе със сметана	422	Сладкиш с глазура	434
Парфе със стерилизирани плодове	423	Сладки с шоколадова глазура	434
Парфе с краве масло	423	Сладки с орехова плънка	434
Парфе с бадемски ядки	423	Сладки с какао	435
Парфе с плодове и орехови ядки	423	Сладки с вино	435
Лесна рецепта за парфе	424	Сладки с мед	435
Парфе с какао	424	Сладки с извара	435
Парфе с ром	424	Сладкиш с белтъчен крем	435
Бисквити	425	Сладкиш с ябълка	435
Бисквити с прясно мляко	425	Сладкиш с конфитюр	436
Бисквити с ванилия	425	Пандишпан	436
Бисквити с мед	425	Суши пасти	436
Лесни бисквити	425	Сладки с бисквити и какао	436
Бисквити с какао	425	Сладкиш с бисквити и яйчен крем	437
Бисквити с жълтъци	426	Сладкиш с бисквити, нишесте	
Бисквити с кисело мляко	426	и целувки	437

Сладкиш с бисквити и прясно мляко	437	Сладкиш със сини сливи	448
Домашни халви	437	Малинов сладкиш	448
Пиринч халва	437	Сладкиш със сушени кайсии	448
Брашнена халва с орехови ядки	437	Сладкиш с дюли	449
Ароматизирана брашнена халва	438	Сладкиш с тиквички	449
Бяла халва	438	Орехов колач	449
Халва от нишесте	438	Сладка орехова баница	449
Сусамена халва	438	Баница от готови кори с вишни	450
Халва с грис	438	Баница с плодове	450
Бяло сладко	439	Баница с ябълки	450
Първа рецепта	439	Тиквеник	450
Втора рецепта	439	Първа рецепта	450
Варено жито	439	Втора рецепта	451
Кишкек	439	Щрудел с готови кори	451
Варено жито с ароматни подправки	439	Щрудел с домашни кори	451
Варено жито с прясно мляко	439	Щрудел с ябълки и дюли	452
Варено жито със сухо грозде		Щрудел с дюли	452
и орехови ядки	440	Щрудел с тиква	452
Варено жито с карамфил	440	Печени ябълки в тесто	453
Варено жито със стафиди	440	Пържени ябълки в тесто	453
Варено жито с настъргана		Бюрек от тиква	453
лимонова кора	440	Сладкиш със сушени плодове	453
Варено жито за сватба	440	Пандишпан с плодове	454
Каша от жито и царевични зърна	441	Панирани круши	454
Булгур	441	Сини сливи с шоколадова пяна	454
Първа рецепта	441	Пълнени цели ябълки	454
Втора рецепта	441	Пълнени ябълкови половинки	454
Ореховки	441	Беловски пълнени ябълки	455
Първа рецепта	441	Печени сини сливи	455
Втора рецепта	441	Печени дюли	455
Трета рецепта	442	Тиква с прясно мляко	455
Четвърта рецепта	442	Варена тиква	455
Меденки	442	Тиква с мед	455
Първа рецепта	442	Тиква със сушени плодове	456
Втора рецепта	442	Варена тиква с ябълки	456
Трета рецепта	443	Печена тиква с яйца и прясно мляко	456
Четвърта рецепта	443	Печена тиква със захар	456
Десерти с плодове	443	Тиквен сладкиш	456
Лесна плодова пита	443	Тиквен десерт	457
Сиропирана плодова пита	443	Пълнена тиква	457
Плодова пита със сметана	444	Тиква с карамелизирана захар	457
Ябълкова пита с кисело мляко	444	Сладкиш с праскови и ориз	457
Ябълкова пита с канела	444	Пържени дюли	457
Сиропирана ябълкова пита	444	Печени круши с мед	458
Ябълкова пита със стафиди	445	Ябълки, печени на скара	458
Ябълкова пита с мармалад	445	Тиква, печена на скара	458
Ябълкова пита с маргарин	445	Плодов кейк с жълтъци	458
Бърза ябълкова пита	445	Плодов кейк с орехови ядки	458
Ябълкова пита с ром	446	Плодов кейк с кисело мляко	459
Ябълкова пита с извара	446	Тревненски плодов кейк	459
Ябълчник	446	Кейк с вишни	459
Пита с тиква	446	Първа рецепта	459
Сладкиш с тиква	447	Втора рецепта	459
Сладкиш с плодове	447	Торти	460
Черешов сладкиш	447	Новогодишна торта „Емилия“	460
Сладкиш с вишни	447	Новогодишна торта „Антоанета“	460
Сладкиш с вишни и малини	448	Какаова торта „Лукреция“	461
Сладкиш с кайсии	448	Какаова торта „Валентина“	461

Какаова торта с плодове	462	Лимонов крем	477
Какаова торта „Аделина“	462	Портокалов крем	477
Какаова торта с бишкоти	462	Пиян крем от ябълки	477
Торта „Добуш“	462	Крем от круши	478
Торта „Гараш“	463	Крем от ябълки	478
Пламтяща торта	463	Крем от праскови	478
Торта с грис	464	Ябълков крем с белтъци	478
Торта от готови целувки	464	Крем с ягоди	479
Торта от ореховки	465	Крем от варена тиква	479
Бисквитена торта със сладко	465	Крем от тиква с яйца	479
Торта „Фантазия“ с бяла глазура	465	Лесен крем от тиква	479
Лесна торта „Фантазия“	466	Карамелизиран ябълков сос	479
Торта с пресни плодове	466	Жълт крем с плодове	480
Лесна плодова торта	466	Малеби	480
Плодова торта с маслен		Мляко с ориз	480
и млечен крем	466	Първа рецепта	480
Плодова торта с яйчен крем	467	Втора рецепта	480
Торта с ягоди	467	Мляко с грис	480
Торта с ягоди конфитюр	467	Сладолед с какао	481
Плодова торта със сметана	468	Лимонов сладолед	481
Плодова торта с кисело мляко	468	Сметанов сладолед	481
Торта с кайсии	468	Сладолед с ванилия	481
Торта с компот от кайсии	468	Сладолед от кисело мляко	481
Плодова торта с козунак	469	ЗИМНИНА	482
Плодова торта с бишкоти	469	Как да избираме плодове и	
Плодова торта със стафиди	469	зеленчуци за зимнина	483
Плодова торта с палачинки	469	Стерилизирани	
Торта със сладко от смокини	470	зеленчукови консерви	485
Плодова торта с бисквити	470	Стерилизирани лозови листа	485
Плодова торта с ром	470	Консервирани тиквички за супа	485
Плодова торта с белтъчен сняг	471	Консервиран зелен грах	485
Кремове	471	Консервиран зелен боб	486
Основен баварски крем	471	Консервирани червени домати	486
Баварски крем „Дипломат“	472	Консервирани зеленчуци за гювеч	486
Пиян баварски крем	472	Консервирани зеленчуци	
Баварски крем с кафе	473	за паприкаш	486
Баварски крем с кайсии	473	Стерилизирани краставички	486
Баварски крем с шоколад	473	Мариновани краставички	487
Крем ванилия	473	Консервирани чушки за пълнене	487
Първа рецепта	473	Първа рецепта	487
Втора рецепта	473	Втора рецепта	487
Маслен крем	473	Стерилизирани печени чушки	487
Маслен крем с бадемови ядки	474	Стерилизирани мариновани чушки	487
Маслен крем с шоколад	474	Стерилизирани рязани чушки	488
Жълт сладкарски крем	474	Стерилизирани пържени	
Млечен крем с какао и ванилия	474	сини домати	488
Млечен крем		Стерилизиран хайвер	
с карамелизирана захар	475	от сини домати	488
Млечен крем с нишесте	475	Стерилизирани люти чушлета	488
Лимонов крем с желатин	475	Имамбаялдъ	488
Винен крем	475	Кетчуп	489
Крем карамел	476	Първа рецепта	489
Карамелен сос	476	Втора рецепта	489
Маслен крем с кайсии	476	Лютеница	489
Крем „Монблан“	476	Първа рецепта	489
Млечен крем с плодове от сладко	477	Втора рецепта	489
Млечен крем с плодове от компот	477	Трета рецепта	490

Четвърта рецепта	490	Компот от малини	502
Пета рецепта	490	Компот от къпини	502
Туршии	491	Компот от череши	502
Царска туршия	491	Компот от вишни	502
Първа рецепта	491	Нестерилизирани вишни	502
Втора рецепта	491	Компот от кайсии	502
Трета рецепта	491	Компот от небелени праскови	502
Четвърта рецепта	491	Компот от белени праскови	503
Смесена туршия	492	Компот от круши	503
Туршия от цели камби	492	Компот от ябълки	503
Първа рецепта	492	Компот от дюли	503
Втора рецепта	492	Компот от пъпеш	503
Трета рецепта	492	Компот от касис	
Туршия от рязани камби	493	(черно френско грозде)	503
Първа рецепта	493	Компот от червено френско грозде	504
Втора рецепта	493	Компот от сливи	504
Пълнени камби	493	Компот от грозде	504
Печени червени чушки	493	Компоти за диабетици	504
Първа рецепта	493	Конфитюри	504
Втора рецепта	494	Конфитюр от ягоди	504
Парени чушки	494	Конфитюр от череши	505
Туршия от чорбаджийски чушки	494	Конфитюр от кайсии	505
Първа рецепта	494	Конфитюр от ябълки	505
Втора рецепта	494	Първа рецепта	505
Туршия от люти чушлета	494	Втора рецепта	505
Първа рецепта	494	Конфитюр от дюли	505
Втора рецепта	495	Конфитюр от сливи	506
Пукана туршия	495	Конфитюр от зелени домати	506
Кисели краставички	495	Конфитюр от моркови	506
Първа рецепта	495	Сладка	506
Втора рецепта	495	Сладко от череши	507
Трета рецепта	495	Сладко от вишни	507
Туршия от бамя	496	Сладко от кайсии	507
Туршия от зелени домати	496	Сладко от праскови	507
Туршия от моркови	496	Сладко от сини сливи	508
Туршия от карфиол	496	Сладко от круши	508
Туршия с лукчета (балучка)	497	Сладко от зелени домати	508
Консервирана подправка от хрян	497	Сладко от динени кори	508
Крушеница	497	Сладко от пъпеш	509
Лятна туршия от кисели сливи	497	Сладко от черни боровинки	509
Консервирани гъби	497	Сладко от рози	509
Стерилизирани гъби	498	Сладко от зелени смокини	509
Първа рецепта	498	Сладко от зрели смокини	509
Втора рецепта	498	Сладко от зелени орехчета	510
Мариновани гъби	498	Първа рецепта	510
Стерилизирани мариновани гъби	499	Втора рецепта	510
Първа рецепта	499	Сладко от портокалови кори	510
Втора рецепта	499	Плодови желета, мармалади и рачели	510
Гъби в саламура	499	Желе от вишни (череши)	510
Кисело зеле	499	Желе от ягоди	511
Кисело зеле на глави	499	Желе от малини (или къпини)	511
Рязано кисело зеле	501	Желе от ябълки	511
Първа рецепта	501	Желе от кайсии (или зарзали)	511
Втора рецепта	501	Желе от кайсии и ябълки	511
Стерилизирано кисело зеле	501	Мармалад от кайсии	512
Кисело зеле в чувалче	501	Мармалад от дюли	512
Компоти	501	Мармалад от ябълки	512
Компот от ягоди	501	Мармалад от сини сливи без захар	512

Мармалад от сини сливи със захар	512	Свинска мас	526
Мармалад от шипки	513	Първа рецепта	526
Мармалад от портокали	513	Втора рецепта	527
Рачел от тиква	513	Дядо	527
Петмез от грозде	513	Първа рецепта	527
Нектари, сокове и сиропи	514	Втора рецепта	527
Нектар от кайсии	514	Бабек	527
Нектар от праскови	514	Първа рецепта	527
Нектар от сини сливи	514	Втора рецепта	528
Нектар от круши	514	Свинска глава	528
Нектар от дюли	514	Свинска пача	528
Нектар от ябълки	515	Еленски бут	529
Сок от ягоди	515	Странджански бут	529
Сок от малини	515	Пушен бут	530
Сок от череши	515	Осолено свинско месо	530
Сок от вишни	515	Първа рецепта	530
Сок от сливи	515	Втора рецепта	531
Сироп от ягоди	516	Бекон	531
Сироп от малини	516	Пушени свински котлети	531
Сироп от череши	516	Пушен свински врат	532
Сироп от вишни	516	Пушено-варени свински гърди	532
Сироп от дренки	516	Пушени свински ребра	532
Сироп от касис	517	Саздърма от свинско месо	532
Сироп от цвят на бяз	517	Сушено месо	533
Сироп от черен бяз	517	Пържено свинско месо	533
Сироп от лимони	517	Свинско месо в саламура	533
Сироп от портокали	517	Спържа	534
Плодови ликьори и вина	518	Първа рецепта	534
Вишновка	518	Втора рецепта	534
Ликьор от малини	518	Мариновано свинско месо	534
Ликьор от къпини	518	Осолено говеждо месо	534
Ликьор от вишни и череши	518	Домашни наденици	534
Малиново вино	518	Наденици от свинско месо	535
Ябълково вино	519	Първа рецепта	535
Шипково вино	519	Втора рецепта	535
Винен оцет	519	Наденици от смесено месо	535
Ябълков оцет	519	Първа рецепта	535
ДОМАШНИ КОЛБАСИ	520	Втора рецепта	535
Как да оползотворим		Пушени наденици	535
коледното прасе	520	Козя наденица	536
Кървавица	523	Наденица от дивеч	536
Първа рецепта	523	Търник	536
Втора рецепта	523	Пресни домашни карначета	536
Бахур	524	Първа рецепта	536
Първа рецепта	524	Втора рецепта	537
Втора рецепта	524	Домашен суджук	537
Сланина	524	Тънък суджук	537
Солена сланина	524	Горнооряховски суджук	537
Първа рецепта	524	Сух говежди суджук	538
Втора рецепта	525	Домашна луканка	538
Варена сланина	525	Свинска луканка	538
Първа рецепта	525	Първа рецепта	538
Втора рецепта	526	Втора рецепта	539
Пушена сланина	526	Телешка луканка	539
Първа рецепта	526	Луканка от смесено месо	539
Втора рецепта	526	Копривщенска луканка	540
		Троянска луканка	540

Смядовска луканка	540	Шпеков салам	545
Домашна пастърма	540	Сервилат	546
Първа рецепта	541	Гюлай колбас	546
Втора рецепта	541	Домашни сарфалади	546
Овча пастърма	541	Първа рецепта	547
Говежда пастърма	541	Втора рецепта	547
Кайзерована пастърма	542	Домашни кренвирши	547
Домашна саздърма	542	Кайзеровано свинско месо	547
Говежда саздърма	542	Домашна шунка	548
Овча саздърма	542	Първа рецепта	548
Домашни салами	542	Втора рецепта	548
Салам от свинско месо	543	Сушена шунка	548
Салам от свинско и говеждо месо	543	Варена шунка	549
Птичи салам	543	Прясна шунка	549
Пресен салам	544	Пушена шунка	549
Пушен салам	544	Пастет от свински черен дроб	549
Домашен леберкез	544	Пастет от кокошка	550
Мюнхенски леберкез	544	Месо в собствен сос	550
Домашен лебервурст	545	Свинско месо в мас	550
Домашен метвурст	545	ПОДПРАВКИ	551

БЪЛГАРСКА ТРАДИЦИОННА КУХНЯ
© Димитър Мантов

Художник Веселин Павлов
Технически редактор Павел Сотиров
Формат 70 x 100/16. Печ. коли 36

© Издателска къща „Май“, София,
тел. 981 76 82