

ГЮВЕЧИ

ГЮВЕЧЕТА



ЗА ВСЕКИ ДОМ

Дора Недялкова

ГЮВЕЧИ И ГЮВЕЧЕТА



**ХОМОФУТУРУС®
СОФИЯ**

КЕРАМИЧНИТЕ СЪДОВЕ - ГОТВИМ ВКУСНО И ЗДРАВΟΣЛОВНО

За кой ли път трябва да установим, че почти всяка новост е добре забравена, и то многократно, стара практика. Така ей с керамичните съдове за приготвяне на храна.

Разкопки в древни селища доказват, че още в престари времена месото и други храни са обмазвали с влажна глина и са ги готвили на огъня или в съдове от този прекрасен природен материал. Даже във времената на древните цивилизации това е била всеобща практика. Прочутите с гастрономията си древни римляни също са използвали керамични съдове, за да приготвят изискани блюда. И най-сетне, ако се вгледаме в нашата национална кухня, ще открием с изненада, че повече от една трета от вкусните гозби се приготвят в глинени съдове. А България няма как да не е част от Европа и света, където се забелязват аналогични тенденции напоследък.

Този факт не е нито случаен, нито приумица - дължи се на позабравените, но неоспорими качества на керамиката.

Керамичните съдове напълно запазват сока и аромата на храната, защото не е необходимо да се излива отварата, а през открехнатия капак не се изпарява ароматът на подправките.

*Глината е природен материал и поглъща необходимата вода, в която преди употреба се изплаква или се накисва керамичният съд. Ето защо почти не е нужно да се долива вода през време на готвенето, икономисва се мазнина, а най-главното е, че **храната остава сочна и мека.***

Времето за готвене на храната е доста продължително, но не е употребено напразно. По принцип ястието става по-вкусно и по-здравословно, когато се готви на слаб огън продължително време. Може пък тази комбинация на електроенергия и време да не е по-скъпа от тази на силен огън (ел.ток) за по-кратко време!? Аз съм, в известен смиеш „нощна птица“ - обичам да работя в късните часове!

Поставям керамичния съд с яденето във фурната около 22 часа (при нощна тарифа) на слаб огън, навивам будилника и изключвам фурната 10 мин преди определеното време. Удивително приятно е да работиш или просто да четеш в тишината на късните часове, а жилището ти се изпълва с познати от детството аромати и ухае на дом! А храната за другия ден е готова. Чудесно е! А вие опитайте - може и на вас да ви хареса.

Най-важното е да следвате инструкцията за употреба на керамичните съдове, за да им се радвате дълго време. А в приготвянето на храната и ястията можете и да импровизирате.

А за тези, които бързат, напомням, че всички ястия в глинени съдове са подходящи за микровълнова фурна и стават много вкусни.

Ако все пак нямате в своята кухня подходящи керамични съдове, не забравяйте, че всички ястия може да се приготвят и в подходящи огнеупорни съдове с капаци, като йенското стъкло, т.нар. руски гусятници и др.

И бъдете живи и здрави и горди с чудесната, винаги съвременна българска кухня.

арх. Дора Недялкова

Как да ползваме керамичните съдове за печене?

Преди да използваме керамичен съд за приготвяне на храна, необходимо е **съдът да се натопя във вода за около 15 мин.** За това време студената вода ще запълни порите на керамиката. По този начин се постига прекрасен ефект, когато при нагряването във фурната около печивото се образува тънка ципичка, която прави блюдото в „глиненото гърне“ толкова вкусно.

Глината е природен материал и **не търпи резки промени в температурата.** Затова **керамичните съдове трябва да се поставят само в студена фурна,** която да се загрева постепенно, докато се достигне желаната за печене температура. Обикновено се препоръчват 180 - 250° C. Оптималната температура е от 200 до 225° C. Основно правило е: **колкото по-ниска е температурата за печене, толкова по-продължително е времето,** необходимо за опичане. Ако сте решили да пригответе ястие в керамичен съд, но нямате специална рецепта, ползвайте правилото: **указаното за обикновен готварски съд време + 30 мин.** Когато ястието се пече (вари) на по-слаба температура, но по-продължително време, резултатът е **по-вкусно ястие.** В керамичните съдове обикновено печивото не прегаря и не е необходимо да се долива течност, повече от необходимата за соса. Но когато яденето се пече достатъчно дълго, нужно е количеството течност да **се провери.** Когато ястието е готово, керамичният съд и капакът му **трябва да се поставят върху топлоизолираща подложка!** И в този момент избягвайте резки промени в температурата, за да не се напука съдът. **Никога не поставяйте керамичен съд на открит огън или върху електрически и газов котлон!** Сосовете на печивата не се приготвят в керамичния съд, а отделно. Ако следвате тези прости и логични правила, дълго време ще се радвате на вашите керамични съдове и на вкусна, ароматична и здравословна храна!

Малки гювечета

Безмесни ястия в малки гювечета

Чорба от зрял фасул в гърне (Сухиндол)

*чаша зрял фасул,
1 глава лук,
6 супени лъжици олио,
1/2 чаена лъжичка червен пипер,
сол,
чубрица*

Фасулът се слага в пръстено гърне заедно с олиото, едро нарязания лук и червения пипер, залива се със студена вода, захлупва се и се вари до омекване, след което се посолява. При желание към боба може да се прибавят малки гъби и лютивя чушка. За да уври по-бързо бобът, добре е предварително да се накисне във вода за около 6-8 часа. Водата, в която е киснат, се излива.

Преди употреба гърнето се накисва в студена вода за 1/2 - 1 час.

Френска лучена супа в малки гювечета

*16 резенчета кашкавал,
150 г настърган кашкавал,
6 глави лук,
6 пържени филийки,
2 супени лъжици краве масло,
2 чаши месен бульон,
1-2 супени лъжици брашно*

Ситно нарязаният лук се запържва в маслото до златисто, посипва се с брашното, разбърква се и се запържва още малко. Налива се бульонът и се вари 15 мин на слаб огън, след което се пасира. Малки керамични гювечета, предварително подготвени, се намазват с масло, на дъното им се слагат изпържените филийки хляб, посипват се с настъргания кашкавал, заливат се със супата, отгоре се слагат резенчетата кашкавал и се пече във фурната около 20 мин, докато кашкавалът се разтопи и се образува коричка. Предварителната подготовка на керамичните гювечета се състои в накисването им във вода за около 1/2 - 1 час, за да не отнемат от соса на ястието, което се вари в тях. Гювечетата се поставят в студена фурна, която се загрева постепенно до около 200° С.

Яйца със сос

Продукти за 4 гювечета:

**8 яйца,
100 г пресни или стерилизирани гъби,
2 глави лук, 1 чашка коняк,
100 г сметана (или изцедено кисело мляко),
1/2 пакетче краве масло, сол,
черен пипер**

Гъбите се изчистват, измиват се и се запържват в половината масло. Прибавя се тънко нарязаният на филийки лук и също се запържва, докато стане прозрачен. Прибавят се конякът и сметаната, посолява се, разбърква се 1 - 2 пъти и се отстранява от огъня. С останалото масло се намазват гювечетата. Във всяко от тях се счупват по 2 цели яйца, посолява се и се слагат в загрята фурна. Когато белтъкът побелее, гювечетата се изваждат, яйцата се заливат със соса и се сервират веднага.

Суфле с гъби в гювечета

Продукти за 4 гювечета:

**1/2 пакетче краве масло,
1 глава нарязан лук,
150 г гъби (може и стерилизирани),
4 равни супени лъжици брашно,
300 мл прясно мляко,
1 чаша настърган кашкавал,
2 яйца, сол,
черен пипер**

Лукът се запържва в половината масло, прибавят се измитите гъби, нарязани на ситно, и се задушават 2-3 мин. Поръсва се със сол и черен пипер и сместа се разпределя поравно в гювечетата. Останалото масло се сгорещява в тиган, запържва се брашното, разрежда се с прясното мляко и се вари 1 мин, като се бърка непрекъснато. Посолява се леко, прибавя се кашкавалът и се бърка, докато се стопи. Отстранява се от огъня и жълтъците се разбъркват в соса. Отделно се разбиват на твърд сняг белтъците, прибавят се към сместа, която се разпределя поравно върху гъбите. Суфлето се пече в сгорещена фурна около 20 - 25 мин. Сервира се веднага.

Гювечета по шопски

Продукти за 1 гювече:

**2 супени лъжици нарязан лук,
1 обелен домати (от консерва),
100 - 120 г леко обезсолено сирене,
2 супени лъжици краве масло,
1 цяло яйце,
малко нарязана люта чушка (по желание),
сол, пипер**

Всички продукти (без яйцето) се слагат в гювечетата. Пече се във фурна около 15 мин. Накрая се счупва отгоре 1 яйце и се допича още 5 мин. Поднася се с препечен хляб.

Сирене в гювечета

Продукти за 1 гювече:

**80 г сирене, 1 домати,
бучка краве масло,
клонче чубрица**

Дъното на гювечето се намазва с масло. Поставя се обез-соленото сирене и върху него се нареждат резенчетата домати. Слага се останалото масло, поръсва се със стритата чубрица и се запича няколко минути в силна фурна.



Гювечета по украински

Продукти за 4 гювечета:

За тестото:

**2 чаши брашно, щипка сол,
1 пакетче краве масло или 1/2 пакетче маргарин за готвене
(125 г), малко вода**

За пълнката:

**1 1/2 чаши настърган кашкавал,
1 1/2 чаши прясно мляко,
3 супени лъжици нарязан лук,
2 яйца, сол, черен пипер,
2 домати (може и от консерва),
магданоз**

В дълбок съд се разбъркват брашното и солта, прибавя се г маслото и с пръсти се прави на трохи. Прибавя се достатъчно вода и се омесва меко тесто. Разделя се на 4 части и с всяка се покриват дъното и стените на гювечетата. Разбитите яйца се смесват с лука, млякото и подправките, прибавя се кашкавалът и сместа се излива върху тестото в гювечетата. Пече се в I гореща фурна 15 мин, след това температурата се намалява и се пече още 20 - 25 мин. Гювечетата се сервират топли или студени, гарнирани с кръгчета домати.

Гювече с кашкавал

Продукти за 4 гювечета:

**250 г кашкавал,
1/2 кофичка сметана (или изцедено кисело мляко),
2 кисели краставички,
1/2 пакетче краве масло (маргарин),
1 супена лъжица брашно,
4 яйца, черен пипер,
копър**

Кашкавалът се нарязва в отделен съд на кубчета, които се овалват в брашното. Прибавят се нарязаните на ситно кисели краставички и сметаната. Разбърква се добре и се разпределя равномерно в предварително намазаните с масло гювечета. След като се запекат, във всяко гювече се добавя по 1 сурово яйце и се допича, докато се получи желаната гъстота на яйцето. След като се извадят от фурната, поръсват се с черен пипер и ситно нарязан копър.

Гювече със сирене

Продукти за 4 гювечета:

**2 яйца,
200 г обезсолено сирене,
кашкавал,
50 г краве масло (маргарин),
4 домати, черен пипер,
магданоз**

Яйцата се разбиват, прибавя се натрошеното (не на ренде) сирене и се поръсва на вкус с черен пипер. Гювечетата се намазват с маслото и сместа се разпределя в тях равномерно. Отгоре плътно се нареждат нарязаните на колелца домати. Пече се в умерена фурна. Когато се запекат, поръсват се с настърган кашкавал и ситно нарязан магданоз.

Гювече с пресни домати

(Продукти за 4 гювечета:

**4 големи зрели домати,
400 г леко обезсолено сирене,
4 яйца,
50 г кашкавал,
1/2 пакетче краве масло,
1/2 връзка магданоз,
черен пипер,
червен пипер, сол**

Сиренето и доматиите се настъргват на ренде. Прибавят се черен пипер, нарязаният на дребно магданоз и предварително разбитите яйца. Сместа се омесва добре и се изсипва в предварително намастените гювечета. Запича се във фурна. Преди сервиране се поръсва с настъргания кашкавал. По желание може да се добави и по една люта чушка преди печенето. Накрая се поръсва с червен пипер.

Гювече с яйца, сирене и домати

(Продукти за 4 гювечета:

**500 г пресни домати,
200 г овче сирене,
8 яйца,
40 г краве масло,
40 мл олио,
1/2 връзка магданоз,
сол, червен пипер**

Доматите се измиват и се нарязват на кръгчета с дебелина 1 см, нареждат се в намазаните с олио гювечета, поръсват се със сол и дребно нарязания магданоз и се заничат във фурна.

Върху запечените домати се счупват по 2 яйца в гювече, а между тях се слага натрошеното сирене. Заливат се с разтопеното масло, оцветено с червен пипер и се пекат наново до втвърдяване на яйцата. Поднасят се като топло предястие или като основно ястие.

Домати с яйца и кашкавал в гювечета

Продукти за 4 порции:

**около 1,2 кг-8 пресни дамата,
8 яйца,
80 г краве масло,
200 г балкански кашкавал,
черен пипер,
сол**

Измитите домати се издълбават с чаена лъжичка и се посоляват. Разпределят се в намазаните с масло гювечета и във всеки домати се поставя по малко масло.

Запичат се леко във фурна и се изваждат. Във всеки домати се счупва по 1 яйце, поръсва се с черен пипер и се добавя по 1/8 част от настъргания кашкавал. Гювечетата се допичат до готовност. Сервират се като закуска, топло предястие или основно блюдо.

Домати, пълнени с гъби и ориз в гювечета

Продукти за 4 гювечета:

**1,2 кг пресни домати,
250 г пресни гъби,
80 г ориз,
120 г лук,
80 мл олио,
2 яйца,
250 мл прясно мляко,
1 супена лъжица брашно,
5г червен пипер,
1/2 връзка магданоз,
сол, черен пипер**

Обеленият и измит лук, нарязан на дребни кубчета, и измитите и нарязани на филийки гъби се задушават в част от олиото до полуомекване. Прибавят се изчистеният и измит ориз, част от вътрешността на издълбаните домати, червеният пипер, малко вода и сол и се задушава, докато оризът набъбне. Поръсва се със ситно нарязания магданоз и черен пипер и се разбърква. Със сместа се напълват издълбаните и отцедени домати. Затварят се с изрязаните при издълбаването капачета, предварително поръсени с брашното, подреждат се в намазаните с олио гювечета, в които предварително е разпределена останалата част от издълбаната вътрешност на доматиите, поливат се с останалото олио и се пекат в умерена фурна. Заливат се със смес от разбитите яйца и прясното мляко и се запечат до готовност.

Домати с лук в гювечета

Продукти за 4 гювечета:

**1,2 кг пресни домати,
500г лук, 3-4скилидки чесън,
80 мл олио,
80г галета,
80 г балкански кашкавал,
магданоз, сол**

Почистените и измити лук и чесън се нарязват на дребно и са задушават в част от олиото до порозовяване, а доматиите се нарязват на кръгчета. В гювечетата се слагат ред от задушения лук, ред от доматиите, като най-горният ред трябва да бъде от домати. Ястието се поръсва последователно с галетата, дребно нарязан магданоз, останалото олио и с настъргания кашкавал и се пече, докато остане на мазнината. Сервира се не много горещо.

Домати, пълнени със сирене (извара) в гювечета

Продукти за 4 гювечета:

60 г краве масло,
60 мл олио,
1/2 кг пресни домати,
200 г сирене (извара),
5 яйца, 1/2 връзка магданоз

За заливката:

160 мл прясно мляко, 2 яйца

Доматите се измиват и се отрязва откъм дръжката им капаче (внимава се да не се откъсне), след което се издълбават с чаена лъжичка. Приготвя се плънката от натрошеното (настъргано) сирене (или извара), дребно нарязаната вътрешност на доматиите, трите разбити яйца и ситно нарязания магданоз. В доматиите се поставя едно парченце от маслото и ; се разпределя плънката. Похлупват се капачетата и доматиите [се разпределят в намазаните с олио гювечета, заливат се с | двете разбити яйца и прясното мляко, поръсват се с остана-¹ лото краве масло и се пекат в средно силна фурна. Сервират се топли.

Гювече с гъби и ориз

Продукти за 4 гювечета:

500 г печурки,
1 кафеена чашка ориз,
1/2 пакетче краве масло,
1 връзка зелен лук,
1 връзка магданоз,
1 голям домати,
черен пипер, сол

Измитите гъби се нарязват и се задушават в маслото. Прибавят се оризът, нарязаният лук, настърганият домати и подправките. Омесва се добре и сместа се разпределя в гювечетата. Добавя се малко вода. Пече се в силна фурна (200° C). Преди сервиране се поръсва с нарязания магданоз.

Зрял фасул по граовски в гювечета (с. Ноевци, Пернишко)

400 г зрял фасул,
2-3 домата,
3-4 глави лук,
1/2 чаша олио,
5-6 люти чушки,
1 чаена лъжичка червен пипер,
по 1/4 връзка магданоз и джоджен,
сол

Предварително накиснатият фасул се залива със студена вода и се вари на умерен огън до омекване. Лукът се нарязва на ситно и се задушава в олиото и малко вода до омекване. Прибавят се червеният пипер, 1 ситно нарязан домати и лютивите чушки, нарязани на ивици. Свареният и отцеден фасул се изсипва в пръстени гювечета. Върху него се разпределя сместа от задушения лук и се поставя по едно резенче домати. Ястието се поръсва със ситно нарязаните магданоз и джоджен, | залива се с по 2 - 3 супени лъжици от водата, в която е сварен фасулът, посолява се и се запича във фурна.

Яйца с кашкавал в гювечета (Елхово)

Продукти за 4 гювечета:

**8 яйца, 200 г кашкавал,
50 г краве масло,
1/2 връзка магданоз, сол**

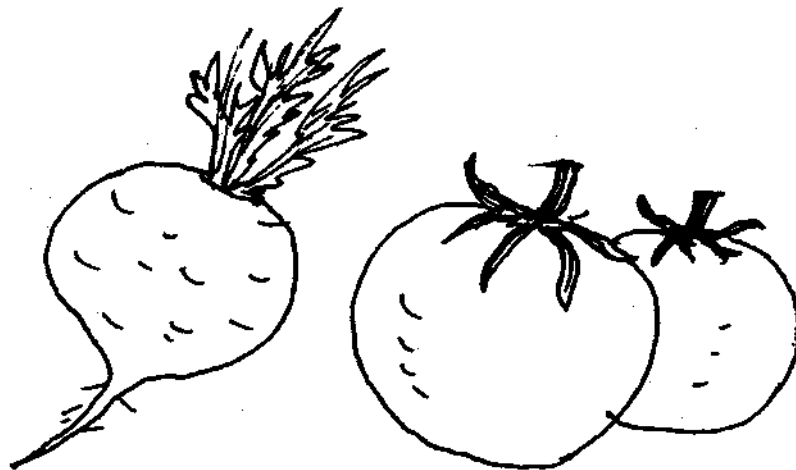
Кашкавалът се нарязва на 4 филийки, които се слагат в намазаните с масло гювечета. Отгоре се счупват по 2 яйца и се слага парченце от маслото. Поръсват се със ситно нарязания магданоз и малко сол, похлупват се и се пекат във фурна около 10 мин.

Яйца с кашкавал в гювечета (Елхово)

Продукти за 4 гювечета:

**8 яйца,
200 г кашкавал,
50 г краве масло,
1/2 връзка магданоз, сол**

Кашкавалът се нарязва на 4 филийки, които се слагат в намазаните с масло гювечета. Отгоре се счупват по 2 яйца и се слага парченце от маслото. Поръсват се със ситно нарязания магданоз и малко сол, похлупват се и се пекат във фурна около 10 мин.



Местни ястия в малки гювечета

Пиле в гювечета

Продукти за 1 гювече:

**1/2 чаша варен ориз,
1/2 чаша варено пилешко месо,
1 яйце, 2 супени лъжици кисело мляко,
2 супени лъжици прясно мляко,
1 супена лъжица олио,
1 главичка лук, 1 морков,
сол, черен пипер**

Пилето се сварява в подсолена вода с лука и моркова. Изважда се, бульонът се прецежда и в него се сварява оризът (за 1 чаена чаша суров ориз са необходими 2 1/2 чаени чаши бульон). Месото се отделя от костите, нарязва се на парченца и се разбърква със сварения ориз. Сместа се разпределя в гювечетата, наръсва се с олиото и черен пипер и гювечетата се пекат отхлупени около 15 мин. След това се заливат с разбитите яйца и мляко и се допичат още 5 мин.

Телешко в гювечета

Продукти за 4 гювечета:

**750 г телешко месо,
1 буркан стерилизиран гювеч,
1 глава лук, 500 г картофи,
4 супени лъжици олио,
1 супена лъжица нарязан магданоз,
сол,, червен пипер**

Месото се нарязва на 8 парчета и се запържва с маслото в [тенджера. Прибавя се лукът, запържва се и той, поръсва се със I сол и червен пипер, залива се с малко вода и се задушава, докато месото омекне. Обелените и измити картофи се нарязват на кубчета и се добавят със стерилизирания гювеч към омекналото месо. Разбърква се добре и сместа се разпределя в гювечетата, като във всяко гювече се слагат по две парчета месо. Поръсва се с магданоза, гювечетата се похлупват и се пекат, докато омекнат картофите. По време на печенето се долива по малко гореща вода. По желание може да се нареже и една лютивя чушка.

Кебап в гювечета

Продукти за 4 гювечета:

**750 г нетлъсто свинско месо,
1 морков, 3 големи глави лук,
3/4 опаковка майонеза,
2 супени лъжици доматиено пюре,
1/2 чаша трохи от хляб,
сол, черен пипер**

Лукът и морковът се нарязват на колелца и се разпределят в гювечетата, намазани с олио. Месото се нарязва на парченца, посолява се леко, поръсва се с черен пипер и се разпределя върху лука в гювечетата. Доматеното пюре се разбива с ма* йонезата и се разпределя върху месото. Пече се в сгорещена фурна около 35 мин. Поръсва се с хлебните трохи и се допича още 5 мин. Сервира се със салата или с пюре от картофи.

Гювечета по ориенталски

Продукти за 1 гювече:

100 г смяно месо (смес от свинско и телешко), 2 супени лъжици нарязан лук, 2 супени лъжици прясно мляко, 1 яйце, 1 супена лъжица олио, сол, черен пипер

Месото, подправките и млякото се разбъркват и от сместа се правят сплеснатї кюфтета, с които се покриват намаслени-те дъно и стени на гювечетата. Пекат се в сгорещена фурна 15-20 мин, докато се зачервят. В средата на всяко гювече се счупва по 1 яйце, поръсва се с олиото и се допича още 6 -7 мин. Сервират се топли.

Кюфтета в гювечета -I вид

(Продукти за 6 гювечета:

500 г кайма (смес от свинско и телешко месо), 300 г сирене, 1-2 глави ситно нарязан или настързан лук, 6 яйца, 1/2 буркан стерилизирани домати, олио, джоджен, черен пипер, сол

Кюфтетата се поставят в намазаните с олио гювечета, покриват се с настързания лук, парче сирене, джоджен, черен пипер и се заливат с по 3 - 4 супени лъжици домати. Запичат се в гореща фурна около 20 мин, след което температурата се намалява до 200 °С. Счупва се по 1 яйце в гювече и печенето продължава още 5-8 мин. Сервират се топли с бира.

Кюфтета в гювечета -II вид

Количествата на продуктите са според нуждите, а видът им - според индивидуалния вкус.

Може да се вземе готова кайма, но най-хубава е плънката на суровата наденица, която се изстискава от червата и се смесва с нарязан лук, натопен и изстискай хляб, кимион, черен пипер, кориандър, къри и босилек. Омесва се добре и се правят големи плоски кюфтета, колкото дъното на гювечетата. Във всяко гювече се слага малко краве масло (маргарин), нарязан лук и зелена чушка (по желание и половин лютивя). Задушява се, докато лукът стане златист, поставят се кюфтетата и се пекат във фурна, като се обръщат веднъж. Като се опекаат, покриват се с по една много тънка филийка краве сирене, поръсват се с червен пипер и отново се слагат във фурната да се разтопи сиренето. Накрая се поръсва с настързан кашкавал за „глазура" и отново се запича. Каймата приема от всички аромати и кюфтетата са особено вкусни.

Гювечета с кайма

Продукти за 4 гювечета:

**500 г кайма (смес от свинско и телешко месо),
2 яйца, 1/2 филия сух бял хляб,
1 малка глава лук, 1 супена лъжица кисело мляко,
2 домата, по 1/2 зелена и червена пиперка,
1 морков, 1/4 пакетче масло,
парче кашкавал за поръсване (или 4 яйца),
1 връзка магданоз, черен и червен пипер,
4 яйца (по желание), сол**

Смесват се каймата, яйцата, натопеният и изстискай хляб, ситно нарязаният лук, киселото мляко, морковът, нарязан на малки кубчета, ситно нарязаният магданоз, сол, червен и черен пипер. На дъното на гювечетата се слага по бучка масло и се разпределя каймата. Покрива се с тънки резени домати и се пече във фурна. Преди да се сервират, гювечетата се посипват с настърган кашкавал (или се счупва внимателно по 1 яйце) и се допичат.

Гювече с колбас -1 вид

Продукти за 4 гювечета:

**300 г кренвирши,
150 г пушено сирене, 2 домата, 4 печени пиперки,
1/2 пакетче краве масло, 4 яйца, черен пипер,
червен пипер**

Кренвиршите се нарязват на колелца в отделен съд. Прибавя се нарязаното на кубчета пушено сирене и се разбърква добре. Всяко гювече се намазва с масло и на дъното се поставя по една пиперка. Върху нея се разпределя сместа и се поставят нарязаните на филийки домати така, че да я покриват плътно. Поръсва се с черен пипер и се пече в умерена фурна. След като се запекат, в гювечетата се счупва по едно яйце (на „око“) и се поръсва с червен пипер. Допича се в зависимост от желаната твърдост на яйцето.

Гювече с колбас - II вид

(Продукти за 4 гювечета:

**250 г наденица, 200 г сирене, 4 яйца,
2 супени лъжици кисело мляко,
4 домата, 1/2 пакетче краве масло (маргарин),
кашкавал, листа от целина**

Наденицата се нарязва на кубчета.. На едро ренде се настъргват сиренето и доматиите. Яйцата се разбиват и се прибавят към сместа, като се разбърква добре. Гювечетата се намазват с маслото и сместа се разпределя равномерно. Запичат се във фурна. След като се опекаат, поръсват се с настърган кашкавал и ситно нарязана целина. По желание във всяко повече може да се постави люта чушка.

Гювече с колбас - III вид

Продукти за 4 гювечета:

200 г наденица,
100 г салам,
100 г кашкавал,
100 г сирене (извара),
1 глава лук,
2-3 скилидки чесън,
1 домати или кетчуп,
4 яйца,
1/2 пакетче краве масло (маргарин), червен пипер

Наденицата и саламът се нарязват на кубчета, сиренето и кашкавалът се настъргват на едро ренде и всичко се разбърква. На дъното на всяко гювече, намазано предварително с масло, се слагат колелца нарязан лук и чесън. След това се изсипва приготвената смес и отгоре отново се подреждат лук, чесън и колелца домати (може и малко кетчуп). Запичат се леко на фурна, върху всяко гювече се счупва по едно яйце (на „око“) и се допичат. При сервиране се поръсва с червен пипер.

Гювече по Унгарски

Продукти за 4 гювечета:

200 г сирене, 200 г шунка (телешки или хамбургски салам),
200 г кашкавал, 80 г краве масло, 2 яйца,
4 лъжици ситно нарязан лук,
4 люти чушки, червен пипер

На дъното на леко намастените гювечета се разпределя лукът, върху него резените сирене, отгоре по едно цяло парче шунка (салам), покрива се с настъргания кашкавал и отгоре се разпределя маслото. Поръсва се с червен пипер, атетрани се забожда по една люта чушка и се запичат 15-20 мин. Преди окончателното изваждане от фурната се заливат с малко вода и яйца и се допичат.

Гювече с кайма - I вид

Продукти за 4 гювечета:

400 г кайма, 200 г сирене,
1 голяма глава лук, 4 яйца, 1/2 пакетче краве масло (маргарин),
1 супена лъжица кисело мляко, магданоз

Омесват се каймата, млякото, настърганото сирене и нарязаният на ситно лук и сместа се разпределя в предварително намазаните с масло гювечета. В средата се оформя вдлъбнатина. Запича се леко на фурна, счупва се във вдлъбнатината по едно яйце и се допича. Преди сервиране се поръсва с нарязан на ситно магданоз.

Гювече с кайма - II вид

Продукти за 4 гювечета:

400 г кайма, 4 глави лук, 4 печени пиперки,
4 яйца, 4 големи домати, 1/2 пакетче,
краве масло (маргарин), черен пипер,
червен пипер, сол

Лукът се обелва, измива се и се нарязва на ситно. Задушават се в тиган с половината масло и с малко вода. Сваля се от огъня и се омесва с каймата и ситно нарязаните домати. Добавят се подправките. Във всяко гювече на дъното се поставя по 1 печена пиперка и отгоре се разпределя равномерно сместа. Оформя се като гнездо и се запича в средно силна фурна. След като се запекат, счупва се по 1 яйце и се допича. При сервиране се поръсват с червен пипер.

Гювече с парченца месо и лук

Продукти за 4 гювечета:

**400 г свинско месо от бут,
2 големи глави лук,
1/2 пакетче краве масло (маргарин),
вино, черен пипер, сол, чубрица,
копър, целина**

Парчето месо се накусва за около 3 часа в червено вино. След това се нарязва на хапки, прибавят се нарязаният лук, сол и подправките. Гювечетата се намазват с маслото и сместа се разпределя поравно. Пече се в умерена фурна (около 180°C). При сервиране се поръсва обилно със ситно нарязан копър и целина.

Забележка: Ако месото е по-тлъсто, не е нужно да се мажат гювечетата с масло.

Гювече с месо и картофи -1 вид

Продукти за 4 гювечета:

**300 г свинско месо, 4 средно големи картофа,
1 голям домати, 1 зелена пиперка,
1 стрък праз или 1 глава лук, черен пипер, чубрица, сол**

Месото се нарязва на хапки в отделен съд. Обелват се картофите и се нарязват на кубчета. Празът и пиперката се нарязват на колелца, а доматиите са настъргват на едро ренде. Добавят се черен пипер и сол. Сместа се омесва добре и се разпределя в намазаните с масло гювечета. Сипва се във всяко гювече по една кафеена чашка вода. Запича са във фурна и при сервиране се поръсва с чубрица.

Гювече с месо и картофи - II вид

Продукти за 4 гювечета:

**800 г крехко свинско месо, 125 г краве масло,
8 супени лъжици ситно нарязан лук, 4 (или 8) пиперки,
4лоти чушки, 2-4 картофа, 4 домати, 4 яйца,
1 супена лъжица олио, магданоз,
черен пипер, червен пипер, сол**

Месото се нарязва на парченца като за кебап, посолява се, поръсва се с червен пипер и се намазлява с намазани с олио ръце. Във всяко гювече се поставя по парче от разделеното на 4 части масло и по 2 лъжици лук, по 1 (или 2) почистени и нарязани пиперки, по 1 люта чушка и се разпределят нарязаните на кръгчета картофи. Отгоре са подрежда месото и се покрива с резенчета домати. Пече се в умерена фурна. Малко преди месото да е готово, всяко гювече се залива с по 1 яйце -и се допича. Преди сервиране се поръсва с черен пипер.

Гювече с месо и сметана

Продукти за 4 гювечета:

**500 г месо, 1/2 кофичка сметана,
200 г пушено сирене, 1/2 връзка копър,
черен пипер, сол**

Месото се нарязва на дребни хапки. Размесва се със сметаната и нарязаното на кубчета пушено сирене. Прибавят се подправките и сместа се разпределя в гювечетата. Пече се в умерена фурна. Преди сервиране се поръсва със ситно нарязания копър.

Гювече с месо

Продукти за 4 гювечета:

**800 г крехко свинско месо, 125 г краве масло,
50 г кашкавал, 8 неголеми глави лук, 4 пиперки,
4 яйца, 8 чаени лъжички горчица,
1/2 чаена лъжичка кимион,
червен пипер, черен пипер, магданоз, сол**

Месото се нарязва на парченца като за кебап, поръсва се със сол, черен пипер, ситно нарязания лук и магданоз. Прибавят се ситно нарязаните пиперки, горчицата, счуканият кимион и всичко се разбърква много добре. Сместа се оставя на хладно 5-6 часа, след което се разпределя с маслото в гювечетата. Поставят се капачетата или се покрива с алуминиево фолио и се запичат. Преди да се извади ястието от фурната, всяко гювече се залива с по 1 разбито яйце и се поръсва с настъргания кашкавал и с червен пипер. Допича се окончателно.

Гювече с агнешко месо

Продукти за 4 гювечета:

**800 г агнешко месо от бутче,
щ 125 г краве масло,
250 г кисело мляко, 4-5 връзки зелен лук,
1 връзка магданоз, 1 връзка копър, 1 връзка джоджен,
4 яйца, 4 супени лъжици брашно, олио, черен пипер, сол**

Месото се нарязва като за кебап. С намаслени в олио ръце месото се размачква. Върху него се подреждат нарязаният лук, магданозът, копърът и джодженът. Поръсва се със сол, черен пипер и се оставя няколко часа да се ароматизира месото. Отлежалата смес се разпределя в гювечетата и отгоре се разпределя маслото. Запича се. Малко преди ястието да стане готово, залива се с яйцата, разбити с брашното и млякото. Допича се.

Гювече с месо и гъби

Продукти за 4 гювечета:

**400 г свинско месо, 300 г гъби, 2 глави лук,
1/2 пакетче краве масло, 150 г настърган кашкавал,
черен пипер, сол**

Измитите и нарязани гъби се задушават с маслото в тиган. Добавят се нарязаният лук и месото, нарязано на хапки. Разбърква се добре, прибавят се подправките и сместа се разпределя в гювечетата. Пекат се в умерена фурна. Преди сервиране се поръсват с настъргания кашкавал.

Гювече с месо и гъбена супа

Продукти за 4 гювечета:

**500 г свинско месо, 1 пакетче гъбена супа на прах,
1/2 пакетче краве масло, 150 г настърган кашкавал,
черен пипер, сол**

Месото се нарязва на хапки и се размесва с подправките. Разпределя се в предварително на маслените гювечета. Гъбената супа се разбива на гъста каша с вода и се изсипва във всяко гювече по равно. Пече се в умерено силна фурна. Преди сервиране се поръсва с настъргания кашкавал.

Риба кебап в гювечета (с.Обзор, Бургаско)

Продукти:

*700 г филе от риба, 150 мл олио,
4-5 стръка праз, 300 г червени домати, 2 яйца,
1/4 чаша кисело мляко, 1/2 Връзка магданоз, 5
мариновани червени пиперки, 1 чаена чаша бяло вино,
50 г кашкавал, 1 лимон, 2-3 люти чушки,
няколко зърна черен пипер, сол*

Рибата се нарязва на парчета, посолява се и се задушават в част от олиото. Празът се нарязва на кръгчета и се задушават в останалото олио до омекване, след което се прибавят дребно нарязаните домати и пиперки, виното, черният пипер и ситно нарязаният магданоз. Сместа се посолява и се разпределя в гювечета. Отгоре се слага рибата, залива се с разбитите с киселото мляко яйца и се поръсва с настъргания кашкавал. Ястието се пече, докато остане на мазнина. Сервира се с парченце лимон и люта чушка.

Кебап по Крумовградски

Продукти:

*900 г свинско месо от филето, 4-5 глави лук,
1/2 чаша свинска мас, 1/4 чаша бяло вино,
1-2 люти чушки, 1 стрък чубрица, 1 чаена чаша гъби печурки,
2-3 домата, 5 яйца, черен пипер, сол*

Месото се нарязва на дребни парчета и се задушават в мазнината и малко вода. Прибавят се последователно и се задушават лукът, нарязан на ситно, гъбите, нарязани на ивички, домати и лютите чушки, нарязани на дребно, виното и подправките. Сместа се посолява на вкус и се разпределя в пръстени гювечета, които се пекат в силно сгорещена фурна. Към края на печенето във всяко гювече се счупва от ниско по 1 яйце.

Кавърма по воденичарски (Генерал Тошево)

Продукти:

*750 г свинско месо, 500 г телешки дроб,
1/2 чаша свинска мас, 4-5 глави лук,
250 г гъби, 5 люти чушки,
1/2 чаена лъжичка стрита чубрица, черен пипер, сол*

Месото се почиства от костите, нарязва се на парченца и се задушават в мазнината и малко вода. Прибавят се лукът, нарязан на филийки, а след омекването му се добавят черният дроб, нарязан на кубчета, гъбите, нарязани на ивички, лютите чушки, черен пипер, чубрицата, виното, малко топла вода и сол на вкус. Ястието се разбърква, разпределя се в пръстени гювечета и се пече в силна фурна.



Ястия в гърне



Зрял фасул в гърне (Полски Тръмбеш)

Продукти:

**400 г зрял фасул, 1/2 чаша олио, 1 глава лук,
1 чаена лъжичка червен пипер,
2 люти чушки, джоджен, сол**

Фасулът се слага в глинено гърне заедно с лука, джоджен и лютите чушки, нарязани на ситно, залива се със студена вода и олиото, поръсва се с червения пипер и се вари в слаба фурна, като гърнето се захлупва плътно с капак. Ястието се посолява няколко минути преди изваждане на гърнето от фурната. Препоръчва се фасулът да се натопи във вода за десетина часа преди готвенето, като водата, в която е киснат, се излива. Ако се наложи, по време на готвенето се долива само гореща вода.

Зрял фасул в гърне – вариант

Продукти:

**400 г зрял фасул, 2 моркова, нарязани на ситно, 10 гъби печурки, нарязани на филийки,
1 голяма глава лук, джоджен, чубрица, 2 люти чушки, 1/2 чаша олио, сол**

Ястието се приготвя като горната рецепта.

Леща в гърне

Продукти:

300 г леща, 1 голяма глава лук, 2 моркова, нарязани на ситно, 5 скилидки чесън, 10 гъби печурки, нарязани на филийки, 1/3 чаша олио, 1 люта чушка, чубрица, сол

Приготвя се като зрелия фасул в гърне.

Лукчета в гърне (с. Чипровци)

Продукти:

**11 кг дребни лукчета,
2-3 домати,
2-3 глави лук,
1/2 чаша олио,
1 глава чесън,
1/2 чаена чаша червено вино,
1 чаена лъжичка брашно,
1 чаена лъжичка червен пипер,
чубрица, сол**

Лукът се нарязва на дребно и се задушава в мазнината и малко вода до златисто. Прибавят се настърганите на ренде домати, обелените лукчета и скилидки чесън, червеният пипер, виното и малко вода. Ястието се посолява, поръсва се със ситно нарязана чубрица, разбърква се и се изсипва в пръстено гърне, захлупва се и се задушава във фурна. Когато лукчетата омекнат, прибавя се размитото в студена вода брашно. След няколко минути ястието се изважда от фурната.

Риба кебап в гърне (Девин)

Продукти:

**11 кг (5 броя) риба, 1/2 чаша олио,
2 супени лъжици краве масло, 2-3 глави лук,
1 супена лъжица доматиено пюре, 1 1/2 супена лъжица брашно,
3-4 лютти чушки, 1/2 връзка магданоз,
черен пипер, червен пипер, джоджен, сол**

Рибата се почиства, измива се, нарязва се на парчета, посолява се и се слага в пръстено гърне заедно с лютите чушки и подправките. Ситно нарязаният лук се задушава в мазнината до златисто, разбърква се с брашното и доматиеното пюре, залива се с малко вода или рибен бульон и се кипва, след което се изсипва върху рибата. Ястието се посолява, похлупва се плътно с капака, който се замазва с тесто, и се задушава.

Джолан в гърне (Харманли)

Продукти:

**2 кг телешки джолан, 4-5 домата, 3-4 глави лук, 3-4 моркова, 50 г краве масло,
3/4 чаена чаша вино, 2-3 дафинови листа, 10 - 15 зърна черен пипер, сол**

Джоланът се насича на парчета и се слага в глинено гърне заедно с доматиите, лука и морковите, нарязани на дребно, и с останалите продукти. Залива се с вода, похлупва се плътно с капака, който се замазва с тесто, и се пече в умерена фурна около 5 часа.

Горнооряховски джолан в гърне (Лясковец)

Продукти:

**1 1/2 кг телешки джолан, 500 г телешки опашки, 500 г моркови, 1/2 глава целина,
400 г дребен лук, 1 1/2 чаени чаши червено вино, 2 супени лъжици брашно,
10 скилидки чесън, 2 дафинови листа, 1 супена лъжица доматиено пюре, 1 чаша вода, 5-6
зърна бахар, сол**

Джоланът и опашките се насичат на парчета и се слагат в пръстено гърне заедно с морковите и целината, нарязани на кубчета, обелените главички лук и скилидки чесън, доматиеното пюре и брашното, размити с малко вода, дафиновите листа, бахара и сол на вкус. Залива се с виното и водата, похлупват се с капака на гърнето, който се замазва с тесто, и се задушават 2 1/2 часа във фурна.

Джолан в гърне (Харманли)

Продукти:

**2 кг телешки джолан, 4-5 домата, 3-4 глави лук, 3-4 моркова, 50 г краве масло,
3/4 чаена чаша вино, 2-3 дафинови листа, 10 - 15 зърна черен пипер, сол**

Джоланът се насича на парчета и се слага в глинено гърне заедно с доматиите, лука и морковите, нарязани на дребно, и с останалите продукти. Залива се с вода, похлупва се плътно с капака, който се замазва с тесто, и се пече в умерена фурна около 5 часа.



Кървавица със зрял фасул (Сухиндол)

Продукти:

1600 г (5 парчета) кървавица, 600 г зрял фасул, 1/2 чаша свинска мас, сол

Фасулът и нарязаната на парчета кървавица се слагат в пръс->не тено гърне, добавят се маста и малко вода, похлупва се плътно с капак и се вари на слаба фурна. В края на варенето се з с прибавя сол.

Кървавица с кисело зеле в гърне (Две могили)

Продукти:

750 г кървавица, 200 г сланина, 1 1/2 кг кисело зеле

На дъното на пръстено гърне се слага сланината, нарязана на дребно. Върху нея се нареждат последователно зелето, нарязано на дребно, и кървавицата, нарязана на парчета, като най-отгоре трябва да остане пласт зеле. Ястието се залива с малко вода, захлупва се и се вари в слаба фурна.

Шкембе, задушено в гърне (с. Блъсково, Варненско)

Продукти:

1 1/2 кг телешко шкембе, 1 пакетче краве масло, 10 зърна черен пипер, 1 чаена лъжичка червен пипер, 2 дафинови листа, 1 1/2 чаени чаши бяло вино, 15 скилидки чесън, сол

Шкембето се почиства, измива се, нарязва се и се нарежда в пръстено гърне, като между редовете се слагат бучки от маслото, скилидки чесън, дафинов лист и черен пипер. Поръсва се с червения пипер, залива се с виното и се задушава на слаб огън 6-8 часа, като капакът на съда се замазва с тесто.

Стомна кебап (Харманли)

Продукти:

750 г агнешко месо от плешката или гърдите, 1 пакетче краве масло, 3 връзки зелен лук, 3-4 червени домати, 1 чаена лъжичка брашно, 1 връзка магданоз, 1/4 връзка чубрица, 1/2 връзка джоджен, няколко зърна черен пипер, сол

Месото се нарязва на малки парчета и се слага в стомна. Прибавят се ситно нарязаните лук, магданоз, чубрица, джоджен и домати. Поръсват се с брашното, добавят се маслото, черен пипер и сол, разбърква се и се залива с топла вода. След това стомната се запушва и се заравя в жар. Така ястието се задушава.

Забележка: Ястието може да се сготви в гърне и да се опече във фурна, като капакът се замаже с тесто.

Барде кебап (с. Пилашево, Хасковско)

Продукти:

750 г агнешко месо, 5-6 глави лук, 100 г краве масло, 2 супени лъжици бяло вино, 2 супени лъжици брашно, сол, магданоз, чубрица, черен пипер, люти чушки, джоджен

Месото се отделя от костите, нарязва се на парчета, разбърква се със ситно нарязаните лук, магданоз, чубрица и джоджен, поръсва се с черен пипер и сол и се слага в гърне (барде) с голям отвор. Прибавят се лютите чушки, виното, маслото и брашното. Ястието се похлупва с капака на гърнето, който се замазва с тесто, и се задушава във фурна.

Чомлек кепаб по бански

Продукти:

3-4 кг телешки джолан, 1 кг картофи, 5-6 глади лук, 4 чаени чаши вино, 10-15 скилидки чесън, 2-3 люти чушки, 1 супена лъжица червен пипер, 10 - 15 зърна черен пипер, 2-3 дафинови листа, сол

Джоланът се нарязва и кисне във вода около 1 час. След това се слага в пръстено гърне (тенджерата) заедно с останалите продукти и се вари в умерена фурна около 5 часа.

Чанахи (месо, задушено на фурна в специален глинен съд)

Продукти:

800 г месо, 4 супени лъжици краве масло или мас, 2 глави лук, 2 червени домати, 2 картофа, 120 г зелен фасул, 1 патладжан, магданоз, червен пипер, бахар, дафинов лист, черен пипер, сол

Измитото и нарязано месо се слага в глинен съд с мазнината, дребно нарязания лук, домати, разрязани на две, картофите, нарязани на кубчета, магданоз, червен пипер, сол, бахар, дафинов лист и черен пипер. Залива се с вода, захлупва се добре и се задушава на фурна 2-3 часа. Сервира се в съда, в който е задушено.

Забележка: Може да се приготвя в отделни глинени съдове по за една порция.



Свинско с пиперки от туршия (Земен)

Продукти:

1 кг крехко свинско месо, 1 кг пиперки от туршия, 1/4 чаша царевично брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаша свинска мас, 4-5 глави лук, сол

Месото се нарязва на парчета, посолява се, поръсва се с червения пипер и се слага в пръстено гърне. Прибавя се нарязаният на ситно лук и се налива малко вода. Гърнето се захлупва с капак и се слага в умерена фурна. Пиперките се нарязват на дребни парчета и се задушават в мазнината до омекване, разбъркват се с царевичното брашно и се прибавят към почти свареното свинско месо, след което ястието се вари още 30 мин в слаба фурна.

Чомлек по Якорудски

Продукти:

3-4 кг свински джолан, 250г сланина или 1/2 чаша мас, щ 1 чаена чаша червено вино, 7-8 картофа, 5-6 глави щ лук, 1-2 дафинови листа, 1 супена лъжица червен пипер, 10-12 зърна черен пипер, 1 стрък праз, 1 чаша вода, 1/2 връзка магданоз, 1 стрък чубрица, сол

Джоланът се кисне в студена вода няколко часа, след което се измива и се слага в пръстен съд заедно със ситно нарязаните сланина и лук, целите обелени картофи, виното, водата и подправките. Капакът се замазва с тесто и ястието се вари на слаб огън 4-5 часа.



Капама по бански (с. Голяма баня, Благоевградско)

Продукти:

1 кг свинско месо, 1 кг телешко месо, 1 кг пиле, 1 кг кървавица, 2 кг кисело зеле, 250 г ориз, 1 чаша олио, 1 супена лъжица червен пипер, 1 чаена лъжичка черен пипер, 1/2 чаена лъжичка кимион, 1/4 чаена лъжичка семена от копър, 1 чаена чаша бяло вино, сол

Месото се нарязва на парчета, а зелето на ситно. Оризът се задушавя в мазнината и се разбърква с червения пипер. Подправките се счукват. В голямо гърне от глина се поставя пласт от зелето, дебел 2-3 см. Върху него се нарежда свинското месо, покрива се със зеле и се поръсва с част от подправките и ориза. Нарежда се телешкото месо, покрива се със зеле и се поръсва с част от подправките и ориза. Слагат се пилето, напълнено със смес от зеле, ориз, подправки, и останалите продукти, докато се напълни гърнето. След това капакът се замазва с тесто и ястието се пече в умерена фурна 3 часа.

Шопски кебап

Продукти:

1 кг телешко или говеждо месо, 100 г краве масло, 250 г домати или 25 г доматиено пюре, 75 г люти чушки, 150 г лук, 250 г кисело мляко, 3 яйца, 1/2 връзкамагданоз, 25 г калофер, 15 г брашно, 5 г червен пипер, щипка черен пипер, 1 супена лъжица оцет, 15 г сол

Месото се почиства от лойта, нарязва се на много дребно и част от него се слага на дъното на пръстено гърне. Върху него се нарязват червените домати на кръгчета, после останалото месо, нарязаният на дребно лук, прибавят се солта, червеният и черният пипер, маслото и останалите домати, лютите чушки и калоферът. Всичко се разбърква и се залива с малко вода. Гърнето се захлупва и кебапът се задушавя около 3 часа на слаб огън. Прибавя се смес от разбитите яйца и млякото, в която е поставено и брашното. Разрежда се с малко вода и с оцета и отново се вари около 10 мин. Нарязаният на дребно магданоз се прибавя накрая.

Млечен кебап по касапски

Продукти:

1 кг агнешки дреболии (момици, ядки, бъбречета) и месо, 200 г зелен лук, 50 г люти чушки, 100 г краве масло, 5 г червен пипер, щипка смлян черен пипер, 25 г джоджен, 25 г калофер, 150 мл прясно мляко, 3 яйца, 25 мл лимонов сок, 50 мл бяло вино, 50 г домати, 15 г сол

Дреболиите и месото се нарязват на кубчета и се слагат в пръстено гърне. Прибавят се нарязаните лук, люти чушки, маслото, червеният и черният пипер, джодженът и калоферът. Посолява се и се наливат лимоновият сок, бялото вино и малко вода. Захлупеното гърне се поставя във фурна и ястието се задушавя до омекване на месото и дреболиите. Кебапът се залива с разбитите яйца и прясното мляко и леко се запича.

Коледна капама „Мира“

Продукти:

1 пиле (около 1 кг), 700 г свински пържоли, 500 г кайма (смес от свинско и телешко месо), 1 чаша ориз, 2 глави лук, 200 г пушено сирене, 200 г пресни гъби печурки, 300 г пушена наденица, 1 кисела зелка (около 1 1/2 кг), 1 супена лъжица червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 10 - 15 зърна бахар, дафинов лист, босилек, олио, сол

Голямо керамично гърне се натопява в студена вода за 20 -30 мин. Нарязаният на ситно лук се запържва леко в сгорещена мазнина. След това се прибавя каймата, подправена с черен пипер, червен пипер и босилек, и се запържва леко. Към каймата се добавя измитият и почистен ориз. Сместа се разбърква добре, посолява се съвсем леко (ако не е солена) и с нея се завиват сарми в зелени листа. Пилето се измива добре отвън и отвътре и се нарязва на парчета. Свинските пържоли се начукват с дървено чукче и се поръсват леко с черен пипер. На дъното на подготвеното гърне се слагат 2-3 зелени листа. След това продуктите се нареждат на пластове последователно в следния ред: ред сарми - ред свински пържоли, които се поръсват с черен пипер, бахар, дафинов лист, босилек, малко сол; отново ред сарми - нарязаното на парчета пиле, поръсено с черен пипер, бахар, дафинов лист, босилек, сол; ред сарми - пушена наденица, нарязана на парчета; ред свински пържоли, поръсени с черен пипер, зърна бахар, дафинов лист; ред гъби, почистени и нарязани на филийки; ред сарми - последен пласт, покрит с резенчета пушено сирене. В гърнето се наливат 300 - 400 мл вода и 1 1/2 кафеени чашки олио. Захлупва се. Капакът се замазва с тесто. Гърнето се поставя в студена фурна, която се загрява постепенно до 180° С. Пече се 7 часа.



Гювечи

Безмесни гювечи

Гювеч от картофи с ориз (Ардино)

Продукти:

**1 кг картофи, 3-4 глави лук, 3-4 домати, 1/2 чаша олио, 1/2 чаша ориз,
1 чаена лъжичка червен пипер, джоджен и сол**

Ситно нарязаният лук се задушава в мазнината и в малко ч вода заедно с червения пипер. Прибавят се обелените и нарязани на филийки картофи, посолява се, залива се с топла вода и се вари до полу омекване на картофите. Прибавят се оризът и нарязаните на дребно домати. Ястието се изсипва в гювеч и « се пече, докато остане на мазнина. Малко преди изваждането му от фурната се поръсва със ситно нарязан джоджен.

Гювеч по овчарски (с. Горски Извор - Хасковско)

Продукти:

**5-6 пиперки, 2-3 домати, 2-3 глави лук, 1/2 чаша олио, 150 г сирене, 3 яйца,
2 чаши кисело мляко, 2 супени лъжици брашно, магданоз, сол**

Ситно нарязаният лук и нарязаните на ивички пиперки се задушават в олиото и малко вода. Прибавят се доматиите и се П задушават, докато се изпари водата. Разбърква се с натрошеното сирене и сместа се изсипва в гювеч. Ястието се посолява, полива се с разбитите с млякото и брашното яйца и се поръсва със ситно нарязан магданоз. Запича се в умерено силна фурна.

Гювеч по Каракачански (Белово)

Продукти:

**7-8 пиперки, 2 връзки зелен лук, 2-3 домати, 1/3 буркан консервиран грах, 150 г сирене,
2 яйца, 1/2 чаша олио, 60 г краве масло, 4 супени лъжици брашно, 1 чаша кисело мляко,
1 чаена лъжичка червен пипер, магданоз, сол**

Лукът се нарязва на ситно и се задушава в олиото и малко вода до омекване. Прибавят се последователно пиперките, нарязани на ивици, грахът, доматиите, нарязани на ситно, червеният пипер и брашното. Разбъркват се и се изсипват в пръстен гювеч. Прибавят се настърганото на ренде сирене, ситно нарязан магданоз и сол на вкус. Ястието се разбърква и се вече в силна фурна. Залива се с разбитите в киселото мляко яйца, като се прибавя на парченца и кравето масло и отново се запича.

Гювеч от зеленчуци (с. Негушево)

Продукти:

**3-4 глави лук, 4-5 домати, 5-6 зелени пиперки, 2-3 патладжана,
1 шепа бамя, 4-5 картофа, 1 шепа зелен фасул, 2/3 чаша олио,
1 чаена лъжичка червен пипер, магданоз, сол**

Ситно нарязаният лук се задушава в мазнината и малко , вода в пръстен гювеч до омекване в средно силна фурна. Прибавят се пиперките, доматиите, зеленият фасул и . патладжаните, нарязани на дребно, бамята, почистена от дръжките, червеният пипер, сол и малко топла вода. Когато зеленчуците омекнат, прибавят се картофите, обелени и нарязани на кръгчета, и малко топла вода. Гювечът се пече, докато остане с малко сос. Малко преди изваждането му от фурната се поръсва със ситно нарязан магданоз.

Гювеч от зеленчуци (с. Лешниковци, Пернишко)

Продукти:

2-3 домата, 7-8 пиперки, 300 г зелен фасул, 4-5 картофа, 1-2 глави лук, 1/2 чаша олио, 1 супена лъжица червен пипер, 2-3 люти чушки, магданоз, сол

Зеленият фасул, пиперките, домите и картофите се нарязват на дребно и се слагат в пръстен гювеч. Прибавят се задушеният в мазнината ситно нарязан лук, размитият с малко врда червен пипер, лютите чушки и ситно нарязан магданоз. Ястието се посолява, залива се с малко вода и се пече в умерена фурна, докато остане на мазнина.

Гювеч по френски

Продукти:

2 глави лук, 3 патладжана, 3 тиквички, 5-6 домата, 7-8 супени лъжици олио, 150 г кашкавал, 2 супени лъжици галета, сол

Нарязаните на кръгчета патладжани и тиквички се осоляват и се оставят да се отцедят. Изпържват се съвсем леко. В същата мазнина се задушава до омекване ситно нарязаният лук. Прибавят се 4 обелени домата, нарязани на филийки. В глинен гювеч се нареждат един ред патладжани, върху тях се изсипва лукът с домите, а отгоре се нареждат тиквичките. Всеки ред се поръсва с настърган кашкавал. Покрива се с останалите домати, нарязани на тънки кръгчета и се поръсва с галетата. Пече се около 30 мин в умерена фурна.

Зеленчуци в гювеч

Продукти:

4 картофа, 150 г зелен фасул, 1 малка прясна зелка, 1 малка глава карфиол, 2 яйца, 1 чаша кисело мляко, 1 глава лук, олио, сол

Зеленчуците се измиват и се почистват. Сваряват се в подсолена вода и се нарязват на ситно. Смесват се с яйцата, разбитите с киселото мляко и нарязания на ситно и изпържен в олио лук. Разбърква се всичко и се слага в глинен гювеч. Запича се във фурната, предварително загрята до 150 °С.

Млечен гювеч от картофи (Бяла)

Продукти:

1 кг картофи, 500 мл прясно мляко, 100 г краве масло, 2 яйца, сол

Картофите се обелват, измиват се и се нарязват на филийки. Нареждат се в гювеч, посоляват се и се заливат с разбитите с млякото яйца. Отгоре се слагат парченца от маслото и ястието се запича.

Зеленчуково рагу

Продукти:

1-2 малки тиквички, 1 -патладжана, 1 червена, 1 жълта и 1 зелена пиперка за пълнене, 1 глава лук, 2 скилидки чесън, 1 супена лъжица ароматични билки, смлян черен пипер, 600 г пресни гъби, 200 г ориз, 400 мл месен бульон (може и от кубчета), сол

Тиквичките и патладжаните се измиват и се нарязват на колелца. Измитите пиперки се почистват и се нарязват на парченца. Почистеният лук и чесън се нарязват на ситно, смесват се с другите зеленчуци и се слагат в предварително подготвения керамичен гювеч. Печивото се подправя със сухите ароматни билки, сол и черен пипер. Слага се в студена фурна, която се загрява постепенно до 250 °С, и се пече около 40 мин. През това време гъбите се измиват и в зависимост от големината им се разрязват на две или четири парчета. След 40 мин към зеленчуците в гювеча се добавят гъбите, оризът и бульонът. Всичко се разбърква добре. Оризът трябва да бъде покрит с течност. Зеленчуковото рагу се задушавя при температура 220° С още 30 мин до пълна готовност.

Карфиол със сос бешамел

Продукти:

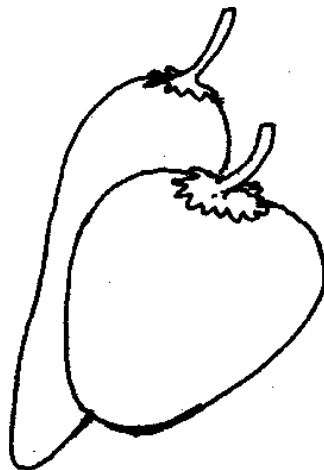
2-3 глави карфиол, 2 супени лъжици брашно, 150 г настърган кашкавал, черен пипер, сос бешамел, сол

За сос бешамел:

1 супена лъжица краве масло, 2 супени лъжици брашно, 1 чаша прясно мляко

Сосът бешамел се приготвя, като маслото се разтопява прибавя се брашното при непрекъснато разбъркване с дърве на лъжица, докато се запържи, и наведнъж се добавя млякото. Сгъстява се, като се бърка с лъжица.

Карфиолът се накъсва на розички, измива се добре и с вари в подсолена вода, като се опитва с вилица - трябва да остане леко недоварен. Изважда се в цедка и се оставя да с отцеди добре. В намазан с масло и предварително подготвен керамичен гювеч се нарежда карфиолът, залива се със сос бешамел, посипва се с настъргания кашкавал и се пече до зачервяване.



Риба в гювеч

Риба гювеч (Доспат)

Продукти:

1 кг (5 бр.) дребна риба, 2-3 глави лук, 3-4 скилидки чесън, 1/2 чаша олио, лимон, 50 г галета (счукан и пресят сухар), черен пипер, бахар, дафинов лист, сол

Рибата се почиства от главите и от вътрешностите, измива се. посолява се и се оставя да престои 30 мин. Лукът и чесънът се обелват, нарязват се на филийки и се слагат в пръстен гювеч заедно с подправките. Отгоре се нареждат плътно една до друга рибите, поливат се с мазнината и се посипват с галетата. Ястието се пече в умерена фурна. Сервира се студено, като се поръсва със сока от лимона.

Риба гювеч с домати (Оряхово)

Продукти:

1 кг дребна риба, 10 домата, 1/2 чаша олио, 1 лимон, сол

Рибите се почистват, измиват се, посоляват се и се оставят до престоят 30 мин. Доматите се измиват, обелват се, нарязват се на дребно и се слагат в гювеч. Върху тях се нареждат целите риби и се слагат филийки от лимона. Ястието се залива с мазнината и се пече в умерена фурна

Риба, печена на керемидата (с. Черноморец)

Продукти:

1 кг (5 броя) риба, 100 мл олио, 1 - 2 домата, 2 връзки зелен лук, 1/2 лимон, 10 зърна черен пипер, магданоз, сол

Рибата се почиства и се посолява. В мазнината с малко вода се задушават до омекване лукът, доматиите и магданозът, нарязани на ситно заедно с черния пипер. Сместа се разпределя върху предварително загрети специални керемиди, намазани с мазнина, отгоре се поставят рибите и се пекат. Сервират се с резенчета лимон.

Печена риба върху кисело зеле

Продукти:

800 г шаран, 150 мл олио, 2 г червен пипер, 50 г кисело зеле

В продълговат пръстен гювеч се поставя дребно нарязано кисело зеле и се поръсва с червения пипер. Шаранът се измива добре и без да се соли, се слага върху зелето. Полива се с олиото и се пече във фурна, докато остане на мазнина.

Печен шаран

Продукти:

900 г шаран, 200 г орехови ядки, 400 г лук, 125 мл олио, 1 лимон, 50 г стафиди, 750 г сух бял хляб, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, дафинов лист, 20 г сол

Колкото по-едър е шаранът, толкова по-вкусен става. Рибата се почиства от люспите, перките и неизползваемите вътрешности и се измива. Посолява се и се оставя да постои 1-2 часа. Лукът се нарязва на тънки филийки и се запържва до порозовяване. Прибавят се кубчета от кората на хляба и след като се запържат, съдът се отстранява от огъня. Слагат се измитите и наикснати стафиди, ореховите ядки, нарязани на ситно с нож, черният пипер, дафинов лист и филийки лимон. Шаранът се напълва с тази смес и се зашива. Слага се в гювеч върху 3-4 пръчици и се пече, злят с малко вода и олио, докато остане на мазнина.

Филе от треска

Продукти:

7 кг филе от треска, 4 глави лук, 2 скилидки чесън, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 4 едри картофа, олиоили зехтин, черен пипер, карамфил, настърган кашкавал, галета, магданоз, сол

В намазан с олио, предварително подготвен, керамичен гювеч се слагат нарязаните лук и чесън, посипват се с подправките и се покриват последователно със слоеве от рибното филе и нарязаните на тънки резенчета картофи. Между редовете се поръсват подправки и по малко мазнина. Завършва се със слой от картофи, който се посипва с настъргания кашкавал и галетата. Пече се при температура 180°C около 1-1 1/2 часа. Сервира се поръсено с магданоз.

Пъстърва

Продукти:

4 не големи пъстърви, 2 глави лук, 4 моркова, 200 г бобове зелен грах, сок от 2 лимона, 2 червени и 2 зелени пиперки, 250 мл бяло вино, черен пипер, магданоз, сол

Измитите пиперки се почистват от дръжките и семената и след това се нарязват на малки кубчета. Изчистеният лук се нарязва на кръгчета. Морковите се почистват и измиват, като се оставя част от листните дръжки на челата. Страничните жилки на изчистените грахови бобове се обелват. Зеленчуците се слагат в предварително подготвения керамичен гювеч. Измитата отвън и отвътре пъстърва се подсушава със салфетка и се напръсква с лимоновия сок, след което се поръсва с черен пипер и сол отвътре и отвън. Пъстървата се поставя върху зеленчуците и се облива с виното. Гювечът се захлупва с керамичния капак и се слага в студена фурна, която се загрева постепенно до 200° С и се задушават около 45 мин. Сервира се украсена с резенчета лимон и клончета магданоз. Към пъстървата се сервират варени картофи и салатата. За ястието е подходящо студено бяло вино.

Рулца от калкан

Продукти:

1 зелена, 1 жълта и 2 червени пиперки (камби), 125 мл сметана, 1 супена лъжица смес от сметана и майонеза, 1 супена лъжица сос от червен пипер, сол и смлян черен пипер, 100 мл вермут, сок от 2 лимона, 8 не големи парчета филе от калкан, 8 много тънко нарязани парчета бекон, 1 връзка магданоз

Пиперките се почистват от семената, дръжките и вътрешните преградни жилки и се нарязват на дребни парченца. От половината нарязани червени камби се прави пюре с миксера, към което се добавят сметаната, сместа от майонеза и сметана и сосът от червен пипер. Подправя се със сол, черен пипер и вермута. Останалите нарязани камби заедно с получената смес се слагат в предварително подготвения керамичен гювеч. Филето от калкан се измива под струя студена вода, подсушава се със салфетка, напръсква се с лимоновия сок, поръсва се с пипер и се посолява. На всяко филе се поставя резен бекон, захлупва се по дължината и след това се навива на руло напречно на дължината. Рулцата се прикрепват с малки метални шишчета или се привързват с памучни конци. Рулцата се поставят в предварително подготвения керамичен гювеч. Печивото се слага в студена фурна, която се загрева постепенно до 200° С и се задушават около 45 мин. Измитият магданоз се нарязва на ситно. Сосът се подправя още веднъж на вкус и след това рибата се наръсва с магданоза. Подходяща гарнитура за ястието са картофите, както бяло или розово вино.

Раци, печени с ориз и зеленчуци

Продукти:

1 глава червен лук, 1 скилидка чесън, 100 г праз, 75 г моркови, 1 супена лъжица олио, 200 г ориз, 1/2 л месен бульон, 100 мл бяло вино, 250 г раци, 250 г миди, 2 дафинови листа, 1 клонче чубрица, на върха на ножа шафран, сол

Почистеният лук и чесън се нарязват на дребно, а празът на едри колелца. Почистените моркови се нарязват на слама. Зеленчуците се позапържват леко в горещата мазнина. Измитият ориз се отцежда. Позапържените зеленчуци се слагат в предварително подготвения керамичен гювеч и се посоляват. Шафранът се залива с малко вода и се излива върху ориза, който се разстила върху зеленчуците. Сместа се залива с бульона и бялото вино. Всичко се разбърква добре и се прибавя дафиновият лист. Захлупва се и се слага в студена фурна, която се загрява постепенно. Ястието се задушават при 200° С около 35 мин. След това морските продукти се поставят върху ориза и се посипват с листенца чубрица. Захлупва се и се задушават още 15 мин. След това всичко се разбърква внимателно и още веднъж се добавят подправките.

Херинга по хамбургски

Продукти:

1 връзка зелен лук, 2 моркова, 400 г червен лук, 600 г филе от херинга, 4 супени лъжици краве масло, галета, 200 мл смес от сметана и майонеза, сол

Зеленият лук се измива и се нарязва на дребно. Морковите се нарязват на кръгчета, червеният лук - на кръгове, слабо •солената херинга - на парченца. Две супени лъжици масло се сгорещяват в тиган и червеният лук се запържва леко. Очистените картофи се нарязват на кръгчета с дебелина 3 см. Предварително подготвеният керамичен гювеч се намазва с останалото масло. В него се нареждат на слоеве картофи, моркови, зелен лук, запържен червен лук, херинга. Всеки слой зеленчуци се посолява малко. Най-отгоре се поставя слой картофи, които се посипват с галета и парченца краве масло. Печивото се полива с леко подгрятата смес от сметана с майонеза. Гювечът се захлупва и се слага в студена фурна, която се загрява постепенно до 200 °С и се пече около 45 - 60 мин.

Риба с гъби

Продукти:

1 кг риба, 50 г краве масло, 200 г печурки, 2 глави лук, 1 чаена чаша бяло вино, 1/2 чаша рибен бульон или вода, 1 чаена лъжичка нарязан магданоз, галета, черен пипер, сол

Изчистената и измита риба (по-добре да се избират по-едри риби) се слага в намазания с масло и предварително подготвен керамичен гювеч, на чието дъно са сложени ситно нарязаните гъби и лук. Залива се с виното и бульона (водата), посолява се и се поръсва с черен пипер. Посипва се с галета, слагат се парченца масло или няколко капки олио и се пече във фурната около 30 - 40 мин. Гювечът се поставя в студена фурна, която се загрява постепенно.

Рагу от калмари

Продукти:

**600 г филе от калмари (замразени), 2 лимона,
1 кг домати, 4 скилидки чесън, 1 супена лъжица водка
(мастика), 100 мл олио (зехтин), 2 малки глави червен
лук, 1 тиквичка, 2 супени лъжици босилек, смлян лют
червен пипер, сол**

Филето от калмари се размразява на въздух, отцежда се и се напръсква със сока от лимоните. Доматите се заливат с вряща вода, кожата им се обелва и се нарязват на ситно. Почистеният чесън също се нарязва на ситно. Чесънът, доматиите, водката (мастиката), олиото (зехтинът) и парченцата филе се слагат в предварително приготвения керамичен гювеч. Почистеният червен лук се нарязва на колелца, измитата тиквичка също се нарязва на кръгчета и се прибавят в гювеча. Босилекът се нарязва, посипва се върху сместа и печивото се захлупва. Гювечът се поставя в студена фурна, която се загрева постепенно до 200° С и се пече около 45 мин. Преди да се сервира, ястието се подправя със сол и лют червен пипер. Консумира се с пресен бял хляб и със студено бяло вино.

Печено филе от кефал

Продукти:

**700 г филе от кефал или друга едра риба, 2 чаени чаши бяло вино, 3 глави лук, 3-4
супени лъжици краве масло, 40 г брашно, 150 г гъби, настърган кашкавал, сол**

Филетата се посоляват леко, слагат се в предварително подготвения глинен гювеч, който се поставя в студена фурна и се загрева постепенно до 200°С. Задушават се около 10 мин. От остатъците я рибата се приготвя riben бульон (или вода с малко вегета), който се прецежда. Лукът се задушават в малко масло, прибавят се брашното и се разрежда с бульона. Може да се добави и бяло вино. Филетата се заливат със соса, прибавят се предварително задушениите в масло гъби и се поръсват с настъргания кашкавал. Пече се до зачервяване.



Печени птици в гювеч

Пиле с ориз (с. Галиче, Варненско)

Продукти:

около 1 кг пиле, 1 чаша ориз, 60 г краве масло, чубрица, черен пипер, сол

Пилето се сварява цяло в подсолена вода. Оризът се задушават в маслото, залива се с 3 чаши от бульона и се вари, докато омекне, след което се изсипва в намазан с мазнина гювеч. Пилето се слага и отгоре се поръсва с черен пипер, чубрица и сол и се запича във фурна.

Пиле, задушено със сарми (с. Плиска, Шуменско)

Продукти:

1 кг пиле, 1 1/2 кг кисело зеле, 500 г смляно свинско месо, 2 глави лук, 4 супени лъжици ориз, 1 супена лъжица червен пипер, 2 супени лъжици свинска мас, 1 л зелев сок, черен пипер, сол

Смляното месо се задушават в мазнината и малко вода на слаб огън заедно със ситно нарязания лук. Прибавят се изчистеният и измит ориз а червен пипер и се разбърква. След 5 - 6 мин сместа се сваля от огъня и от нея се свиват сарми в зелевите листа. Сърцевината на зелето се нарязва на ситно и се слага в пръстен гювеч. Върху зелето се поставя почистеното, измито и наръсено с черен пипер пиле. Около и над пилето се нареждат сармите. Ястието се залива със зелевия сок, похлупва се с капак и се оставя да къкри на слаб огън във фурна.

Кокошка капама (с. Стрелча, Пазарджишко)

Продукти:

1 кокошка с дреболиите, 1/4 чаша ориз, 125 г краве масло, 1 средно голяма зелка, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, черен пипер, сол

Лукът и дреболиите на кокошката, нарязани на ситно, се задушават в част от мазнината и се разбъркват с червения пипер и с полусварения в подсолена вода ориз. Със сместа се напълва почистената, измита и осолена кокошка. В пръстен гювеч се слага зелето, нарязано на едро, поръсва се с черен пипер и се залива с останалата мазнина. В средата се поставя напълнената с оризовата смес кокошка и се пече в умерена фурна.

Кокошка по селски (с. Караш, Врачанско)

Продукти:

1 кг кокошка, 150 г краве масло, 2-3 пиперки, 3-4 домати, 4-5 глави лук, 1/2 чаша ориз, 1/2 връзка магданоз, 1 супена лъжица червен пипер, черен пипер, сол

Кокошката се нарязва на парчета и се задушават в мазнината и малко вода. Прибавят се последователно и се задушават ситно нарязаният лук, нарязаните на парчета пиперки и домати и червеният пипер. Залива се с топла вода, посолява се и се вари до омекване на месото, след което се прибавя оризът. Ястието се прехвърля в пръстен гювеч и се пече в умерена фурна. Накрая се поръсва със ситно нарязания магданоз и с черен пипер.

Патица, печена с прясно зеле (с. Долни Цибър, Монтанско)

Продукти:

около 2 кг патица, 2 кг прясно зеле, 6-7 домати, Щ 1 супена лъжица червен пипер, чубрица, сол

Почистената и измита патица се разрязва откъм гръдната част, посолява се и се вари с малко вода на слаб огън до полуомекване. Зелето се нарязва на ситно, посолява се и се задушават в мазнината и малко вода на слаб огън. Прибавят се обелените и нарязани на дребно домати и се задушават 10 мин. Разбъркват се с червения пипер и чубрица и се изсипват в гювеч. Отгоре се поставя патицата, залива се с бульона, в който е вряла, и се пече в умерена фурна, като се обръща няколко пъти.

Пуйка, печена със зеле (Килифарево)

Продукти:

2-2 1/2 ка пуйка, 3 кг кисело зеле, 300 г мас или олио, 1 супена лъжица червен пипер, 1/2 чаша ориз, сол

Пуйката се посолява отвън и отвътре, слага се в пръстен гювеч върху част от зелето, нарязано на дребно, и се пече в умерена фурна, като се обръща няколко пъти, а в зелето се налива по малко вода (за да не прегори, добре е пуйката да бъде покрита с цели зелеви листа). Останалото зеле, нарязано на дребно, се сва-рява на слаб огън с мазнината, червения пипер, вътрешностите, крилата и шията на пуйката и се смесва със зелето, върху което е опечена пуйката. Прибавя се оризът, разбърква се и се залива с малко вода. Ястието се пече още 15-20 мин.



Задушена гъска

Продукти:

750 г месо от гъска, 2 моркова, 1/2 глава целина, 2 глави лук, 2 чаени лъжички доматино пюре, 4 супени лъжици бяло вино, черен пипер, лимон, дафинов лист, сол

Добре почистената, опърлена и измита гъска се изпържва цяла или нарязана на парчета. Прибавят се морковите, целината и лукът, нарязани на тънко и дълго. След като се позапържат, слагат се доматиеното пюре, черен пипер, лимон на парчета, дафинов лист и се залива с бялото вино. Когато виното се изпари, долива се малко вода и се посолява. Ястието се прехвърля в гювеча, захлупва се с капак, който се залепва с тесто, и се пече в слаба фурна. Сервира се с гаранитури, приготвени отделно - зеле, картофи.

Дива патица с червено вино

Продукти:

**800 г птиче месо, 6 супени лъжици олио или мас,
1 супена лъжица брашно, 2 супени лъжици червено вино,
350 г лукчета, черен пипер, сол**

Очистената и намазана с масло патица се пече във фурна в глинен гювеч. Посолява се и се нарязва на порции. Брашното се запържва в маслото и се залива с виното. Слагат се лукчетата, които са сварени отделно, и черен пипер на зърна. Запържва се, залива се с вода и се вари в слаба фурна. Сервира се с отделно приготвени гарнитюри.

Кокоши бутчета по провансалски

Продукти:

4 бутчета, 4 супени лъжици червено Вино, 2 супени лъжици коняк, смлян черен пипер, червен пипер, 1/2 чаена лъжичка чубрица, 2 скилидки чесън, 1 глава лук, по 1 жълта и червен пиперка, 2-3 домата, 1 малък патладжан, 1 картоф, 150 г гъби, 1 чаена лъжичка доматиено пюре, 2 чаени лъжички смес от сметана и майонеза.

Бутчетата се измиват със студена вода и се подсушават със салфетка. От виното, коняка, зелените подправки се приготвя марината. Бутчетата се слагат в подходящ съд и се заливат с маринатата, в която се държат около 15 мин. Чесънът и лукът се почистват и се нарязват на четвъртинки. Измитите пиперки се почистват от семената и се нарязват на едро. Почистените домати се разрязват на 8 части. Патладжанът се нарязва на едно, а обеленият картоф - на кубчета. Гъбите се измиват, просушават се и се разрязват на половинки. Зеленчуците и гъбите се слагат в подготвения керамичен гювеч, върху тях се подреждат бутчетата, залива се с марината и 1 кафеена чашка вода. Гювечът се похлупва и се поставя в студена фурна, която се загрява постепенно. Ястието се задушават при температура 220 °С около 50 мин. По време на печенето се добавят сметаната с майонеза и доматиеното пюре.

Пуйка празнична

Продукти:

1 пуйка (около 4 кг), 1 кисела ябълка, 60 г краве масло, 1 чаша месен бульон, 1 клонче розмарин, 2 клончета чубрица, смлян черен пипер, 10 листа босилек, сол

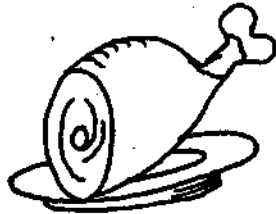
Пуйката се измива отвън и отвътре под течаща вода. Просушава се със салфетка, посолява се и се поръсва с черен пипер. Розмаринът и чубрицата се изплакват със студена вода и се нарязват на ситно. Ябълката се почиства и се нарязва на парченца. С тази смес се напълва пуйката. Фаршированата пуйка се слага с коремната страна нагоре в предварително подготвения керамичен гювеч и се намазва с част от маслото. Печивото се облива с 1 чаша бульон и се захлупва. Поставя се в студена фурна, която се загрява постепенно до 200° С и се пече 20 мин, след което температурата се намалява до 180°С. Докато пуйката се пече, от време на време при нужда се влива в гювеча 1 чаша гореща вода. След 3 часа се сваля керамичният капак на гювеча, птицата се поръсва с босилек и се пече още 30 мин. Накрая се приготвя сос. Излива се сокът от гювеча и се прецежда през цедка в сосиера. Останалото масло се слага на парченца в соса и се разбива добре. Сосът се посолява и се поръсва с черен пипер на вкус.

Задушени пѣдпѣдъци

Продукти:

2 пѣдпѣдъка, 40 г сланина, А супени лъжици олио, 2 моркова, 1/2 глава целина, 10 скилидки чесън, 1 глава лук, 2 супени лъжици вино, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица доматиено пюре, 2 кафеени чашки ориз, 150 г грах, 1 супена лъжица масло за гарнитурите, черен пипер, дафинов лист, сол

Пѣдпѣдъците се почистват, изпържват се и се изваждат от олиото, в него се изпържва лукът. Прибавя се брашното заедно с корените, които се задушават. Слагат се черен пипер, дафинов лист, чесънът и доматиеното пюре. Когато всичко се поизпържи, залива се с виното и след неговото изпаряване се слага сол. Прибавят се отново пѣдпѣдъците, заливат се с вода и се варят до полуомекване. В отделен съд с малко мазнина се пържи оризът и се залива с бульона, в който са се варили пѣдпѣдъците, в съотношение 1:3. Оризът се прехвърля в намазан с мазнина прѣстен гювеч, преди да е напълно готов, отгоре се нареждат почти уврелите пѣдпѣдъци и се пекат на фурна до готовност.



Хайдушки кебап (Малко Търново)

Продукти:

1 кг агнешко месо от предната част, 1/2 чаша олио, 4-5 глави лук, 5-6 картофа, 4-5 пиперки, 1 чаша пресни гъби, 5-бдомата, 1 глава чесън, 1 супена лъжица брашно, 1 чаена лъжичка червен пипер, 6-7 зърна черен пипер, магданоз, копър, чубрица, сол

Месото се нарязва на малки парченца и се задушава в 3/4 от мазнината с малко вода, заедно със ситно нарязания лук и половината домати, нарязани на дребно, докато се изпари водата. Прибавят се брашното, червеният пипер, малко бул-ъон или топла вода, черният пипер и обелените скилидки чесън. Ястието се посолява, изсипва се в глинен съд и се пече във фурна. Когато месото омекне, прибавят се нарязаните на едро кубчета картофи, почистените от семената и нарязани на едро пиперки и предварително задушените в останалата мазнина гъби, а малко по-късно - останалите домати, нарязани на кръгчета. Ястието се пече още 15 мин. Преди да се извади от фурната, поръсва се със ситно нарязани магданоз, копър и чубрица.

Чомлек кебап (с. Рибново, Благоевградско)

Продукти:

1 кг агнешко месо, 4 връзки зелен лук, 100 г краве масло, 3 зелени лютти чушки, 1/2 връзка джоджен, черен пипер, сол

Месото се нарязва на парчета и се слага със ситно нарязания лук в прѣстен съд. Прибавят се маслото, лютите чушки, ситно нарязаният джоджен, счукан черен пипер и сол. Ястието се похлупва с капак, който се замазва с тесто, и се пече в умерена фурна.

Млечен кебап по касапски (Грудово)

Продукти:

500 г агнешки дреболии, 750 г агнешко месо, 200 г краве масло, 5 връзки зелен лук, 5 яйца, 1/2 л прясно мляко, 2-3 люти чушки, 1/2 чаена чаша бяло вино, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, джоджен, магданоз, сол

Месото и дреболиите се нарязват на парченца и се смесват с дребно нарязаните лук, чушки, магданоз и джоджен. Поръсват се с червения и черния пипер, заливат се с виното, посоляват се и се слагат в пръстен гювеч. След като се опече, ястието се залива с разбитите с млякото яйца и се запича.

Шопски кебап

Продукти:

1 кг агнешко месо, 2-3 връзки зелен лук, 6-7 пиперки, 3/4 чаша олио, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 1/4 чаши кисело мляко, 3 яйца, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

Месото се нарязва на хапки и се слага в пръстен гювеч. Прибавят се нарязаните лук и пиперки, олиото и се слага във фурната да се позапържи и позачерви. Добавят се червеният пипер, сол и малко вода, затваря се с капак и се пече. Когато месото е готово, ястието се залива с разбитите с киселото мляко яйца и се допича в силна фурна 4-5 мин.

Агнешко с кисело мляко

Продукти:

800 г агнешко месо, 1/2 чаша олио, 1 кофичка (1/2 кг) кисело мляко, 5 яйца, черен пипер, сол

Месото се нарязва на порции, посолява се и се запича в повече олио. Периодично месото се набожда с вилица, залива се с олиото, в което е пържено и се добавя по малко гореща вода (3 - 4 супени лъжици). Когато се опече напълно, яйцата и киселото мляко се разбиват с 1 кафеена чашка вода. Ястието се залива и се допича в гореща фурна 3-4 мин.

Шоп кебап

Продукти:

800 г агнешко или телешко месо, 60 г краве масло, 3 - 4 глави лук, 4 люти чушки, 2 супени лъжици брашно, 2 яйца, 150 г кисело мляко, 4 пиперки, червен пипер, магданоз, клонче чубрица, сол

Разделеното на 4 порции месо се пържи на фурна с маслото. Прибавя се нарязаният на дълго и тънко лук. Като се позапържи, поръсва се брашното. Печенето продължава. Прибавят се нарязаните на пръстени пиперки, част от магданоза, чубрицата и целите люти чушки. Поръсва се с червен пипер, посолява се и се залива с вода. Пече се в глинен гювеч на фурна. Когато месото омекне, прави се заливка от разбитото с яйца кисело мляко. Залетият кебап се запича. Сервира се топъл, поръсен с магданоз.

Агнешки гювеч зарзават

Продукти:

500 г агнешко (телешко) месо, 500 г овнешко месо, 100 г краве масло, 4 картофа, 4 малки червени домати, 2 глави лук, 8 пиперки, шепа зелен фасул, 1 патладжан, 120 г грах, шепа бамя, 1 чаена лъжичка доматино пюре, магданоз, червен пипер, сол

Взима се тлъсто месо. Нарязва се на порции и се пържи в сгорещена мазнина. Изважда се от мазнината, в която се слага лукът, нарязан на дребно. Като се позапържи, добавят се доматино пюре и червен пипер. Запържката се разрежда с хладка вода. Връща се месото, посолява се, пече се на фурна и когато полу омекне, се прибавят зеленчуците в зависимост от твърдостта им: първо зеленият фасул, после грахът, патладжанът, попарената бамя, пиперките, картофите на кръгове, червените домати, магданоз. Гювечът се пече до пълното омекване на зеленчуците. По желание гювечът може да се залее със заливка от яйца, брашно и мляко.

Агнешки млечен гювеч

Продукти:

500 г агнешко месо, 2-3 супени лъжици олио, 2 връзки зелен лук, 2 чаши кисело мляко, 4 яйца, 2 супени лъжици брашно, черен пипер, сол

Агнешкото месо, нарязано на парчета, се запържва. Прибавя се бялата част на зеления лук, нарязан на дребно, и се задушава. Залива се с вода или бульон. Посолява се и се пече на фурна. Прибавят се черен пипер и зелената част на лука. Когато месото омекне, гювечът се залива със смес от мляко, яйца и брашно. Пече се в отделни малки гювечета, в които се сервира. Накрая се залива с вряща мазнина, в която има щипка червен пипер.

Агнешко (телешко) печено с яйца и ягорида (зелено грозде)

Продукти:

1 кг агнешко или телешко месо, 350 г ягорида, 4 яйца, 100 г краве масло, 15 г сол, 5 г червен пипер

Обезкостеното месо се измива, наръсва се с червения пипер и солта и се слага в пръстен гювеч. След това се намазва с маслото, напръсква се с вода и се пече във фурна, като от време на време са полива с отделения сок. Добре изпеченото месо се залива с разбитите и смесени с изцедения сок от ягоридата яйца и се запича 1-2 мин.

Запечени шилешки котлети

Продукти:

6 шилешки или овчи котлета, 100 г краве масло, 2 супени лъжици бульон, 2 чаени чаши бяло сухо вино, 1/2 чаша вода, 5 супени лъжици ситно нарязан лук, 1 скилидка чесън, 1 чаена лъжичка чубрица, 1 кг картофи, джоджен, черен пипер, сол

Котлетите леко се запържват в маслото. Тиганът се изплаква с бульон, който се излива върху котлетите, извадени в отделен съд. Оставят се да престоят, докато се приготвят другите продукти. В останалото масло се запържва лукът, но без да се зачервява. Обелените картофи се нарязват на тънки лентички, сваряват се с малко подсолена вода и се отцеждат. В подготовения според инструкцията керамичен гювеч се слага първо запърженият лук, върху него котлетите, разположени един до друг. Добавя се сосът, в който са отлежавали котлетите, посолява се, добавят се подправките и се долива 1 чаша вино. Покрива се със слой картофи, наредени един до друг и се доливат останалото вино и толкова вода, че течността да достига половината на картофите. Слага се в студена фурна, като предварително се похлупва. Фурната се загрява постепенно до около 200° С. След като картофите омекнат, капакът се маха и се допича до зачервяване на картофите. Сервира се със зелена салата и зелен чесън. Подходящо е сухо червено вино.

Гювечи с овнешко месо

Овнешко с прясно зеле (с. Осмар, Шуменско)

Продукти:

850 г тлъсто овнешко месо, 1 - 2 глави лук, 1 супена лъжица доматино пюре, 1 1/2 кг прясно зеле, 4-5 домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол и лимонена киселина

Месото се нарязва на средно големи парчета, задушва се в собствената си мазнина и малко вода и се изважда. В отделената от месото мазнина се задушава до омекване ситно нарязаният лук. След това се прибавят доматино пюре, червеният пипер и малко топла вода. Връща се месото и се оставя да ври на слаб огън. Зелето се нарязва на дребно, посолява се и се претрива с ръце, поръсва се с разтворената във вода лимонена киселина и се нарежда в глинен съд. Върху него се слага месото. Ястието се пече в умерена фурна. Десетина минути преди изваждането му върху зелето се прибавят нарязаните домати.

Овнешка овчарска яхния (с. Саранско, Ямболско)

Продукти:

850 г овнешко месо, 4-5 глави лук, 1/2 пакетче краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, магданоз, джоджен, сол

В пръстено гърне се слага нарязаното на парчета месо и се прибавят отгоре ситно нарязаните лук, магданоз и джоджен, червеният пипер, мазнината, малко вода и сол на вкус. Ястието се похлупва плътно с капак, който се замазва с тесто, и се задушва в слаба фурна.

Гювеч с овнешко месо (Пиринчлия) (Елхово)

Продукти:

850 г овнешко месо (по-тъсто - от пояската или предната част), 1 чаша ориз, черен пипер, сол

Месото се нарязва на парчета, посолява се, поръсва се със ситно счукан черен пипер, залива се с малко топла вода и се пече до омекване. Прибавят се оризът и 3 чаши топла вода. Ястието се разбърква и се допича до готовност на ориза.

Гювеч от овнешко месо със зеленчуци (Бяла Слатина)

Продукти:

750 г овнешко месо, 3/4 чаша олио (мас), 3-4 глави лук, 4-5 домата, 3-4 зелени пиперки, 1-2 патладжана, 1 шепа бамя, 3-4 картофа, 1 шепа зелен фасул, 2-3 люти чушки, 1 чаена лъжичка червен пипер, магданоз, сол

Вместо зеленчуците може да се използват гювеч консерва, 3-4 глави лук и 3 - 4 картофа. Месото се нарязва на парчета, посолява се, слага се в пръстен гювеч или тавичка заедно с мазнината и се пече в средно силна фурна до полуомекване. Прибавят се червеният пипер и нарязаните зеленчуци (без картофите) и се разбъркват с месото. Като поомекнат зеленчуците, прибавят се картофите, нарязани на колелца, малко топла вода и сол на вкус. Готовият гювеч трябва да бъде с малко сос. След изваждането му от фурната се поръсва със ситно нарязан магданоз.

Тюрлюгювеч с овнешко (с. Пъстрен, Старозагорско)

Продукти:

850 г тлъсто овнешко месо, 2 глави лук, 5-6 пиперки, 2 шепи бамя, 4-5 картофа, 2 тиквички, 1 патладжан, 2 яйца, 1/2 Връзка магданоз, черен пипер, ягорида, сол

Месото се нарязва на парчета, поръсва се със соя и счукан черен пипер, залива се с малко вода и се вари заедно със ситно нарязания лук, докато се изпари водата. След това се задушават до омекване и се изсипва в глинен гювеч. Върху него се поставят картофите, обелени и нарязани на колелца, тиквичките, нарязани на тънки филийки, патладжаните, нарязани на кубчета, пиперките, нарязани на ивици, бамята, почистена от дръжките, ситно нарязаният магданоз и ягоридата. Като омекнат зеленчуците, гювечът се залива с разбитите с малко сол яйца и се запича 5 - 10 мин.

Летен гювеч с овнешко

Продукти:

1 кг овнешко месо, 2-3 глави лук, 5-6 супени лъжици олио, 1 чаша ориз, 4-5 червени домати, 3-4 червени пиперки, 1 чаена лъжичка червен пипер, сол

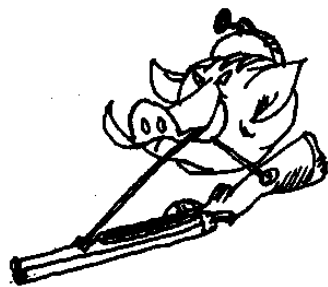
Нарязаното на порции месо се позапържва леко с нарязания на филийки лук. Посолява се, добавя се червеният пипер, налива се 2 чаши гореща вода и се вари, докато месото полуомекне. Прибавят се оризът, ситно нарязаните домати и пиперки и сместа се изсипва в пръстен гювеч. Залива се с 4 чаши гореща вода и се пече в силна фурна. Сервира се поръсен със ситно нарязан магданоз или с черен пипер.

Пилешко печено с кърри

Продукти:

400 г кайма от шилешко (или овче) месо, 2 глави лук, 1 яйце, 2-3 филии бял хляб (или франзела), 6 супени лъжици галета, 100 г краве масло или олио, 4 супени лъжици царевично брашно, 2 супени лъжици кърри, 2 чаши прясно мляко, 1 супена лъжица настърган кашкавал, черен пипер, сол

Лукът се настъргва на ситно ренде и се смесва с каймата и хляба, предварително нахиснат в мляко и изстискай. Прибавят се яйцето, галета, сол и черен пипер и се разбърква добре. От сместа се правят малки топчета, овалват се в галета и леко се запържват в масло или олио. Половината (50 г) масло се разтопява, добавят се царевичното брашно, сол, черен пипер и кърри и при непрекъснато разбъркване се прибавя прясното мляко. Сосът се вари до леко сгъстяване. В предварително подготвения керамичен гювеч, намазан с масло, се слагат топчетата от месото, заливат се със соса и се посипват с настъргания кашкавал, смесен с малко галета. Гювечът се слага в студена фурна, която се загрява постепенно до около 200° С. Запича се около 20 мин. Сервира се топъл с гарнитура ориз. Къррито може да се замени по желание с 2 супени лъжици джоджен.



Гювечи с телешко и говеждо месо

Фалшив заек (с. Свежен, Пловдивско)

Продукти:

800 г телешко месо, 500 г лук, 2 глави чесън, 150 г краве масло, 1/2 чаена чаша бяло вино, черен пипер, дафинов лист, сол

Почистеното от костите и ципите месо се нарязва на по-големи парчета и се слага в пръстен гювеч. Върху него се нареждат нарязаният на четвъртинки лук, обелените скилид-ки чесън, дафинов лист, черен пипер и маслото. Ястието се залива с виното и малко вода, посолява се, похлупва се с капак и се пече в умерена фурна около 2 часа.

Гювеч по добруджански (с. Карапелит, Добричко)

Продукти:

750 г телешко месо, 4-5 глави лук, 250 г прясно зеле, 5-6 пиперки, 1 патладжан, 1 шепа бамя, 3-4 зелени домати, 1 чаша олио, 5-6 червени домати, 1 супена лъжица червен пипер, 100 г зелено грозде, 1/2 връзка магданоз, червен пипер, сол

Месото се нарязва на парчета, посолява се и се задушавя в част от мазнината заедно със ситно нарязания лук, разбърква се с червения и с черен пипер и се слага в глинен гювеч. Прибавят се дребно нарязаните пиперки и патладжан, зеленото грозде, бамята, обелените и нарязани на кръгчета зелени и червени домати. Ястието се посолява, поръсва се със ситно нарязания магданоз, полива се с останалата мазнина и се пече, докато остане на мазнина.

Гювеч с телешко месо и ориз (Преслав)

Продукти:

1 кг тлъсто телешко месо (от поязната или предната част, 1 1/2 чаши ориз, 100 г краве масло, черен пипер, магданоз, сол

Месото се нарязва на парчета и се посолява, слага се в пръстен гювеч и се пече до омекване, като от време на време се добавя по малко вода. Прибавят се оризът, маслото, черен пипер и 4 1/2 чаши гореща вода (3 пъти повече от ориза). Ястието се разбърква и се пече, докато оризът набъбне и омекне напълно, след което се поръсва със ситно нарязан магданоз.

Таскебап с телешко месо

Продукти:

500 г телешко месо, 250 г лук, 4-5 супени лъжици олио, 1 домати, 1/2 дафинов лист, 1 чаена чаша вино, 1 чаена лъжичка брашно, чубрица, сол

Нарязаното на хапки месо се осолява, прибавят се нарязаният на филии лук и олиото и се задушавя на слаб огън. Прибавят се нарязаният на дребно домати, дафиновият лист и чубрица и се залива с 1 чаша гореща вода. Ястието се вари на слаб огън, докато месото омекне. Налива се виното, размива се брашното и се добавя. Ястието се прехвърля в глинен гювеч и се запича във фурна 45 мин. Сервира се с пюре от картофи или с пържени картофи.

Телешки шницел

Продукти:

500 г телешка кайма, 1 супена лъжица стрит сухар, 1/2 кафеена чашка прясно мляко, 1 глава лук, 80 г пушена сланина, 1 кисела краставичка, 1-2 яйца, 1/2 връзка магданоз, 1 ситно счукан дафинов лист, брашно, сол

Каймата се осолява, наръсва се сухарът, налива се млякото и сместа се разбърква добре. Ситно нарязаният лук се задушавя и се прибавя заедно с нарязаната на малки кубчета сланина, ситно нарязаните краставичка и магданоз, яйцата и дафиновия лист. Омесва се добре, поръсва се с брашно и се овалва на шницел. Глиненият гювеч се намазва с олио, слага се шницелът, залива се с разбито с малко брашно и масло яйце и се пече в умерена фурна.

Рамстек говеждо месо

Продукти:

500 г говеждо контрафиле, 4-5 супени лъжици олио, 1 супена лъжица брашно, сол

Филето се начуква от всички страни, посолява се и се поръсва с малко брашно, след което се пържи на умерен огън в тенджерата в олиото, докато се зачерви от всички страни. Изважда се в глинен съд, залива се с мазнината, в която е пържено, прибавя се 1/2 чаша вряща вода и се пече в силна фурна. Сервира се нарязан на филии и гарниран с пюре от картофи, грах с масло и салата.

Говеждо печено

Продукти:

1 кг говежди врат, 1 връзка корени за супа, 2-3 моркова, 1/2 л червено вино, смлян черен пипер, 1 супена лъжица магданоз, 1 супена лъжица краве масло, малко брашно, сол

Месото се измива, просушава се със салфетка, посолява се с черен пипер. В керамичния гювеч (предварително киснат във вода) се поставя месото върху решетка. Корените за супа и морковите се нарязват на дребно и се слагат около месото. Вливат се 3 кафеени чашки вино. Посолява се, поръсва се с черен пипер и ситно нарязания магданоз. Гювечът се захлупва и се поставя в студена фурна, която се загрява постепенно до 225 °С, и ястието се задушавя при тази температура не по-малко от 2 часа. Месото се изважда от гювеча, поставя се на капака и се оставя в изключената фурна. Сосът от гювеча се излива в сосиера. С лъжичка се обира месният екстракт от дъното и от стените на гювеча и се прибавя към соса. Към горещия сос се прибавят на парченца маслото и останалото вино. По желание във виното може да се размеси малко брашно, да се посоли, да се прибави черен пипер и още малко свеж магданоз. В този сос се сервира нарязаното на филии печено месо.

Чомлек от говеждо месо

Продукти:

800 г говеждо месо (от гърдите и ребрата), 4 глави лук, 2 глави чесън, 4 супени лъжици оцет, 4 супени лъжици мас или краве масло, кимион, сол

Месото се нарязва на парчета, лукът - на едро. Слагат се в пръстено гърне, прибавят се скилидките чесън, без да се почистват от люспите. Добавят се оцетът, кимион и сол. След като се сложи мазнината, чомлекът се залива с вода, която покрива месото с 4 - 5 см. Капакът се залепва с тесто. Вари се в слаба фурна 10-12 часа.

Свинско печено месо в гювеч

Свинско с кисело зеле (с. Плана, Софийско)

Продукти:

**750 г свинско месо, 1,200 кг кисело зеле, 1/2 чаша свинска мас,
1 супена лъжица червен пипер, 1 чаша зелен сок, 2-3 люти чушки**

Месото се нарязва на парчета и се поръсва с червен пипер. Зелето се нарязва на тънки ивици. Месото и зелето се нареждат последователно на редове в пръстен гювеч и върху тях се слагат лютите чушки. Ястието се поръсва с останалия червен пипер, залива се с мазнината, зелен сок и малко топла вода, покрива се с 2 - 3 зелени листа и се пече в умерена фурна.

Гювеч по гушански (с. Пишурка, Монтанско)

Продукти:

**750 г крехко свинско месо, 1/2 чаша свинска мас, 1-2 глави лук,
2-3 червени домати, 4-5 картофа, 1 чаена лъжичка червен пипер, 5 яйца,
250 г кашкавал, магданоз, сол**

Месото се нарязва на парчета и се задушавя в мазнината и малко вода заедно с едро нарязания лук. Разбърква се с червения пипер и се слага в пръстен гювеч. Прибавят се картофите и доматиите, нарязани на кръгчета. Ястието се разбърква, залива се с малко топла вода, посолява се и се пече във фурна. Когато е почти готово, залива се със смес от разбитите яйца и настъргания кашкавал, а след изваждането му от фурната се поръсва със ситно нарязан магданоз.

Свински ребра с кисело зеле (с. Ореш, Великотърновско)

Продукти:

2 кг свински ребра, 1 1/2 кг кисело зеле, 1/2 чаша ориз, 1/2 чаша свинска мас

Ситно нарязаното зеле се сварява с нарязаните на парчета ребра. Отделно в мазнината се задушавя с малко вода оризът. Зелето и оризът се изсипват в пръстен гювеч и се разбъркват. Върху тях се нареждат ребрата. Ястието се залива с една чаша топла вода и се пече в умерена фурна.

Пролетно рагу

Продукти:

200 г цветно зеле (карфиол), 200 г моркови, 200 г алабаш, 200 г зелен фасул, 200 г зелен лук, 500 г картофи, 300 г крехко говеждо месо, 300 г крехко свинско месо, 2 супени лъжици олио, 350 - 400 мл месен бульон (може и от кубчета), 1 дафинов лист, 1 връзка магданоз, сол

Зеленчуците се почистват и измиват. Алабашът се нарязва на парченца, морковите - на кръгчета, зеленият фасул - на парчета, бялата част на зеления лук - на колелца, дебели 1 см, картофите - на кубчета. Месото се измива с течаща студена вода и се просушава със салфетка. Нарязва се на хапки. Позапържва се 8 мин в олиото и се смесва със зеленчуците (без цветното зеле). Сместа се слага в предварително подготвения керамичен гювеч, налива се бульонът, прибавя се дафиновият лист и гювечът се захлупва. Поставя се в студена фурна, която се загрева постепенно до 220° С и ястието се задушава около 45 мин. Тогава се добавя цветното зеле, накъсано на розички, и се задушава още 45 - 50 мин. Преди да се сервира, ястието се посолява, поръсва се с подправките и със ситно нарязания магданоз.

Рагу по римски

Продукти:

600 г свинско месо, 5 домата, 250 г пресни гъби, 200 г Варена шунка, 25 г краве масло, 70 г настъргано сирене, 200 мл сметана, 1/2 чаена лъжичка чубрица, 1/2 чаена лъжичка босилек, 1 супена лъжица кетчуп, червен пипер, сол

Месото се измива с течаща студена вода и се просушава със салфетка. Посолява се, поръсва се с черен пипер и се нарязва на продълговати парченца. Доматите се заливат с вряща вода, обелват се и се нарязват на колелца. Гъбите се измиват и се разрязват на половинки. Шунката се нарязва на кубчета. В предварително подготвения керамичен гювеч се слага половината шунка. На слоеве се нареждат месото, доматиите и гъбите. Отгоре са слага останалата шунка. В сметаната се добавят сол, черен пипер, зелените подправки и кетчупът. Смесват се и се изсипват в гювеча. Отгоре се поставят малки парчета масло и се посипва с настърганото сирене (кашкавал). Гювечът се захлупва, поставя се в студена фурна, която се загрева постепенно до 225° С и се задушава при тази температура около 1 час. Преди да се сервира, ястието се разбърква и сеприбавят подправките.

Запечена шунка с праз

Продукти:

1-1 1/2 кг праз, 6 резенчета шунка, 1 супена лъжица брашно, 1/2 чаша прясно мляко, 1 супена лъжица краве масло, 100 г кашкавал, сол

Празът се почиства, измива се и се нарязва на парчета, дълги колкото резенчета шунка. Сварява се около 15 мин в подсолена вода и се изважда. По 2 - 3 парчета от сварения праз се завиват във всяко резенче шунка и се нареждат в предварително подготвения по инструкцията и намазан с масло глинен гювеч. Заливат се със сос, приготвен от маслото, млякото и брашното. Може да се приготви и друг вид сос, в който вместо прясно мляко се използва водата, в която е сварен празът, подправен с 2 - 3 супени лъжици сметана. Отгоре се посипва с настъргания кашкавал и се слагат няколко парченца масло. Гювечът се поставя в студена фурна, която се загрева постепенно до 200° С. Пече се около 15 мин.

Заек по ловджийски (с. Дивдядово, Шуменско)

Продукти:

около 1 1/5 кг заек, 2-3 моркова, 2 глави лук, 1/2 лимон, 1 и 1/2 супени лъжици брашно, 250 г арпаджик, 1/2 чаша олио, 100 г сланина, 250 г гъби, 1 супена лъжица доматиено пюре, 1/2 чаена чаша вино, 1/2 чаша оцет, 1/2 глава целина, 1-2 дафинови листа, черен пипер, сол

Заекът се одира, изчистват се вътрешностите, измива се и се кисне в студена вода 3-5 часа. След това се залива с марината, приготвена от оцета, вода, черен пипер и дафиновия лист и престоива в нея до 12 часа (ако е млад) или до 24 часа (ако е стар). Изважда се от маринатата, измива се със студена вода, нарязва се на парчета и се задушават в сгорещената мазнина и малко вода. В същата мазнина след изваждането на месото, се задушават, като се прибавят последователно, ситно нарязаният лук, морковите и целината, нарязани на кубчета, доматиеното пюре и брашното. Заливат се с виното и малко топла вода и се кипват. Прибавят се нарязаните на ивици гъби, почистеният арпаджик, нарязаната на кубчета сланина, дафиновият лист, резенчетата лимон, черен пипер и сол на вкус. Сместа се изсипва в по-дълбок пръстен гювеч и отгоре се нарежда месото. Капакът на гювеча се замазва с тесто и ястието се задушават във фурна 1 1/2 до 2 часа.

Заек по средиземноморски

Продукти:

1 1/2 кг заек или рагу от заек, смлян черен пипер, 2 стръка праз, 50 г бекон, 1 супена лъжица краве масло, 20 мл коняк, 100 мл червено вино, 200 мл бульон, 1 връзка магданоз, 4 скилидки чесън, 50 г счукани орехи, 1 дафинов лист, сол

Измитите парчета заешко месо се просушават със салфетка и се посипват със сол и черен пипер. Беконът и изчистеният праз се нарязват на малки кубчета. Месото се запържва от всички страни в гореща мазнина. В останалата в тигана мазнина се запържват беконът и лукът. Парчетата месо се връщат в тигана отново, поливат се с коняка, който се запалва леко. Месото се поставя в керамичен гювеч. В тигана, където е пържено месото, се наливат виното и бульонът и се възвират. Магданозът, измит със студена вода и нарязан на ситно, се прибавя в бульона заедно с дафиновия лист, очуканите орехи и смачкания чесън. С този сос се залива месото. Гювечът се покрива с капак и се слага в студена фурна, която се загрява постепенно до 200° С. Задушават се около 1 1/2 часа. Сервира се с гарнитура картофено пюре или макарони. Същото ястие може да се приготви и с кокошка.

