

ИВАН ЗВЕЗДЕВ

ДОМАШНА КУХНЯ *от Балканите*

СБОРНИК
ЗЛАТНИ РЕЦЕПТИ ЗА 2010 - 2011
НА ИВАН ЗВЕЗДЕВ

Най-доброто от кулинарните съкровищници на:

- Албания • Гърция • Македония
- Румъния • Сърбия • Турция • Хърватска



ЛИБЕРИС МЕДИА

Скъпи приятели,

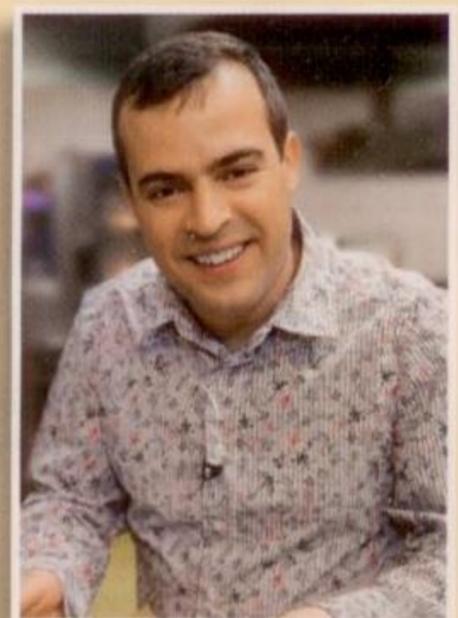
С особена радост и гордост ви представям „Домашна кухня от Балканите” – кулинарна енциклопедия, която съдържа 350 златни рецепти от националните кухни на Албания, Гърция, Македония, Румъния, Сърбия, Турция и Хърватия.

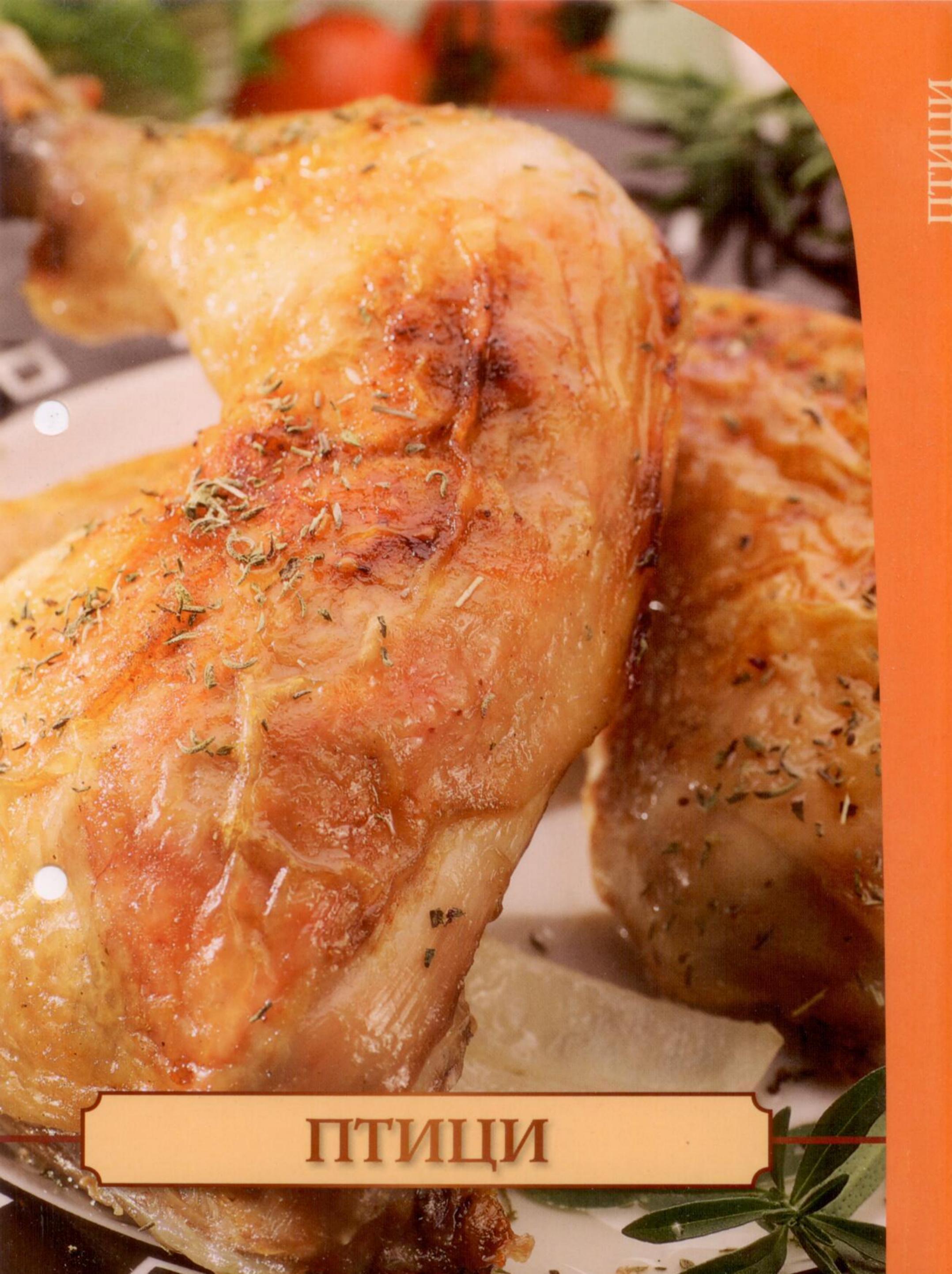
Каня ви в следващите 6 месеца да отидем заедно на гости на нашите съседи, за да разберем кои са ястията, с които се гордеят, и да проследим как храненето в различните кътчета на Балканите се превръща в незабравимо удоволствие. Рецептите, които ще ви представя, са интересни и различни от това, което традиционно сервираме на българската трапеза, и същевременно много близки до нашия вкус. Използваните готварски техники няма да ви изненадат и затруднят, а необходимите продукти се намират лесно на родния пазар.

- Всяка седмица ще имате възможността да получавате карти с рецепти и информация и да ги подреждате в класъра по категории.
- С попълването на колекцията си от всички карти ще получите изчерпателен и удобен за използване сборник, събрал в себе си най-доброто от кулинарната съкровищница на Балканите.
- Освен превъзходните си рецепти, „Домашна кухня от Балканите” ще съдържа и карти с информация за гастрономическите традиции на представените държави. Подготвили сме и разделители за отделните групи ястия, които ще ви помогнат да подредите удобно и практично вашия класъор.
- Тук ще откриете съдържанието на първа част на сборника, то ще ви улесни в събирането и подредбата на предстоящите 176 рецепти. През декември очаквайте и втората част на „Домашна кухня от Балканите”.

Кухнята на Балканите е пъстра и граматична като историята на района. Тя преплита в едно кулинарните нишки на Централна Европа, Средиземноморието и Ориента, а резултатът е огнено, наситено, запомнящо се съчетание от вкусове и аромати. Пожелавам ви приятно готвене и много вълнуващи мигове на масата с рецептите от настоящия сборник!

ИВАН ЗВЕЗДЕВ





ПТИЦИ



ПИЛЕ С БАМЯ

ГЪРЦИЯ

ПРОДУКТИ

- 1 голямо пиле
- 1 кг бамя
- 100 мл оцет
- сол
- черен пипер
- 100 мл зехтин
- 2 глави кромид лук, настърган на ситно
- 1 кг пресни домати

ПРИГОТВЯНЕ

1. Бамята измийте и почистете, сложете в тава, поръсете с оцета, посолете и оставете за 1 час.
2. Нарезете пилето на порции, посолете и поръсете с черен пипер. Сгорещете половината зехтин, сложете лука и парчетата пиле, запържете, прибавете

настърганите домати и задушете 1 ч на умерен огън.

3. Запържете бамята до зачервяване в тиган с останалия зехтин, сипете я в тенджерата при пилето, добавете 1/2 чаша гореща вода и всичко варете 10–15 мин.

4. Сервирайте ястието топло.



ПИЛЕШКО С ПРЕСНИ КАРТОФИ И ЛЕШНИЦИ

СЪРБИЯ

ПРОДУКТИ

- 4 пилешки бутчета
- лимонов сок
- сол
- черен пипер
- червен пипер
- 100 г маргарин
- 4 сл. олио
- 600 г пресни картофи, нарязани на едри кръгчета или цели
- 50 г лешници, почистени и нарязани
- 1 сл. масло

ПРИГОТВЯНЕ

1. Отделете горната и долната част от бутчетата, измийте ги и ги подсушете. Натрийте ги с лимонов сок, посолете, поръсете с черен пипер и ги оваляйте в червен пипер.
2. Намажете подходяща тава с маргарин и наредете месото. Разпределете картофите около

бутчетата и залейте всичко с останалия разтопен маргарин и олиото. Печете половин час в загрята на 220 градуса фурна.

3. През това време запържете лешниците в маслото и поръсете с тях опеченото пиле и картофите. Сервирайте ястието топло.



ГЮВЕЧ ПИЛЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ ПО ЗАГОРСКИ

ХЪРВАТИЯ

ПРОДУКТИ

- 2 патладжана, нарязани на кубчета
- 100 мл олио
- 4 парчета пиле (бутчета)
- 2 глави лук, накълцани
- 400 г картофи, нарязани на колелца
- 300 г зелен фасул
- 2–3 пресни камби, нарязани на едро
- 3 скилидки чесън, накълцани или нарязани на филийки
- ½ ч.ч. нарязан магданоз
- 3 сл. нарязани листа от целина
- 1 люта чушка, нарязана
- 2 до 4 ч.ч. бульон за супа
- 1 ч.ч. ориз, измит
- червен пипер на вкус
- 300 г домати
- сол

ПРИГОТВЯНЕ

1. Посолете патладжана, оставете да се отцеди в гевгир поне 30 мин, за да си пусне сока.

2. Загрейте фурната на максимална температура. Загрейте олиото в тиган на средна температура. Леко запържете парчетата пиле в олиото, извадете от тигана и оставете настрана. След това сотирайте лука, докато омекне, и после добавете картофите, зеления фасул, камбите, чесъна, магданоза, целината, патладжана

и лютата чушка. Добавете малко бульон и задушете, докато зеленчуците омекнат.

3. Върнете месото в сместа и поръсете обилно с ориз. Посолете и сложете червен пипер на вкус. Прехвърлете в намазано гювече или тава за печене, наредете отгоре резените домати и печете 40–60 мин, като добавяте бульон или вода в пропорция 3:1, за да се сvari оризът.



ПИЛЕ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

ГЪРЦИЯ

ПРОДУКТИ

- 1 малко пиле
- 1 глава кромид лук
- сол
- черен пипер
- 1 ч.л. червен пипер
- 500 г домати
- 500 г тиквички
- 3 белени чушки
- 500 г картофи

ПРИГОТВЯНЕ

1. Наредете и измийте пилето. Запържете порциите в зехтина и прибавете ситно нарязания лук, солта, черния и червения пипер.
2. Добавете нарязаните на кубчета зеленчуци.
3. Сипете вода, колкото да покрие месото, и варете, докато водата се изпари напълно и зеленчуците омекнат.
4. Сервирайте парче месо с част от зеленчуците.



ПТИЧИ ДРОБЧЕТА В БЯЛО ВИНО

РУМЪНИЯ

ПРОДУКТИ

- 1 кг птичи дробчета
- 100 г кайзер без кост и кожа
- 2 скилидки чесън
- 50 мл олио
- 1 ч.ч. сухо бяло вино
- 1/4 ч.л. смлян черен пипер
- 1 ч.ч. пилешки бульон, приготвен от кубче
- 1 ч.л. накълцана чубрица
- 1/2 ч.л. сол
- 1 ч.л. накълцан магданоз

ПРИГОТВЯНЕ

1. Измийте и почистете дробчетата от кожичките, след което ги подсушете.
2. Наредете кайзера на ивици, след това измийте чесъна и го нарежете на резенчета.
3. Нагорещете една тенджерка с олио, след това запържете на силен огън кайзера, докато се зачерви, добавете дробчетата и продължете, докато се зачервят

и те. В този момент добавете виното и смления пипер и варете, докато течността се изпари почти напълно, след това добавете пилешкия бульон, чубрицата и чесъна.

4. Махнете от огъня, добавете сол и накълцания магданоз.
5. Сервирайте с картофено пюре или зелена салата.



ПУШЕНО ПУЕШКО СЪС ЗАДУШЕНО КИСЕЛО ЗЕЛЕ

СЪРБИЯ

ПРОДУКТИ

- 50 мл олио
- 1 глава кромид лук
- 300 г кисело зеле
- 100 г бекон
- ароматни подправки
- сол
- 1 ч.л. червен пипер
- 300 г пушено пуешко месо

ПРИГОТВЯНЕ

1. Задушете накълцания лук, добавете киселото зеле и продължете да задушавате.
2. Добавете бекона, ароматните подправки, солта и разбъркайте.
3. Накрая подправете с червен пипер и печете до кафяво. Поднесете с пушеното пуешко.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ястието върви отлично с бира или чаша хубаво червено вино.



ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА С БЯЛО ВИНО

РУМЪНИЯ

ПРОДУКТИ

- 100 мл олио
- 4 големи пилешки бутчета
- 2 глави лук
- 2 скилидки чесън
- 1 ч.ч. полусухо бяло вино
- 2 ч.ч. пилешки бульон, приготвен от кубче
- 1 щипка на върха на ножа чубрица
- 1 щипка на върха на ножа розмарин
- ½ ч.л. сол
- ¼ ч.л. смлян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

1. Измийте бутчетата, отцедете ги и след това ги запържете до златисто от всички страни в добре загрят тиган с олио.
2. Наредете лука на кръгчета, след това накълцайте чесъна и ги поставете в тава, напръскана с олиото, в което са се пържили бутчетата. Отгоре поставете бутчетата, след това поръсете

със смес от подправки, чесън и ароматни билки. Залейте навсякъде с виното и пилешкия бульон, след това печете във фурната, загрята до 180 градуса в продължение на 35–40 мин.

3. Сервирайте бутчетата с останалия сос в тавата или с гарнитура от зеленчуци.



ПИЛЕШКО ПО ДАЛМАТСКИ

ХЪРВАТИЯ

ПРОДУКТИ

- 6 парчета пиле (Всякаква комбинация)
- ½ ч.ч. олио
- 1 средно голяма глава лук, ситно нарязана
- 1 сл. каперси
- 3 сл. нарязан магданоз
- ¼ ч.ч. ситно нарязана осолена аншоа или сардина
- сокът на 1 лимон
- 1 сл. оцет
- сол и пипер на вкус

ПРИГОТВЯНЕ

1. Поставете парчетата пиле в тенджерата. Покрийте с вода и ги сварете. Извадете пилето и запазете бульона за ползване. Предварително затоплете фурната на 250 градуса.
2. Междувременно пригответе соса. Смесете олиото с лука, каперсите, магданоза и

аншоата. Добавете лимоновия сок, оцета, солта и пипера.

3. Поставете пилето в намазана с мазнина тава. Залейте със соса и печете 15–20 мин. Покрийте с фолио, ако започне да става кафяво много бързо.



ПИЛЕШКИ ОГРЕТЕН СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И СОС БЕШАМЕЛ

ТУРЦИЯ

ПРОДУКТИ

- 1 кг пилешко
- сокът от 1/2 лимон
- 1 глава лук
- 1 ч.л. зърна черен пипер
- 1 дафинов лист
- сол
- 2 моркова
- 2 картофа
- 150 г зелен боб
- 15–20 малки лукчета
- 1/2 ч.ч. пресен грах

ЗА СОСА БЕШАМЕЛ

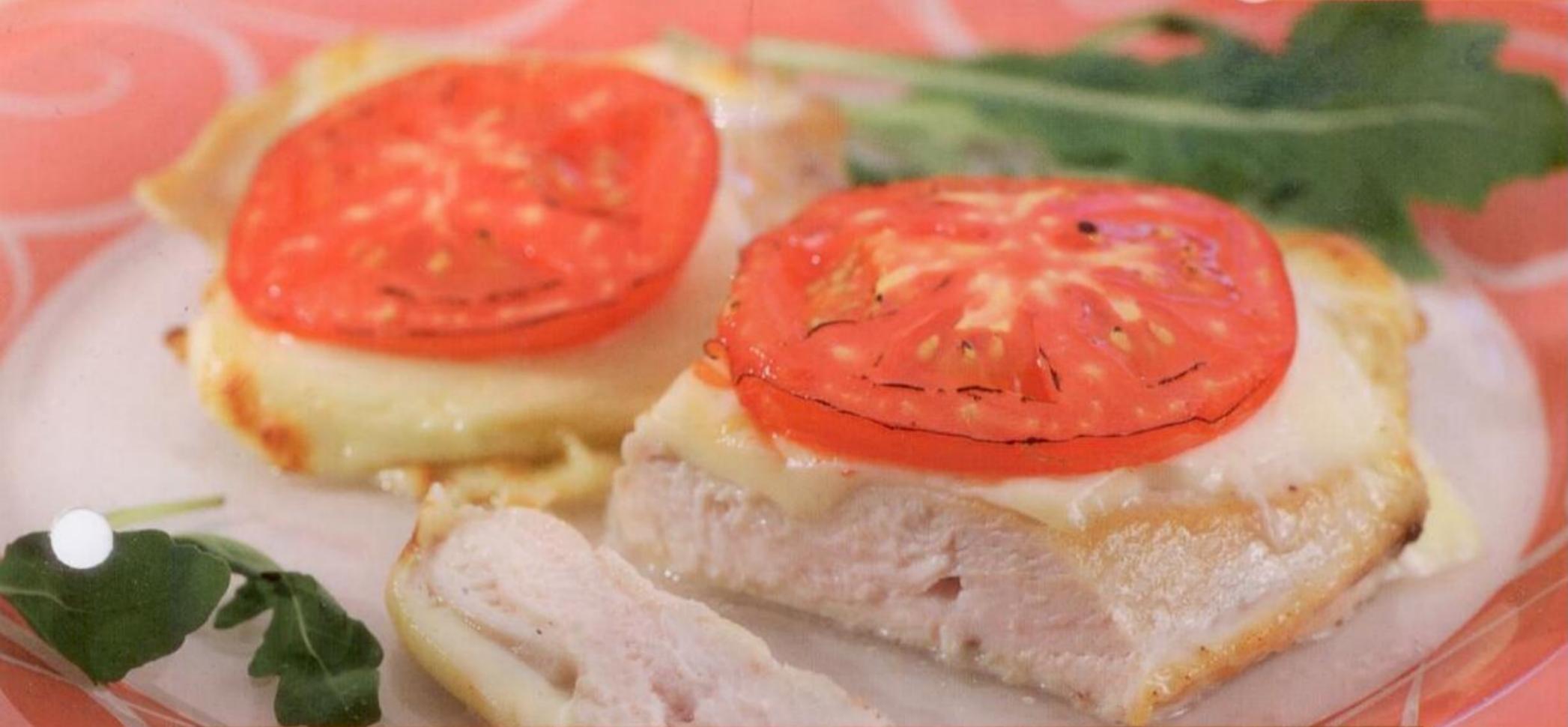
- 2 сл. масло
- 2 сл. брашно
- 1 ч.ч. прясно мляко
- 1 ч.ч. пилешки бульон
- 2 яйца
- 200 г настърган или нарязан кашкавал
- сол
- черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

1. Почистете пилешкото месо и натъркайте със сока от половин изстискан лимон. Покрийте и оставете в тенджерата 10–20 мин.
2. Добавете 1 глава лук, нарязана на четвъртинки, 1 ч.л. зърна черен пипер, дафинов лист и сол в пилето.
3. Сложете 3 чаши вода да заврят в тенджерата, добавете пилешкото и покрийте. Оставете 40–45 мин на слаб огън.
4. Свалете от огъня и след като се охлади, отстранете кожата и костите от пилето. Наредете месото на малки парченца. Поръсете със сол и черен пипер.
5. Измийте зеленчуците, обелете морковите и картофите и нарежете на кубчета. Почистете зелените фасул и нарежете на парчета по 1 см. Добавете малките

лукчета и граха и сварете в пилешкия бульон, като преди това сте отделили 1 ч.ч. от бульона за соса бешамел.

6. Пригответе на соса бешамел: Запържете брашното с масло в тенджерата до златисто. Добавете чашата мляко и чашата с пилешки бульон и сварете. След като се охлади, добавете яйцата и 100 г настърган кашкавал и разбъркайте.
7. Излейте 1/3 от соса в тава за печене. Наредете сварените зеленчуци върху соса, след това наредете месото върху зеленчуците. Излейте останалата част от соса върху месото и поръсете с останалия настърган кашкавал.
8. Печете на умерена фурна до получаване на розов цвят. Сервирайте нарязано на резени.



ПИЛЕШКИ МЕДАЛЬОНИ

СЪРБИЯ

ПРОДУКТИ

- 4 пилешки филета от по 150–200 г
- сол и черен пипер
- 1 домати
- 200 г моцарела
- 200 г рукола
- 2 сл. зехтин

ПРИГОТВЯНЕ

1. Начукайте четирите пилешки филета, посолете, поръсете с черен пипер и сварете медальоните.
2. Сложете ги да се пекат в предварително загрята на 200 градуса фурна. Когато са

почти готови (след 10–12 мин), наредете отгоре резенчета моцарела и колелца домати и покрийте с капак или фолио, за да се разтече сиренето. Поднесете със салата от рукола, поръсена със зехтин.



ФИЛЕ ОТ ПАТИЦА С ГОРГОНЗОЛА, СУШЕНИ СЛИВИ И ОРЕХИ

СЪРБИЯ

ПРОДУКТИ

- 100 г сирене горгонзола
- 200 мл сладка сметана
- 150 г сушени сини сливи без костилка
- 100 г смлени орехи
- 400 г филе от патица

ПРИГОТВЯНЕ

1. В тенджерката разбъркайте натрошената горгонзола със сметаната, варете 7 мин и след това добавете сините сливи и орехите.
2. Изпечете патешкото филе във фурна, предварително загрята на 200 градуса, и го залейте със соса.

Можете да поднесете с панирана ябълка или печен домати и зеленчуци по избор, задушени в масло.



ПИЛЕШКА ЯХНИЯ С ЛУК И ЧУШКИ

РУМЪНИЯ

ПРОДУКТИ

- 6–8 пилешки бутчета, или готови пилешки пържоли от бутче
- 2 големи глави лук
- 4 червени и жълти чушки за пълнене, изчистени и измити
- 100 мл олио
- 1 консерва домати кубчета в доматиен сос
- 2 скилидки чесън, цели
- ½ чаша полусух бяло вино
- 1 сл. накълцан магданоз
- 2 листа дафинов лист
- 5–6 зърна черен пипер
- смлян черен пипер на върха на ножа
- 1 чл. сол

ПРИГОТВЯНЕ

1. Наредете лука на ивици. Наредете чушките на ивици. Измийте пилешките бутчета и ги поийте със суха и чиста кърна.
2. Загрейте олиото в тенджерата и запържете до златисто на силен огън предварително осолените и поръсени с пипер пилешки бутчета. След като се зачервят, ги извадете в затоплена чиния. Загрейте фурната до 175 градуса.
3. На мястото на пилешките бутчета сложете лука и го запържете 2–3 мин, добавете

и чушките, като продължавате по същия начин. Прибавете доматиите, целия чесън, две чаши вода, виното и остатъка от подправките. Оставете да поври още малко и сложете вътре пилешките бутчета, като им направите място под лука и чушките. Варете яхнията 20 мин, след което пъхнете тенджерата във фурната за 15 мин.

4. Сервирайте яхнията поръсена с накълцания магданоз и мамалига или с картофено пюре.



ПИЛЕ В СОС ОТ КЕСТЕНИ

СЪРБИЯ

ПРОДУКТИ

- 1 пиле
- 1 плик за печене
- ½ kg кестени
- 2 с.л. олио
- 2 глави лук, нарязани на полукръгове
- 1 с.л. картофено брашно
- 1 ч.ч. бяло вино
- 300 мл бульон или вода
- 1 бучка захар
- сол и черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

1. Поръсете пилето със сол и черен пипер, сложете го в плика и го изпечете според инструкциите на плика в предварително загрята фурна.
2. Когато месото се позачерви, го извадете от фурната. Сложете лука и олиото в широка тенджерка. Наредете нарязаното печено пиле отгоре и задушете на умерен огън, като наливате по малко от бульона\водата.
3. През това време разрежете кестените отгоре и ги сварете.

Обелете сварените кестени, пасирайте ги и добавете картофеното брашно, бялото вино и захарта.

4. Загрейте на умерен огън и гответе до съгъстяване на соса, като бъркате непрекъснато, за да не се образуват бучки. Ако е нужно, долейте още малко бульон. Прибавете получения сос в тенджерата със задушеното пилешко и лука. Разбъркайте добре и гответе още 10 мин. Сервирайте ястието топло.



ПИЛЕ С МАКАРОНИ

ГЪРЦИЯ

ПРОДУКТИ

- 1 пиле с дреболиите
- 150 мл зехтин
- 400 г макарони
- 2 глави кромид лук, настързан на ситно
- 5 зрели домата
- канела
- карамфил
- сол
- черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

1. Сварете макароните в подсолена вода, като следвате упътването на опаковката. Отцедете и оставете настрана.
2. Измийте пилето и нарежете на парчета. Дробчето нарежете на ситно, пилето запържете с половината зехтин и сложете в голяма чиния.
3. Запържете лука с останалия зехтин, прибавете дробчето, доматиите, нарязани на ситно, запърженото пиле, канелата, солта, три карамфилчета и малко гореща вода.
4. Накрая добавете сварените макарони, разбъркайте и сервирайте.



ПИЛЕ С ЦВЕТЕН ПИЛАФ

РУМЪНИЯ

ПРОДУКТИ

- 6 пилешки бутчета
- 6 сл. зехтин
- 2 глави лук, нарязан на ситно
- 2 нарязани на ситно чушки, червена и жълта
- 2 ситно нарязани скилидки чесън
- 2 ситно нарязани пресни домата
- 1 парче селска наденица, обелена и нарязана на тънки колелца
- 1 сл. доматино пюре
- 1½ к.ч. ориз
- 1 к.ч. бяло сухо вино
- 1 сл. червен пипер
- сол
- черен пипер, смлян
- 1½ к.ч. пилешки бульон или вода
- ½ нарязан на филийки портокал без семки
- 2 сл. ситно нарязан магданоз

ПРИГОТВЯНЕ

1. В голям и дълбок тиган или китайски уок загрейте зехтина на умерен огън и много добре запържете пилешките бутчета до порозовяване за 10 мин. Извадете ги и ги оставете покрити в плоска чиния.
2. Сложете лука и чушките в зехтина и ги пържете само 2–3 мин. Прибавете чесъна, доматиите и наденицата. Разбъркайте добре. Изсипете доматиеното пюре и ориза и пак разбъркайте. Сипете

бавно виното. Прибавете червения пипер, сол, черен пипер и бульона. Разбъркайте добре.

3. Поставете отгоре полуизпържените бутчета и филийките от портокал. Намалете огъня, сложете капак и оставете ястието да ври на бавен огън около 20 мин.

4. Поръсете с магданоз и сервирайте, като се стараете да има от всичко в чинията – бутче, ориз и парчета от наденицата.



МУСАКА С ОРИЗ И ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА

АЛБАНИЯ

ПРОДУКТИ

- 300 г ориз
- сол
- 1 глава лук
- 100 мл олио
- 200 г пресни гъби
- 1 Връзка магданоз
- 400 г пилешки дробчета
- черен пипер
- 2 яйца
- 150 мл заквасена сметана

ПРИГОТВЯНЕ

1. Почистете ориза, измийте го и го сварете в леко подсолена вода. След като омекне, изплакнете и изцедете с гевгир.

2. Обелете лука и го нарежете на ситно. Затоплете олиото, сложете в него лука, оставете го да омекне за кратко на слаб огън, след това добавете нарязаните на малки резени гъби и оставете на котлона още 10–15 мин. Извадете гъбите и лука от олиото.

3. Измийте магданоза, подсушете го и нарежете на ситно. Измийте пилешките дробчета, подсушете ги, нарежете на ивици и запържете леко в същото олио, като добавите солта и пипера.

Постелете един слой ориз върху намаслена тавичка, поръсете с пипер и сол, ако е необходимо. След това сложете слой гъби отгоре и поръсете с нарязания магданоз. Повтаряйте пластове, докато продуктите свършат. Накрая покрийте с пилешките дробчета и отгоре излейте останалото олио. Нагрейте фурната на 200 градуса и запечете за около 30 мин.

4. Към края на цикъла на печене добавете разбитите яйца и сметана върху мусаката и върнете във фурната, докато коричката стане кафява. Сервирайте мусаката със зелена или зелена салата.



ПАТЕШКИ РУЛЦА

СЪРБИЯ

ПРОДУКТИ

- 400 г патешки гърди
- 100 мл олио
- 200 г кашкавал
- 200 г бекон, нарязан на тънки филии

ПРИГОТВЯНЕ

1. Задушете патешките гърди в малко мазнина, докато омекнат.
2. Постелете филиите бекон, поставете върху всяка парче от патешките гърди и парче кашкавал и завийте на руло.

Запържете с малко мазнина, докато беконът се запържи, а кашкавалът се размекне.

3. Сервирайте ястието топло с гарнитура от зеленчуци според сезона.



ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

ХЪРВАТИЯ

ПРОДУКТИ

- 4 сл. масло
- 1 ч.ч. моркови, нарязани на кръгчета
- 2 стръка целина, нарязана
- 1½ чаша фино нарязан праз
- 2 глави лук, нарязан
- 3 средно големи картофа, обелени и нарязани на кубчета
- ½ чаша вода или бульон
- 3 дафинови листа
- 600 г пилешки дробчета
- сол и пипер на вкус
- 1 сл. накълцан магданоз

ПРИГОТВЯНЕ

Даже най-взискателните любители на дробчета ще оценят това ястие! Внимавайте да не преварите дроба, защото ще стане жилав, и не добавяйте преди това сол.

1. Затоплете 2 сл. масло в малка тенджерка на умерен огън. Сотирайте морковите, целината, прера, лука и картофите, докато омекнат. Добавете вода или бульон, покрийте и варете 30 мин.
2. Затоплете останалите 2 сл. масло в друга тенджерка

и сотирайте пилешките дробчета. След това добавете зеленчуците и варете още известно време, докато омекнат. Овкувете със сол и черен пипер.

3. Украсете с накълцания магданоз, преди да поднесете.



Хубаво и
евтино!



ПИЛЕШКИ ПАЙ

ХЪРВАТИЯ

ПРОДУКТИ

- 1½ ч.ч. брашно
- 4 яйца
- 100–150 мл мляко
- 1 ч.л. сол
- черен пипер на вкус
- 400 г сварено предварително и нарязано пилешко месо
- ¾ ч.ч. сметана
- 1 сл. брашно

ПРИГОТВЯНЕ

1. Затоплете фурната на 250 градуса. Намажете с мазнина кръгла тава. Направете кладенче в брашното, добавете яйцата, млякото и 1 ч.л. сол, размесете до образуване на тесто, подобно на тестото за пай.

2. Разточете на кръгла кора с дебелина около 0,5 см и постелете с нея тавата, като обхванете и стените.

3. Подправете пилето със сол и черен пипер и го разпределете върху местото, поставено в тавата.

4. Печете 15–20 мин, докато придобие златист цвят. Извадете от фурната. Разбъркайте сметаната със супената лъжица брашно и изсипете върху пилето. Върнете тавата във фурната за още 5–10 мин.



БЕБЕК (СИНЕМАНТЪСЪ)

ТУРЦИЯ

ПРОДУКТИ

ЗА ТЕСТОТО

- 1 яйце
- 1 кг брашно
- ½ чл. сол

ЗА ПЛЪНКАТА

- 2–3 сл. олио
- 2–3 глави кромид лук
- ½ кг пилешко филе
- сол и черен пипер на вкус

ЗА ЗАЛИВАНЕ

- ½ пакетче краве масло

ПРИГОТВЯНЕ

1. Смесете брашното със солта, направете кладенче, в което да чукнете яйцето, и постепенно добавяйте водата. Месете, докато се получи меко тесто, покрийте и оставете да втаса 10–15 мин.

2. Нарежете лука на ситно, запържете в сгорещено олио до златисто и прибавете нарязаното на съвсем малки късчета пилешко месо. Изпържете и него до златисто, оставете да изстине, посолете

и поръсете с черен пипер.

3. Втасалото тесто разточете на съвсем фини кори. Нарежете ги на квадрати и във всеки квадрат поставете по малко от плънката. Завийте така, както се повива бебе в пелени.

4. Така приготвените „бебета“ подредете в тава и печете във фурна при температура 230 градуса, докато се зачервят.

5. Сервирайте, докато са топли, полети с разтопено масло.



ПАТИЦА С ПРЯСНО ЗАПЪРЖЕНО ЗЕЛЕ

РУМЪНИЯ

ПРОДУКТИ

- 4–6 патешки бутчета
- 2 сл. многоцветен мед
- ½ ч.л. черен пипер, смлян
- 3 стръка чубрица
- сол
- 4 сл. олио
- 1 ч.л. полусухо бяло вино
- 1 глава лук, изчистена
- 2 зелени чушки
- 1 прясна зелка, от около 1,5 кг
- 1 сл. сладък червен пипер
- 1 ч.л. кимион на зърна
- 1 пилешки бульон приготвен от кубче, разтворено в 300 мл вода
- 5–6 зърна черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

1. Измийте патешките бутчета, след това ги изтрийте със суха и чиста кърпа. Смесете меда със смления черен пипер, надробената чубрица, малко сол и една лъжица олио, след това обтрийте патешките бутчета и ги оставете да престоят на студено 6 часа.

2. Загрейте една тава с олио, поставете бутчетата и излейте върху тях остатъка от маринатата. Добавете виното в тавата, след което я покрийте с алуминиево фолио. Загрейте фурната до 180 градуса.

3. Докато патицата стои в хладилника, нарежете на ситно лука, нарежете чушките на ивици и настържете зелето на специално ренде. Намачкайте и разбъркайте зелето със сол и го оставете престои 30 мин. След като зелето омекне, го

изстискайте добре от сока.

4. Загрейте остатъка от олиото и запържете за 3–4 мин лука и чушките, след това прибавете зелето, сладкия червен пипер и кимиона, като разбърквате зеленчуците, докато престанат да пускат вода. Добавете бульона, зърната черен пипер и покрийте с капак, като продължете с варенето около 30 мин, докато зелето омекне. Ако все още има нужда, добавете топла вода.

5. Когато патешките бутчета станат вече крехки, поставете запърженото зеле в чиста тава. Прибавете отгоре бутчетата и сложете да се пече до зачервяване във фурната в продължение на 15 мин.

6. Сервирайте зелето в чинии и с по едно патешко бутче отгоре.



ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА С ПЕЧЕНО СИРЕНЕ

ГЪРЦИЯ

ПРОДУКТИ

ЗА ПИЛЕТО

- 8 пилешки бутчета
- 4 сл. зехтин ● 4 сл. балсамов оцет ● 1 сл. мащерка ● 1 сл. риган
- 1 пасирана скилидка чесън
- 1 сл. сол ● прясно смлян пипер

ЗА ПЕЧЕНОТО СИРЕНЕ

- 2 срязани на четири червени чушки ● 2 срязани на четири жълти чушки
- 2 срязани на четири зелени чушки ● 2 срязани на четири глави лук
- 2 цели скилидки чесън
- 250 г сирене, нарязано на триъгълни парчета ● 1 сл. риган ● 1 сл. червен лют пипер ● сол ● 4 сл. зехтин
- 4 сл. балсамов оцет

ПРИГОТВЯНЕ

1. Сипете зехтина, балсамовия оцет, мащерката, ригана, чесъна, солта и прясно смления пипер в купа. Разбийте продуктите с вилица, докато се получи хомогенна смес. Сложете в сместа бутчетата и ги разбъркайте много добре, за да се покрият от всички страни с марината.
2. Покрийте дъното на дълбока тава с хартия за печене. Сипете в нея пилето с цялата марината и поставете тавата в предварително загрята на 200

градуса фурна. Печете час.

3. За печеното сирене: Сипете всички продукти в купа и ги разбъркайте много добре. Постелете на дъното на дълбока тава хартия за печене, изсипете в нея сместа, поставете отгоре пилешките бутчета и печете 20 мин на 200 градуса.

4. Сервирайте в голяма плоска чиния или плато като пилето е в средата, полято със соса му, а около него са наредени печеното сирене и зеленчуците.



ДОРМА ОТ ПИЛЕ

ТУРЦИЯ

ПРОДУКТИ

- 2 пържоли от пилешко бутче
- 2 пържоли от пилешко филе
- сол
- черен пипер
- 50 г маргарин
- 1 глава лук
- 50 г кедрово семе
- 2 сл. стафиди
- 100 г пилешки дробчета
- 1 домати
- 1 ч.л. бахар
- 2 ч.ч. пилешки бульон

ЗА ПЛЪНКАТА

- 50 г масло
- 4–5 сл. олио
- 150 г сварен предварително ориз
- 2 ч.л. сол
- 6–7 стръка копър

ПРИГОТВЯНЕ

1. Разстелете пържолите, леко ги начукайте, посолете ги, поръсете с черен пипер и оставете за кратко в хладилника.

2. В тиган със сгорещения маргарин запържете нарязания на ситно лук. Добавете кедровото семе и разбъркайте. След това последователно сложете стафидите и нарязаните на кубчета пилешки дробчета и пак разбъркайте.

3. Почистете домата от люспата и семето, нарежете го на кубчета и го прибавете в тигана. Поръсете с черния пипер, солта и смления бахар и разбъркайте. С черпак налейте

бульона и оставете на умерен огън да къкри.

4. Пригответе плънката, като в загрято масло и 2 сл. от олиото запържете предварително сварения и отцеден от водата ориз. Посолете, прибавете към сместа и задушете около 15 мин. Готовия ориз поръсете с накълцан копър.

5. Напълнете с тази плънка парчетата пиле, увийте ги добре и ги нарежете в намазнена тава. Поръсете с останалото олио, черен пипер и сол на вкус и печете при температура 180 градуса около 25 мин.

ПАТЛАДЖАН С ПИЛЕШКО И СИРЕНЕ

ГЪРЦИЯ

ПРОДУКТИ

- 4 броя патладжани
- ¼ ч.ч. зехтин
- 4 филета от пилешки гърди, нарязани на кубчета
- 2 скилидки чесън
- 150 г гравiera (гръцко твърдо сирене от овче мляко), нарязано на кубчета, може да се замени с подобно българско
- 150 г кашкавал, нарязан на кубчета
- 400 г цедено кисело мляко
- 2 сл. ситно нарязана мента
- 1 кл. горчица
- сол
- черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ

1. Нарезете патладжаните на колелца и ги сложете в намаслена тавичка. Посолете ги.

2. Загрейте зехтина и запържете пилешкото месо, като го обръщате няколко пъти, докато промени цвета си. Сложете сол и пипер. Добавете ситно нарязания чесън и разбърквайте 1 мин. Изсипете

сместа върху патладжаните. Отгоре сложете кубчетата сирене и кашкавал.

3. В купа смесете млякото, ментата и горчицата. Покрийте ястието с един пласт от млечната смес. Печете на 200 градуса за 25–30 мин, докато заливката направи коричка.

ИВАН ЗВЕЗДЕВ
Кулинарен консултант

Фотография **КРАСИМИР СТОИЧКОВ**
Кулинар **ВАНЯ ДОЙЧИНОВА**

Арт директор **ВАНЯ ГРОЗЕВА**
Аранжор **РОЗИНА МАКАВЕЕВА**

Графичен дизайн **МАРГАРИТА ТРИФОНОВА**
Прегпечат **ГЕРГАНА БЯНОВА**

Редакционен консултант **АНИ МЛАДЕНОВА**
Редактор **НИНА СТЕФАНОВА**
Коректор **СВЕТЛА МАРИНОВА**

Издава
ЛИБЕРИС МЕДИА ГРУП БЪЛГАРИЯ АД

София 1680
ж.к Борово, ул. „Ястребец“ №11, ет. 1
телефон: 02/817 46 60
факс: 02/817 46 70
e-mail: office@liberis.bg

МИЛА КРЪСТЕВА
Изпълнителен директор

Финансов мениджър **ЛИЛИЯ МАНОИЛОВА**
Счетоводство **ВАСИЛ АВРАМОВ**
Директор реклама **ТОНИ ЛЕ**
Мениджър реклама **ДЕСИСЛАВА АНДРЕЕВА**
Маркетинг мениджър **ЛОРА АРНАУДОВА**
Директор дистрибуция и производство **ГЕОРГИ ГЕОРГИЕВ**
Асистент мениджър дистрибуция **ПАНАЙОТ СТАНОЕВ**
Офис мениджър **ИЛИАНА ЦВЕТКОВА**

АНТонио Либерис
Президент
LIBERIS MEDIA GROUP

Всички права запазени. Никаква част от това издание не може да бъде репродуцирана изцяло или в частност без изричното писмено съгласие на издателя.

Печат:  **DELTA**
HIGH PRINT