

**ПЕНКА ЧОЛЧЕВА**  
**601 ИЗПИТАНИ ГОТВАРСКИ**  
**РЕЦЕПТИ**

[chitanka.info](http://chitanka.info)

# КУХНЕНСКИ МЕРКИ

Сполучливото изпълнение на всяка рецепта изисква строгото спазване на дадените в нея мерки. Точното мерене е от първостепенно значение особено за сладкишите. Това обаче затруднява много домакини, които не разполагат в домакинството си с кухненски везни и мерки. Водени от желанието да направим книгата леко и приятно помагало, ние даваме всички мерки в чаени, в кафени чаши и лъжици вместо в грамове.

## Мерки с чаена чаша (изравнена)

1 чаена чаша брашно	130 г.
1 чаена чаша захар пудра	190 г.
1 чаена чаша захар пясък	200 г.
1 чаена чаша орехи счукани	120 г.
1 чаена чаша сол	200 г.
1 чаена чаша сухар	140 г.
1 чаена чаша грис	185 г.
1 чаена чаша ориз	200 г.
1 чаена чаша прясно нетопено масло	210 г.
1 чаена чаша чисто топено масло	220 г.
1 чаена чаша течна мас	200 г.
1 чаена чаша твърда мас	230 г.

## Мерки с кафена чашка (изравнена)

1 кафена чашка брашно	50 г.
1 кафена чашка захар пудра	70 г.

1 кафена чашка захар пясък	80 г.
1 кафена чашка орехи счукани	50 г.
1 кафена чашка сухар	60 г.
1 кафена чашка грис	70 г.
1 кафена чашка ориз	80 г.
1 кафена чашка сол	85 г.
1 кафена чашка нетопено масло	75 г.
1 кафена чашка топено масло	80 г.
1 кафена чашка течна мас	70 г.
1 кафена чашка твърда мас	90 г.

**Мерки със супена лъжица (леко издута)**

1 супена лъжица брашно	20 г.
1 супена лъжица захар на пудра	25 г.
1 супена лъжица захар на пясък	30 г.
1 супена лъжица орехи счукани	20 г.
1 супена лъжица сухар	20 г.
1 супена лъжица грис	25 г.
1 супена лъжица ориз	30 г.
1 супена лъжица сол	35 г.
1 супена лъжица нетопено масло	45 г.
1 супена лъжица топено масло	50 г.
1 супена лъжица течна мас	40 г.
1 супена лъжица твърда мас	60 г.

**Мерки с чаена лъжичка**

1 чаена лъжичка брашно	около 5 г.
------------------------	------------

1 чаена лъжичка захар на пудра	около 7–8 г.
1 чаена лъжичка захар на пясък	около 12 г.
1 чаена лъжичка орехи счукани	около 6–7 г.
1 чаена лъжичка сухар	около 6 г.
1 чаена лъжичка грис	около 7 г.
1 чаена лъжичка ориз	около 10 г.
1 чаена лъжичка сол	около 8 г.
1 чаена лъжичка нетопено масло	около 15 г.
1 чаена лъжичка топено масло	около 20 г.
1 чаена лъжичка чубрица	около 2 г.
1 чаена лъжичка червен пипер	около 5 г.
1 чаена лъжичка кимион	около 1 г.
1 чаена лъжичка канела	около 1,5 г.

**Таблица за бланширане (попарване) и стерилизиране на зеленчукови и овощни консерви**

Вид на консервата	Времетраене бланширането минути	Времетраене на стерилизацията в минути		
		За съдове от		
		½ л	1 л	2л
Зелен фасул	3 до 4	60	80	85
Зелена бакла	3 до 4	60	70	80
Грах на зърна	3 до 5	70	70	90
Бамя	1 до 2	90	100	100
Паприкаш	5 до 8	60	70	80
Пиперки за пълнене	5 до 8	60	70	80
Сини патладжани	5 до 8	60	70	80

Червени домати	1 до 2	20	25	30
Доматено пюре	—	15	20	25
Гювеч с бамя	—	80	90	100
Зелен хайвер	—	60	80	100
Лютеница	—	60	80	100
Печени пиперки	—	70	80	100
Пържени пиперки	—	70	80	100
Пълнени патладжани	—	70	80	100
Пълнени пиперки	—	70	80	100
Постна мусака	—	70	80	100
Компот от ягоди	—	20	25	30
Компот от череши	—	15	20	30
Компот от вишни	—	15	20	25
Компот от кайсии и зарзали	—	15	20	25
Компот от праскови	—	20	25	30
Компот от сливи	—	25	30	35
Компот от ябълки	—	25	30	35
Компот от круши	—	20	25	30
Компот от дюли	Здо4	25	30	35
Компот от грозде	—	15	20	25
Компот от дренки	—	20	20	30
Компот от смокини	—	60	70	80
Месо — агнешко, телешко, свинско	—	90	100	120
Месо от птици	—	70	80	100
Бульон	180	30	40	60
Шкембе	60	90	100	120

## СУПИ И ЧОРБИ С МЕСО, ПТИЦИ И РИБИ

**1. Супа от агнешко месо.** Нарязваме на еднакви малки късчета  $\frac{1}{2}$  кг месо, измиваме го, заливаме със студена вода и слагаме да се вари. Посоляваме, щом възври. Когато месото е полуомекнало, прибавяме 1 кафена чашка ориз. Правим светла запръжка от 2 лъжици мазнина с 1 супена лъжица брашно, разреждаме запръжката и я изсипваме с супата. Досваряваме я. Поднасяме супата с твърдо сварени яйца. Сваряваме твърдо 2–3 яйца и след като изстинат напълно, ги нарязваме на дребни кубчета. Посоляваме ги на вкус и поръсваме с 1 връзка ситно нарязан магданоз. При поднасяне всекиму в чинията слагаме от яйцата и отгоре заливаме със супата. Вместо с твърдо сварени яйца можем да поднесем супата застроена с 2 пресни яйца и 2–3 лъжици оцет или  $\frac{1}{2}$  чаша кисело мляко.

**2. Агнешка супа магданозлия.** Нарязваме на малки късчета около  $\frac{1}{2}$  кг агнешко месо, заливаме го със студена вода и слагаме да се вари. Посоляваме, щом възври. Когато месото е наполовина сварено, запържваме леко в 2–3 лъжици прясно масло 1 връзка ситно нарязан пресен лук, 1 лъжица брашно, прибавяме 2 или 3 по-малки връзки нарязан магданоз (и него позапържваме), разреждаме и изсипваме в супата. Досваряваме супата и я застрояваме с 1–2 яйца и 3–4 лъжици кисело мляко.

**3. Супа от агнешка главичка с грах.** Изкисваме  $\frac{1}{2}$ –1 час агнешка главичка, за да се извлече във водата, ако има съсирена кръв по нея, изплакваме я и слагаме да се вари в подсолена вода. Изваждаме сварената главичка, обираме месото и го нарязваме на дребно, обелваме езика и го нарязваме, а мозъка стриваме с вилица на пюре или го поднасяме отделно. Изчистваме  $\frac{1}{2}$  кг грах и го пускаме да се вари в бульона от главичката с 1 връзка ситно нарязан лук. Когато грахът се свари, пускаме накъсаното месо от главичката, както и по  $\frac{1}{2}$

връзка ситно нарязан магданоз и копър. Сваляме веднага супата. Поднасяме я застроена с яйца и ½ чаша кисело мляко.

**4. Чорба от агнешки дреболии.** Вземаме черния дроб, сърцето, момиците и бъбреците на едно агне, измиваме ги добре и слагаме да се варят в подсолена вода. След като се сварят, изваждаме ги и ги нарязваме на дребно, а бульона прецеждаме. Отделно зъпържваме леко 2 връзки пресен лук в 3 лъжици масло, прибавяме 1 лъжица червен пипер и изсипваме запържката в прецедената супа, към която сме добавили и нарязаните дреболии, прибавяме 1 кафена чаша ориз, десетина зърна черен пипер и оставяме чорбата да ври до сваряване на ориза. Малко преди да я свалим от огъня, прибавяме по малко ситно нарязан магданоз и джоджен. Подправяме я с 1–2 яйца и ½ чаша кисело мляко или 2–3 супени лъжици оцет.

**5. Агнешка шкембе-чорба.** Вземаме две изчистени агнешки шкембета, измиваме ги много добре, заливаме ги със студена вода и слагаме да врят. Като възврят, посоляваме ги и варим, докато омекнат добре. Изваждаме ги след това да поизстинат и ги нарязваме на малки късчета. Отделно правим лека запържка от 3 лъжици масло, 1 връзка ситно нарязан пресен лук, 1 супена лъжица брашно, прибавяме 1 лъжичка червен пипер и разреждаме запържката с водата от шкембенцата, която предварително сме прецедили. Оставяме чорбата да възври, пускаме ѝ нарязаното шкембе и варим още десетина минути. Сваляме я от огъня и застрояваме с 2 яйца и 2 лъжици оцет. Поднасяме я поръсена с магданоз.

**6. Чорба от агнешки крачка.** Вземаме една връзка агнешки крачка, измиваме ги и ги заливаме със студена вода. Когато възврят, прибавяме сол на вкус, една глава лук и няколко зърна черен пипер. Оставяме чорбата да ври, докато омекнат и се разварят крачката, след което я прецеждаме. Слагаме я отново на огъня и прибавяме 1 кафена чашка ориз. Когато оризът се свари, сваляме чорбата, прибавяме месото на варените крачка, което сме накъсали на парченца, и я застрояваме с 2–3 яйца, 2 лъжици оцет и 4–5 скилидки счукан чесън. Преди да поднесем чорбата, запържваме 2–3 лъжици масло с 1 кафена лъжичка червен пипер и изливаме върху нея.

**7. Телешко варено.** Вземаме 1 кг телешко месо откъм опашката, нарязваме го на парчета, заливаме със студена вода и слагаме да ври. Като възври, осоляваме и прибавяме 2–3 моркова, 1 средно голяма глава целина, магданозени корени, 2 глави лук, разрязани на четвъртинки. Като поври бульонът най-малко 1 час, прибавяме 5–6 картофа. След като се сварят картофите, а месото се развари добре, изваждаме ги; зеленчука нарязваме на филийки, а месото на парченца и връщаме отново в бульона. Поднасяме вареното с настърган хрян в оцет и ситно нарязан магданоз.

**8. Телешко шкембе-чорба.** Измиваме добре шкембето със студена вода, след което го киснем 1–2 часа в подсолена вода. Изплакваме ги, попарваме с кипяща вода и остъргваме веднага от двете страни. Измиваме наново шкембето и слагаме да се вари в подсолена вода. Когато омекне добре, изваждаме го, нарязваме на малки ивици и отново връщаме в тенджерата с 2 лъжици ориз. Досваряваме чорбата и я поднасяме застроена с 2 лъжици масло и 2–3 лъжици оцет. По желание подправяме чорбата с няколко скилидки счукан чесън и ситно нарязан магданоз.

**9. Руски борш с месо.** Вземаме 1 кг говеждо месо, нашарено с тлъстина, нарязваме го на малки късчета, заливаме със студена вода и слагаме да ври. Щом възври месото, отпенваме го; посоляваме го, след като е вряло  $\frac{1}{2}$  час. Когато месото е полуомекнало, прибавяме 1 чаша измит и ситно нарязан зелен фасул, 2–3 моркова и 1 малка глава целина, нарязана на дребни кубчета, 1 глава ситно нарязан лук и  $\frac{1}{8}$  част от прясна зелка, нарязана на тънки ивици. Едновременно с този зеленчук прибавяме 1 средна глава червено цвекло, нарязана на кубчета и поизпържена в 1 лъжица мазнина. Цвеклото пържим, за да не боядиса целия борш в червено. Когато зеленчукът се полусвари, прибавяме 3–4 картофа, нарязани на кубчета, 2–3 червени домата, предварително обелени и настъргани на едрото ренде, както и 1–2 дафинови листа. Опитваме на сол борша и досваряваме. Застройваме го с 2 яйца и 1 чаша кисело мляко или лимонтозу и поднасяме поръсен със ситно нарязан магданоз.



**10. Чорба от свинско месо.** Вземаме около  $\frac{1}{2}$  кг свинско месо, 1 лъжица брашно, мас, 1–2 глави лук, червен пипер, 1 кафена чашка ориз, магданоз, малко сух джоджен и сол. Нарязваме месото на малки късчета и пържим заедно с нарязания на дребно лук; щом поомекне лукът, прибавяме брашното и накрая — червения пипер. Разреждаме с вода и зелена чорба на вкус и оставяме да ври около  $\frac{1}{2}$  час, след което прибавяме ориза. Малко преди да свалим чорбата от огъня, прибавяме магданоза и джоджена. Поднасяме я поръсена с черен пипер, ако имаме такъв.

**11. Супа с пушена сланина.** Нарязваме на дребно 100–150 г пушена сланина и я пържим до леко зачервяване. Прибавяме  $\frac{1}{2}$ –1 глава целина, нарязана на малки кубчета, както и 2–3 стръка праз, нарязан на дребно, и пържим, докато поомекне целината, след което прибавяме около  $\frac{1}{2}$  кг картофи, нарязани също на малки кубчета. Позапържваме и тях, наливаме необходимата вода, пускаме 10–15 зърна черен пипер и варим супата. При сваляне от огъня прибавяме  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз. Много подхожда супата да се поднесе с пържени хлебни кубчета, но когато сме я направили по-гъстичка, това е излишно.

**12. Супа от леща с пушени ребра.** Изчистваме 1–1 $\frac{1}{2}$  чаша леща, измиваме я и слагаме да се вари. Щом възври, прибавяме около 300 г пушени ребра. Отделно в 2–3 лъжици мазнина запържваме леко 1–2 стръка праз, нарязани ситно, заедно с 1 равна супена лъжица брашно. Разреждаме запържката и я изсипваме в супата. Щом се сварят ребрата, изваждаме ги, обираме месото, нарязваме го и връщаме наново в супата. Оставяме я само да възври и я сваляме от огъня. Можем да я поднесем с пържени хлебни кубчета.

**13. Супа от дреболиите на птица.** Когато имаме за готвене птица, винаги можем да приготвим много вкусна чорба от дреболиите ѝ, т.е. от шията, воденицата, сърцето, дробчето, крилата и краката. Заливаме дреболиите със студена вода; като възврят, посоляваме със сол, прибавяме десетина зърна черен пипер и оставяме да се полусварят, след което прибавяме 2 супени лъжици ориз или фиде. Когато оризът се сvari, сваляме супата и я застрояваме с 2 яйца и лимонен сок или винена киселина. Дребнолите нарязваме на парченца,

месото обираме от костите, нарязваме го и връщаме в супата. Поднасяме я поръсена с черен пипер и ситно нарязна магданоз.

**14. Млечна рибена супа.** Вземаме 300 г риба без кости, заливаме я с 5–6 чаши вода, прибавяме 1 малка глава лук, един корен магданоз, целина и пащърнак, нарязани на парчета, посоляваме и слагаме да врят, докато рибата се сvari. Изваждаме я в супник, а бульона прецеждаме. Отделно разбиваме 1 лъжица прясно масло, прибавяме по 1 кафена лъжичка доматен сос и брашно, разбъркваме добре, разреждаме с 1 чаена чаша прясно мляко, след което всичко това прибавяме към precedentия бульон. Оставяме супата да поври още десетина минути. Малко преди да я свалим от огъня, прибавяме 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз. Подправяме я с лимонтозу и заливаме рибените парчета в супника. Поднасяме я гореща.

**15. Чорба от дребна риба.** Изчистваме и измиваме добре около ½ кг дребна риба. Отделно в 3–4 лъжици олио запържваме леко 1 глава ситно нарязан лук, оцветяваме с червен пипер и наливаме 7–8 чаши вода. Щом възври, посоляваме на вкус, прибавяме 2 супени лъжици оцет и малко джоджен и оставяме лука да поври десетина минути, след което слагаме рибата. Варим супата още десетина минути, като внимаваме да не се разкъса рибата. Поднасяме чорбата студена, подправена с яйце и поръсена със ситно нарязан магданоз.

## БУЛЬОНИ

**16. Обикновен бульон.** Обикновеният бульон служи като основа за приготвяне на множество и най-различни супи. Ето защо ще дадем подробното му приготвяне. Светъл, хранителен бульон получаваме от говежда ябълка; тя именно дава необходимите пропорции за вкусен бульон:  $\frac{2}{3}$  месо,  $\frac{1}{3}$  кости и малко тлъстини. Обикновено пресмятаме на около 200 г месо —  $1\frac{1}{2}$  чаена чаша вода. Месото за бульона изплакваме в студена вода, нарязваме го на големи парчета (1 кг месо нарязваме на 2–3 парчета), заливаме със студена вода толкова, че да се покрие високо месото, и слагаме на силен огън да възври; щом възври бульонът, отпенваме го, прибавяме солта, 10–15 зърна черен пипер, 2–5 зърна бахар, 1 зърно карамфил и 2–3 дафинови листа (ако имаме). Оставяме бульона да ври бавно, но непрестанно  $1\frac{1}{2}$ –2 часа; прибавяме супения зеленчук: 1–2 моркова,  $\frac{1}{2}$ –1 глава целина, 2–3 магданозени корена, пащърнак и лук, които сме изчистили, измили и нарязали на големи парчета — с изключение на лука, който не белим, а разрязваме напречно на две половини и запичаме до зачервяване върху печката. Много добър вкус на бульона придават зелените части на праса, керевиза и магданоза, които вземаме в размер на една стиска и поставяме да врят заедно с корените. Така приготвения бульон захлупваме добре и оставяме да се свари напълно на тих огън. Около половин час преди да го свалим от огъня, прибавяме 3–4 обелени цели картофа. След като свалим бульона от огъня, оставяме го да се утаи 10–15 минути, след което го прецеждаме през гъсто сито. При поднасяне бульонът трябва да е умерено горещ.

**17. Бульон с пържени филии.** Сваряваме обикновен бульон, прецеждаме го и поръсваме със ситно нарязан магданоз и черен пипер. Малко преди поднасянето изпържваме квадратни филийки от сух бял хляб, на който сме изрязали кората. Изчисляваме по 2 филийки на лице, слагаме ги в чинията, поръсваме с настърган кашкавал или с магданоз и заливаме с бульона.

**18. Бульон с грисови топки.** Сваряваме обикновен бульон, прецеждаме и слагаме на огъня да възври наново. Отделно сваряваме 4 супени лъжици грис в  $\frac{1}{4}$  кг прясно мляко и го оставяме да изстине. Щом изстине, прибавяме 2 жълтъка един по един, после белтъка, разбит на сняг, и сол. Вземаме от тази смес с лъжичка, която предварително потопяваме във врящия прецеден бульон, и пускаме в последния. Оставяме топките да поврят. Щом свалим бульона, прибавяме ситно нарязан магданоз.

**19. Бульон с яйца на очи.** Приготвяме бульон от 1 кг говежда ябълка. Отделно възваряваме 2 чаени чаши вода в една тенджерка, посоляваме с половин лъжичка сол и подкиселяваме с 1 супена лъжица оцет. В кипящата вода счупваме от ниско и внимателно толкова яйца, на колкото лица ще поднесем супа. Оставяме яйцата да уврят така, както ги варим за яйца на очи, т.е. белтъкът добре да побелее. Изваждаме след това внимателно всяко яйце с решетеста лъжица, изцеждаме му водата и всяко поотделно слагаме в супена чиния. Заливаме с горещия бульон, посипваме със ситно нарязан магданоз и поднасяме.

## СУПИ И ЧОРБИ БЕЗ МЕСО

**20. Спаначена бурация.** Вземаме  $\frac{3}{4}$  кг спанак, 2–3 глави лук, 2–3 лъжици масло, сол, 1 глава чесън,  $\frac{1}{4}$  кг кисело мляко, 2 супени лъжици брашно, червен пипер. Нарязания на дребно лук пържим до омекване в маслото, после прибавяме брашното и най-накрая червения пипер. Отделно изчистваме и измиваме спанака, изцеждаме го, нарязваме на ситно и поставяме към запръжката; заливаме с гореща вода. Прибавяме счукания чесън и оставяме да уври. Поднасяме с кисело мляко.

**21. Спаначена супа с мляко.** Изчистваме, измиваме 1 кг спанак и го сваряваме в подсолена вода. Прецеждаме го добре и нарязваме на много ситно. В 2–3 лъжици мазнина пържим 2 супени лъжици брашно, прибавяме спаначеното пюре, запържваме го леко и разреждаме наполовина с водата, в която е врял, наполовина с прясно мляко. Варим супата още десетина минути. Опитваме на сол и сваляме. Поднасяме я с пържени хлебни кубчета.

**22. Спаначена чорба — постна.** Половин кг измит и нарязан спанак слагаме в тенджерата, посоляваме, захлупваме да се задуши на слаб огън, добавяме кафена чашка ориз, една супена лъжица препечено на фурна брашно, размито в малко вода, и няколко чаши вода. Когато оризът се свари и се получи нужната гъстота, изсипваме в супника и поднасяме супата студена, подправена само с оцет или лимонов сок и счукан чесън.

**23. Пролетна супа.** Измиваме и нарязваме на дребно 1 чиния киселец, лапад или лобода, прибавяме по 1 връзка ситно нарязна пресен лук, магданоз, джоджен и копър, сол на вкус, както и 2–3 лъжици мазнина; наливаме необходимата вода и слагаме супата да се вари. Щом възври, прибавяме 2 супени лъжици ориз и сваряваме супата. По желание, преди да я свалим от огъня, можем да прибавим

2–3 супени лъжици стрито сирене. Застройваме супата с 2 яйца и ½ чаша кисело мляко. Вместо застрой ка можем да я поднесем с пържени хлебни кубчета.

**24. Пролетна крем-супа.** В 1 кафена чашка масло пържим 1 глава ситно нарязан лук, прибавяме по ½ кг спанак и киселец, добре измити и изчистени, и ги задушаваме; поръсваме с 2 супени лъжици брашно, задушаваме зеленчука още 5–10 минути, след което го протриваме през гивгир. Разреждаме го с бульон или вода и слагаме супата само да възври. Застройваме я с 2 яйца и 1 чаша кисело мляко, размесено с малко прясно. Поднасяме я с твърдо сварени яйца, нарязани на половинки.

**25. Пролетна чорба с маслини.** Изчистваме по равни части спанак и киселец, измиваме ги и нарязваме наситко. Задушаваме ги след това в 2–3 лъжици масло или олио и наливаме нужното количество вода. Нарязваме много на дребно една връзка лук и прибавяме към супата с 15–20 маслинки и една кафена чашка ориз. Оставяме супата да ври. Когато омекне оризът, прибавяме една чаена лъжичка черен пипер и малко ситно нарязан магданоз. Поднасяме я застроена с ½ чаша кисело мляко, разбито с 1 яйце.

**26. Крем-супа с киселец.** В 1 кафена чашка масло пържим до омекване 1 глава ситно нарязан лук, прибавяме 5–6 картофа и 1 супник киселец, нарязани на ситно. Задушаваме, прибавяме 2 равни супени лъжици брашно, позапържваме и претриваме всичко през гивгир. Заливаме полученото пюре с 2 литра бульон или вода и оставяме да поври 5–6 минути. Поднасяме супата с пържени хлебни кубчета или застроена с 1–2 яйца и 1 чаша кисело мляко.

**27. Копривена чорба с орехи.** Изчистваме, измиваме 1 дълбока супена чиния коприва и я слагаме да се вари в 6–7 чаши подсолена вода. Когато копривата омекне, прецеждаме я и насичаме на ситно с нож. Запържваме 1 глава лук и 1 стрък праз в 3–4 лъжици олио, прибавяме копривеното пюре и две пълни супени лъжици брашно, запържваме ги и разреждаме с водата, в която е вряла копривата.

Варим още десетина минути. Слагаме в супник  $\frac{1}{2}$ –1 чаша счукани орехи, заливаме с врящата чорба и поднасяме.

**28. Копривена чорба със сирене.** Вземаме една дълбока супена чиния коприва, изчистваме я и слагаме да ври около 15 минути в малко подсолена вода. Бъркаме я силно с дървена лъжица или с джурило, докато се смие. Прибавяме ѝ две лъжици масло или олио и необходимата вода и оставяме да поври още десетина минути. Застройваме чорбата с 3 супени лъжици натрошено сирене и 2 яйца.

**29. Вкусна чорба от лапад със сирене.** Две пълни супени чинии лапад изчистваме, измиваме добре, нарязваме ситно и слагаме да се задушават с  $\frac{1}{2}$  чаша вода, сол на вкус и 1 глава нарязан лук. Като поизври водата, наливаме необходимата вода и щом възври, пускаме  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  чаша натрошено сирене или извара. Запържваме 2 равни супени лъжици брашно в 2–3 лъжици мазнина, оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер, разреждаме запържката и изливаме в супата. Варим още 5–10 минути. Застройваме я с яйца и 2–3 лъжици кисело мляко или оцет. Еднакво вкусна е без застройка, но поднесена с пържени хлебни кубчета. Вместо сирене в супата за гъстота можем да прибавим 1 кафена чашка ориз.

**30. Магданозена супа.** В 3–4 супени лъжици стопено масло задушаваме 1 глава ситно нарязан лук. Когато лукът омекне, прибавяме 1 супена лъжица брашно, запържваме го леко, след което прибавяме 3–4 връзки едро нарязан магданоз. Разбъркваме няколко пъти магданоза в запържката, посоляваме и наливаме 6–7 чаени чаши вода. Щом възври супата, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаша натрошено фиде и досваряваме. Поднасяме супата, като всекиму в чинията слагаме по половинка твърдо сварено яйце, нарязано по дължина, и поръсваме с черен пипер. Можем да я поднесем застроена с 1 яйце и половин чаша кисело мляко.

**31. Супа от тиквички.** Остъргваме 4–5 тиквички, измиваме ги, нарязваме на кубчета и слагаме да се варят в 3–4 чаши подсолена вода. След като поврят тиквичките десетина минути, прибавяме 2 чаши прясно мляко. При липса на мляко заместваем го с вода. Щом възври

наново супата, прибавяме постепенно 1 кафена чашка грис, като бъркаме непрестанно. Грисът може да се замени с две пълни супени лъжици брашно — размиваме и прибавяме към супата. Досваряваме супата. Поднасяме я поръсена със ситно нарязан магданоз и пържени хлебни кубчета. Когато правим супата с грис, пускаме 1 пълна чаена лъжичка прясно нетопено масло.

**32. Крем-супа от тиквички.** Изчистваме и измиваме 1 кг тиквички, нарязваме ги на кубчета и сваряваме в подсолена вода заедно с 1 глава лук. Прецеждаме и протриваме тиквичките през гивгир и ги връщаме във водата, в която са варени. В 4 супени лъжици стопено масло запържваме 3 лъжици грис или брашно, разреждаме с отварата от тиквичките и изсипваме в супата; прибавяме 2 чаши прясно мляко и варим още няколко минути. Супата трябва да бъде умерено гъста. Поднасяме я с пържени хлебни кубчета или сваряваме твърдо 2 яйца, изстудяваме ги, обелваме и нарязваме на дребни кубчета, размесваме ги с по  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан копър и магданоз и поръсваме обилно супата, след като е насипана в чинии.

**33. Супа от бакла.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг млада бакла, изчистваме я, нарязваме, измиваме и слагаме да се вари в подсолена вода, към която сме прибавили две връзки ситно нарязан млад лук, 3–4 лъжици олио или масло и червен пипер. Варим баклата на слаб огън. Когато омекне добре, размиваме 1 супена лъжица брашно в студена вода и прибавяме към супата. Сваляме от огъня и прибавяме по  $\frac{1}{2}$  връзка копър и магданоз, ситно нарязани. Застройваме с кисело мляко и яйце.

**34. Чорба от бакла.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг прясна бакла, изчистваме я, измиваме я и я осоляваме с повече сол; веднага я стриваме между дланите си, измиваме я от солта и поставяме в предварително приготвена запръжка от 1 глава лук с 3–4 лъжици олио. Поразбъркваме баклата и прибавяме ситно нарязан  $\frac{1}{2}$  връзка джоджен и 5–6 стръка млад чесън, пържим още няколко минути, след това прибавяме  $\frac{1}{2}$  лъжичка червен пипер и разреждаме с толкова вряща вода, колкото ни е нужна за супата. Посоляваме на вкус и варим, докато омекне баклата. Преди да свалим супата от огъня, прибавяме по малко магданоз и



копър. Поднасяме я така или подправена с 2 яйца и 2–3 супени лъжици оцет или кисело мляко.

**35. Супа-пюре от грах.** Изчистваме 1 кг грах и го слагаме да се свари в подсолена вода. Прецеждаме го, след това претриваме през сито. Запържваме 2 равни супени лъжици брашно и 3 лъжици масло, разреждаме и изсипваме в супата. Опитваме на сол и гъстота и варим 5–6 минути. По желание запържката можем да разредем с 1 чаша мляко. Щом свалим супата от огъня, прибавяме ѝ по една лъжица ситно нарязан магданоз и копър. Поднасяме супата с пържени хлебни кубчета. Граховата пюре-супа е особено вкусна с кренвирши, които пускаме в последния момент в супата само да възврат.

**36. Супа от зелен грах.** Изчистваме 1 кг грах и го слагаме да се вари в 6–7 чаени чаши подсолена вода. Когато омекне грахът, прибавяме 1 лъжица брашно, размито в студена вода, 1 чаена чаша прясно мляко и 1 лъжица (50 г) прясно масло. Оставяме супата да ври още 5–10 минути. Застройваме я с 1–2 яйца и поднасяме поръсена със ситно нарязан копър или магданоз. Вместо застройка можем да поднесем супата с пържени хлебни кубчета.

**37. Чорба от зелен фасул.** Вземаме около  $\frac{1}{2}$  кг зелен фасул, 7–8 чаени чаши вода, 1 връзка зелен лук, 3–4 лъжици олио, 1 лъжица брашно, червен пипер, оцет, сол, магданоз и копър. Добре изчистения и измит фасул нарязваме на дребно и слагаме във вряща подсолена вода да ври, докато омекне. Правим отделно запържка от маслото — лукът нарязан и леко задушен. После прибавяме брашното да се поза пържи, червения пипер и изсипваме към врящия фасул. Оставяме да поври още 15–20 минути. Малко преди да свалим чорбата от огъня, прибавяме ѝ по половин връзка ситно нарязан магданоз и копър. Поднасяме я с оцет и счукан чесън.

**38. Доматена супа.** Измиваме и обелваме 1 кг добре узрели домати, настъргваме ги на едро ренде и слагаме да се варят в подсолена вода. Щом възврат, прибавяме 1 глава лук,  $\frac{1}{2}$  глава целина и 1–2 моркова, настъргани на едрото ренде. Следа като поври супата 15–20 минути, прибавяме 2 супени лъжици ориз или 1 винена чаша

натрошено фиде. Малко преди да свалим от огъня, запържваме светло 1 лъжица брашно в 3–4 лъжици мазнина. Досваряваме супата. Поднасяме я със ситно нарязан магданоз и настърган кашкавал или натрошено сирене.

**39. Постна доматиена чорба.** Обелваме 1 кг домати, нарязваме ги на дребни парчета и слагаме да се варят в подсолена вода заедно с 3–4 пиперки и 4–5 картофа, нарязани на кубчета. Пускаме и 2 лъжици ориз. Малко преди да свалим супата от огъня, подбъркваме 1 лъжичка брашно и пускаме 1 връзка ситно нарязан магданоз.

**40. Млечна доматиена супа.** Измиваме и нарязваме 1 кг червени домати и ги пускаме в 2 чаши вряща подсолена на вкус вода. Варим доматиите около 10 минути, след което ги протриваме през цедка. Слагаме доматиения бульон на огъня. С 3–4 лъжици мазнина запържваме 2 супени лъжици брашно, разреждаме запържката и я изсипваме в супата. Наливаме 2 чаени чаши прясно мляко и варим супата още 4–5 минути. Поднасяме я с пържени хлебни кубчета, поръсена със ситно нарязан магданоз или черен пипер.

**41. Крем-супа от червени домати.** В 1–2 супени лъжици масло задушаваме 2 моркова и  $\frac{1}{2}$  главичка целина на кубчета, заливаме ги с 2 чаши гореща вода и щом заврят, посоляваме, а когато омекнат, прибавяме 1 кг червени домати, нарязани на едро. Когато се сварят доматиите, претриваме всичко през цедка. Отделно правим запържка от 3–4 супени лъжици масло с 3 равни супени лъжици брашно, разреждаме я с 2 чаени чаши горещо мляко и изсипваме при прецедения бульон. Опитваме на сол, прибавяме 1 чаена лъжичка захар и слагаме супата само да възври. Застройваме я с 2 яйца и поднасяме с пържени хлебни кубчета или с твърдо сварени яйца, разрязани по дължина, и поръсваме с черен пипер.

**42. Крем-супа от червени домати консерва.** Един буркан червени домати консерва претриваме през гивгир. В 4–5 супени лъжици разтопено масло пържим 3 супени лъжици брашно, изсипваме претритите домати и наливаме още толкова гореща вода, че супата да получи гъстота като гъста боза. Посоляваме я на вкус и варим около 5

минути. Прибавяме 1 чаша горещо прясно мляко и сваляме супата от огъня. Поднасяме я с пържени хлебни кубчета. По същия начин можем да приготвим крем-супа от грах консерва.

**43. Супа стъргани картофи.** Настъргваме  $\frac{1}{4}$  кг картофи на едро ренде, разбъркваме ги с 2 яйца и пускаме във вряща подсолена вода. Прибавяме 1 чаена лъжичка масло. Поднасяме супата с черен пипер или ситно нарязан магданоз. В случай че не разполагаме с масло, пържим 1 лъжица брашно в 1 лъжица мас и разреждаме и изсипваме в супата. Може и без всякаква мазнина.

**44. Бърза и вкусна супа.** В 2 лъжици масло запържваме леко 2 супени лъжици грис, разреждаме го със 7–8 чаши вода, посоляваме и оставяме да възври. След това прибавяме 5–6 средно големи картофа, нарязани на дребни кубчета. Сваряваме супата добре, сваляме от огъня и пускаме веднага  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз. Супата можем да поднесем незастроена, но особено вкусна е застроена с 1 яйце и  $\frac{1}{2}$ –1 чаша кисело мляко или поръсена с кашкавал.

**45. Картофена супа с кашкавал.** Наливаме в тенджерата 6–7 чаени чаши вода, подсоляваме на вкус и оставяме да възври. Тогава настъргваме на едро ренде 5–6 средно големи картофа и пускаме 1 пълна супена лъжица масло. Оставяме супата да се свари. Преди да я поднесем, застрояваме с 2 яйца и подправяме с настърган кашкавал.

**46. Бърза картофена супа.** Обелваме и нарязваме на кубчета 4–5 картофа и слагаме да се варят в подсолена вода заедно с 2 глави ситно нарязан лук. След десетина минути прибавяме 5–6 червени домата, обелени и настъргани на едро ренде, и 1 стиска натрошено фиде. Когато фидето е поомекнало, запържваме 1 равна супена лъжица брашно в 2–3 лъжици мазнина, разреждаме и изсипваме в супата заедно с 3–4 листчета целина. Досваряваме супата и поднасяме поръсена със ситно нарязан магданоз. Можем да я застроим с 1–2 яйца и 2–3 лъжици кисело мляко, но еднакво вкусна е и без застрояка.

**47. Крем-супа от моркови.** Изчистваме и нарязваме  $\frac{1}{2}$  кг моркови и ги сваряваме в подсолена вода, след което ги смиламе и ги

смачкваме с вилица. В 1 кафена чашка масло пържим леко 1 глава ситно нарязан лук и 1 лъжица брашно, разреждаме с бульона от морковите, прибавяме 1 кафена чашка ориз и варим до сваряване на ориза. Прецеждаме и протриваме супата през гивгир, след което я застрояваме с 2–3 жълтъка и 1 чаша прясно мляко.

**48. Млечна супа с млади моркови.** Изчистваме 1 връзка млади морковчета (когато са много дребни, може и 2 връзки) и ги оставяме да се варят в подсолена вода, докато омекнат. Отделно запържваме 1 лъжица брашно в 2 лъжици масло, разреждаме запържката с 3 чаши вода и 3 чаши прясно мляко. Посоляваме и оставяме да възври, след което пускаме предварително сварените, нарязани на дребно и произпържени в масло морковчета. Оставяме супата да ври така 5–6 минути. Малко преди да я свалим от огъня, прибавяме 1 лъжичка черен пипер и половин връзка ситно нарязан магданоз. Поднасяме я застроена с 1 яйце и лимонтозу.

**49. Селска чорба.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг картофи,  $\frac{1}{4}$  кг домати, 4–5 пиперки, 2 лъжици брашно, 1 по-голяма глава лук, 1 пълна лъжица масло, сол, магданоз, 1 яйце,  $\frac{1}{4}$  кг кисело мляко. В кипяща подсолена вода поставяме нарязаните на дребно пиперки и лук. Прибавяме след малко нарязаните на кубчета картофи и най-последно нарязаните обелени домати. Отделно запържваме светло брашното. Изсипваме запържката към врящата супа и оставяме да ври. Прибавяме сол на вкус и накрая магданоза, нарязан на дребно. Подправяме с яйцето и киселото мляко.

**50. Супа от гъби с копър.** Накисваме гъбите в дълбока тенджерка с вода да поседят десетина минути, за да се утаи пръстта, измиваме ги след това в няколко води, нарязваме на малки филийки и ги слагаме в тенджерка с 3 лъжици масло, за да се позадушат и поомекнат. Прибавяме 5–6 чаши вода, 1 лъжица размито брашно и 2 връзки ситно нарязан копър. Поставяме супата да уври, след което я сваляме от огъня и подправяме с 2 яйца и 2–3 лъжици кисело мляко.

**51. Лятна градинарска супа.** Вземаме 1–2 моркова, 1–2 магданозени корена, 1 малка глава керевиз, 1 пащърнак,  $\frac{1}{4}$  кг зелен фасул, 3–4 картофа, 2 пиперки, 1–2 домата, магданоз. Изчистваме,

измиваме и нарязваме зеленчука на дълги ивици и всичко (с изключение на доматиите и картофите) слагаме да се вари. Когато полуомекне зеленчукът, прибавяме картофите и доматиите. След като са почти готови всички зеленчуци, правим светла запръжка от 3–4 лъжици масло или олио и 1 пълна супена лъжица брашно. Оставяме да поври със запръжката още десетина минути; накрая прибавяме ситно нарязан магданоз. Супата застрояваме с 2–3 яйца и 3–4 лъжици кисело мляко или 2 лъжици оцет.

**52. Супа от прясна зелка.** Нарязваме на тънки ивици  $\frac{1}{2}$  прясна зелка и слагаме да се вари в подсолена вода. Като полуомекне, правим светла запръжка от 3–4 лъжици мазнина с 1 главичка ситно нарязан лук и 2 лъжици брашно. Разреждаме запръжката, прибавяме 3–4 обелени и нарязани червени домати или 1 пълна супена лъжица доматиено пюре, изсипваме при зелето, нарязваме няколко керевизени листа и варим супата още десетина минути.

**53. Зимна супа.** Сваряваме 1 водна чаша фасул в толкова вода, че като уври, да остане без или с малко вода. Наливаме му след това 3 чаши зелева чорба и 4 чаши вода, прибавяме 1 лъжица червен пипер и 2–3 супени лъжици олио и оставяме да възври. След това прибавяме 1 кафена чашка ориз и два праса, нарязани на дребно, а също така и 15–20 маслини. Оставяме чорбата да ври, докато уври оризът, опитваме на сол и сваляме от огъня. Поднасяме я студена.

**54. Крем-супа от фасул.** Две чаши фасул измиваме и накисваме от вечер във вода. На другата сутрин го слагаме да възври с тази вода и я изхвърляме. Заливаме с друга вряла вода, прибавяме 2 глави нарязан лук,  $\frac{1}{2}$  глава целина, 1–2 моркова, 1–2 магданозени корена, дребно нарязани. Когато всичко се развари много добре, протриваме през цедката. Отделно правим светла запръжка от 4–5 лъжици олио и 2 лъжици брашно. Прибавяме червен пипер и протритото пюре. Наливаме водата, в която е врял фасулът и зеленчукът, оставяме да поври още десетина минути, поръсваме със ситно нарязан магданоз и поднасяме с пържени хлебни кубчета.

**55. Крем-супа от леща.** Варим  $\frac{1}{2}$  кг леща с 1 глава ситно нарязан лук, 1 глава чесън на скилидки. Когато лещата се свари напълно, я претриваме. Правим запръжка от 2 лъжици брашно с 3–4 лъжици олио, слагаме червен пипер, разреждаме и изсипваме в лещата. Посоляваме и поднасяме с пържени кубчета.

**56. Зимна чорба.** Нарязваме много на дребно половин кисела зелка, заливаме я с 8–9 чаени чаши вода и оставяме да ври, докато омекне. Задушаваме 2 малки стръка праз, дребно нарязан, в 3–4 лъжици олио. Прибавяме 1 лъжица брашно да се позапържи, оцветяваме с червен пипер и изсипваме запръжката при зелето. Прибавяме 2–3 картофа, нарязани на кубчета, или 1 кафена чашка ориз и оставяме чорбата да се досвари. Подправяме я с чубрица и оцет. Поднасяме студена.

**57. Сирена чорба.** В 2 лъжици мазнина запържваме само до омекване 2 средно големи глави ситно нарязан лук. Като се изпържи, прибавяме 1 лъжичка червен пипер и наливаме толкова чаени чаши гореща вода, за колкото лица приготвяме супата. Когато възври водата, пускаме 2 супени лъжици ориз и стриваме 1 клонче чубрица. Натрошаваме 1 чаша сирене, овалваме го в брашно и пускаме в чорбата, когато оризът е напълно омекнал. След като пуснем сиренето, оставяме чорбата само да възври наново и сваляме от огъня. Застройваме я с 1–2 яйца и 2 лъжици оцет или кисело мляко.

**58. Сурова супа от червени домати.** Измиваме добре 1 кг добре узрели, здрави червени домати и ги нарязваме на дребно; посоляваме ги на вкус и прибавяме 1 глава ситно нарязан или настърган на ренде лук, както и 3–4 листа целина, нарязана на ситно. Приготвяме сместа 1–2 часа преди обяд; претриваме я през гивгир непосредствено преди поднасяне. Получаваме вкусна разхладителна, богата на витамини супа. От 1 кг домати излизат от 2 до 3 порции. Обикновено пресмятаме по 400 г домати на лице. Супата можем да поднесем наръсена с много добре измит и ситно нарязан магданоз или черен пипер.

## САЛАТИ

**59. Пролетна салата.** Измиваме добре 2 зелени салати, 1 връзка магданоз, нарязваме ги на ситно, посоляваме леко и заливаме с 2 лъжици олио. Разбъркваме леко салатата и я нареждаме в чиния. Сваряваме твърдо 2 яйца, нарязваме ги на ситно, след като изстинат, и поръсваме салатата.

**60. Свежа салата от репички.** Изчистваме и измиваме 2–3 връзки репички, нарязваме ги на колелца и слагаме в голяма чиния. Сваряваме твърдо 2 яйца, отделяме белтъка, нарязваме го на тънки ивички, които поръсваме върху репичките. Жълтъците посоляваме, стриваме с вилица и ги прибавяме към 1 чаена чаша кисело мляко, което предварително сме разбили добре, прибавяме на върха на ножа пудра захар, 1 лъжица оцет, 1 лъжица олио, сол на вкус, разбиваме наново, опитваме на сол и заливаме репичките. Отгоре поръсваме със ситно нарязан и добре измит магданоз.

**61. Зелен фасул — салата.** Изчистваме  $\frac{1}{2}$  кг млад зелен фасул, измиваме го, нарязваме по дължина и сваряваме в подсолена вода. Изсипваме го в гивгир, докато се изцеди добре и истине напълно. Слагаме го след това в супник и поръсваме с по  $\frac{1}{2}$  връзка копър и магданоз, нарязани на ситно. Разбиваме в 1 чаша 3–4 лъжици оцет с 2–3 лъжици олио, поливаме фасула, разбъркваме леко и изсипваме в салатиера или по-голяма чиния. Сваряваме твърдо 2–3 яйца и след като изстинат, ги нарязваме на дребни кубчета, осоляваме ги леко и нареждаме във вид на венец около фасула. Яйцата можем да заменим с лук, нарязан на филийки, посолен, леко стрит с ръка и поръсен с магданоз. По същия начин приготвяме салата от грах.

**62. Свищовска салата.** Опечени, обелени пиперки, изчистени от семето, нареждаме в чиния, посоляваме и поливаме с малко олио. Разбиваме кисело мляко със счукан чесън, сол на вкус и ситно нарязан

магданоз и поливаме пиперките. Същата салата може да замести лека вечеря.

**63. Вкусна шопска салата.** Опичаме пиперки, обелваме ги, изчистваме семето им и ги накъсваме по дължина. Нарездаме ги в чиния, помежду им слагаме опечени лютивичушлета (шипки), посоляваме и поливаме богато с олио. Настъргваме на едрото ренде домати, прибавяме няколко скилидки счукан чесън, посоляваме на вкус, заливаме пиперките с доматиения сос и поръсваме с магданоз.

На  $\frac{1}{2}$  кг пиперки настъргваме 2 средно големи домата.

**64. Панагюрска сурова салата.** Нарязваме 1 резен зеле и 3–4 пиперки на тънки ивици, 1–2 моркова, 2–3 червени домата, 4–5 скилидки чесън, настъргваме на средното ренде; нарязваме на ситно  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз и 1–2 листа целина, смесваме всичко, посоляваме на вкус и заливаме с 3–4 лъжици олио. Разбъркваме леко салатата. Служи като свежа гарнитура на печено, пържено месо, вегетариански кюфтета и др.

**65. Празнична салата.** Изчистваме  $\frac{1}{2}$  кг грах и го слагаме да се свари в подсолена вода; сваряваме 3–4 картофа, обелваме ги и след като изстинат, ги нарязваме на дребни кубчета. Смесваме ги с граха, посоляваме, прибавяме по  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязани копър и магданоз и заливаме с 2 лъжици олио и 2 лъжици оцет. Вземаме 8–10 средно големи здрави червени домата, отрязваме отгоре капаче, издълбаваме вътрешността с лъжичка, посоляваме и пълним с горната смес. Отгоре прикриваме с колелце от твърдо сварено яйце, което поръсваме с червен или черен пипер. Нарязваме 2 връзки магданоз, наръсваме го на равномерен пласт в голяма чиния и нареждаме доматиите. Пълнежа на доматиите можем да размесим с майонеза от 2 жълтъка, разбити с 2 кафени чашки олио.

**66. Мешана сурова салата.** Измиваме добре 5–6 пиперки, изчистваме семето им и ги нарязваме напречно на тънки пръстени; измиваме и нарязваме 3–4 червени домата на кръгчета, обелваме 1 кг краставички и също ги нарязваме на кръгчета; смесваме всичко, посоляваме на вкус, поливаме с 3–4 лъжици олио и леко разбъркваме.



Обелваме 2 малки глави лук, нарязваме го напречно на тънки кръгчета, разделяме го на пръстени и ги слагаме като мрежа върху салатата. Отгоре поръсваме със ситно нарязан магданоз.

**67. Салата сини патладжани-кьоп.** Опичаме на силен огън 2–3 сини патладжана, обелваме ги, слагаме в супник и с дървена лъжица ги насичаме, а след това — добре разбиваме. Отделно обелваме и настъргваме на едрото ренде 4–5 червени домата и слагаме да се пържат в 1 кафена чашка мазнина и малко сол, докато водата им изври напълно и доматиите се изпържат на вкусен доматиен сос. Счукваме със сол няколко скилидки чесън, прибавяме ги към разбитите патладжани, прибавяме произстиналия доматиен сос, опитваме на вкус и разбиваме силно сместа. Изсипваме я в чиния, заобикаляме с нож, а наоколо във вид на венче украсяваме със ситно нарязан магданоз или колелца от краставички, червени домати или твърдо сварени яйца.

**68. Сливенска салата от сини патладжани.** Опичаме патладжаните и ги обелваме внимателно да не се разкъсат. Слагаме ги в чиния и нарязваме всеки патладжан на 6 или 8 ивици по дължина. Посоляваме на вкус, поръсваме с червен пипер и ситно нарязан магданоз. Поливаме с оцет и олио, а наоколо украсяваме с полукръгчета червени домати.

**69. Салата от праз.** Вземаме тънки стръкове праз, нарязваме ги на дълги парчета, измиваме ги, сваряваме в леко осолена вода и оставяме да изстинат. След това ги нареждаме в салатiera, заливаме ги с олио и оцет и украсяваме с колелца от твърдо сварени яйца или сварено червено цвекло.

**70. Салата от гъби.** Измиваме очистените гъби и ги нарязваме на тънки ивици по дължината на дръжката; варим ги в подсолена вода. Изсипваме водата и докато са още топли гъбите, правим салатата, като прибавяме сол, лук, оцет и олио. Водата, в която сме ги варили, се употребява за подправка на супи и сосове.

**71. Салата от червено цвекло.** Вземаме 5–6 глави червено цвекло (по-хубаво е по-тъмно). Слагаме го във фурничката да се опече.

Когато се опече добре и се нагърчи, оставяме да изстине, обелваме го и режем на тънки филийки или на фигурки с назъбен нож. В стъклен или порцеланов буркан нареждаме ред резенчета, ред чеснов лук, ситно нарязан магданоз, сол и настърган хрян. Отгоре заливаме с винен оцет и най-последно малко олио. Това е готова салата, която можем да запазим цял месец.

**72. Мариновани яйца с майонеза.** Сваряваме твърдо 8–10 яйца, обелваме ги, нареждаме ги в буркан или малка тенджерка. Отделно възваряваме марината от 2 чаши оцет, 1 чаша вода, сол на вкус, 1–2 дафинови листа, 1 глава лук, 1 лъжичка захар. Марината ври 5 минути и докато е още гореща, заливаме яйцата. Последните държим в марината 4–5 дни, след което са готови за поднасяне. Поднасяме ги нарязани на тънки колелца и полети със сос майонеза.

**73. Салата от свински крака.** Измиваме добре 2–4 свински крака, заливаме със 7–8 чаши вода и слагаме да се варят на силен огън. Щом възври водата, посоляваме и прибавяме нарязани на колелца 1–2 моркова, 1 парче целина и 2–3 магданозени корена. Варим, докато месото омекне и почне да се отделя от костите. Изваждаме крачетата да изстинат, обираме месото, нарязваме го на ивици, които нареждаме в чинията. Счукваме 5–6 скилидки чесън, размиваме го в 3–4 лъжици оцет, прибавяме 2–3 лъжици олио, разбъркваме добре сместа и заливаме салатата. Встрани правим хубави фигурки от морковите, които изваждаме веднага, след като са омекнали.

**74. Пъстра салата.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг червено цвекло,  $\frac{1}{2}$  кг картофи, 200 г кисели краставички (от малките), 2 ябълки, 1 глава лук, сол, оцет, олио. Сваряваме цвеклото и картофите поотделно, обелваме ги и нарязваме на малки кубчета; лука, краставичките и ябълките също нарязваме на дребно. В дълбока купичка смесваме 3–4 лъжици студена вода, 3–4 лъжици оцет, 3 лъжици олио, сол — с тази смес заливаме нарязания зеленчук и разбъркваме. Правим майонеза от 2 яйца, слагаме 2 лъжици горчица и заливаме салатата. Разбъркваме, отново изсипваме в чиния, даваме ѝ хубава форма и украсяваме с кисели краставички и репички. Майонезата може да се избегне.

## ПРЕДЯСТИЯ

**75. Кошнички, пълнени със спаначено пюре.** Вземаме обикновен по-дебел салам, нарязваме го на филийки с дебелина  $\frac{1}{2}$  см, като внимаваме да не разкъсаме кожицата им. Слагаме филийките да се пържат в силно сгорещена мазнина. От горещината кожицата, която увива салама, се свива, саламът се издува и се получава кошничка. В голяма чиния изсипваме на тънък пласт спаначеното пюре, нареждаме кошничките върху пюрето и всяка кошничка пълним също с пюре. Нарязваме на дребни кубчета 2–3 твърдо сварени яйца, посоляваме ги леко и поръсваме върху пюрето в кошничките.

**76. Червени домати, пълнени с руска салата.** Избираме средно големи твърди домати, измиваме ги, отрязваме им капаче и издълбаваме с лъжичка внимателно семенната им част. Захлупваме доматиите  $\frac{1}{2}$ –1 час, за да се отцеди водата им, след което ги посоляваме леко и пълним с руска салата. Нарязваме на тънки ивици зелена салата, разстиламе я в голяма чиния, посоляваме леко и върху нея нареждаме напълнените домати. Поливаме ги с гъст сос майонеза, а отгоре украсяваме с колелца от твърдо сварени яйца или маслини. Вместо руска салата можем да напълним доматиите със сварен грах, размесен с майонеза, или с гъби, сварени в подсолена вода, накълцани на дребно, размесени с цяла връзка ситно нарязан магданоз и гъста майонеза. Около доматиите нареждаме малки правоъгълни хлебни филийки, намазани с гъста майонеза и украсени с колелца от лук, репички, маслинки или твърдо сварени яйца.

**77. Червени домати, пълнени с ориз.** Избираме 8–10 еднакво големи, добре узрели червени домати, измиваме ги, отрязваме капаче откъм дръжката, издълбаваме ги внимателно с лъжичка и ги посоляваме леко. Отделно сваряваме в 2 чаени чаши бульон или подсолена вода 1 чаена чаша ориз. Свареният ориз разделяме на две половини: едната половина разстиламе на равномерен пласт върху

чинията, с която ще поднесем салатата. Другата половина смесваме с майонеза, приготвена от 2 жълтъка и 2 кафени чашки олио. От гъстата майонеза отделяме 2 супени лъжици, останалата разреждаме с 3 супени лъжици кисело мляко и тогава размесваме с ориза. Пълним домати с така приготвения ориз. Отгоре украсяваме, като шприцовваме отделената гъста майонеза. Нарязваме 1 връзка магданоз много ситно, поръсваме ориза в чинията, а отгоре нареждаме пълнените домати.

**78. Кошнички от червени домати.** Вземаме добре узрели, здрави червени домати, еднакви по големина, измиваме ги, отрязваме капаче, издълбаваме вътрешността им и ги пълним с майонеза, в която сме сложили ситно нарязана шунка и сварен грах, попарен с масло. Можем да напълним домати със ситно нарязани сварени картофи, гъби — също ситно нарязани, поръсени с черен пипер и магданоз.

Отрязваме напречно дръжчици като за кошнички от половинки домати, също издълбани от вътрешността, и ги прикрепваме в майонезата. Сваряваме твърдо няколко яйца, накълцваме ги с ножа на ситно, размесваме ги със ситно нарязан магданоз и разстиламе на равномерен пласт в плитка чиния. Отгоре нареждаме доматиените кошнички. Наоколо украсяваме с кръгчета и розички от репички.

**79. Прясно зеле с пълнени домати.** Нарязваме половин зелка много ситно — „на фиде“, заливаме я с вряла вода, изцеждаме от водата, след което я поливаме с 2–3 лъжици оцет и 3–4 лъжици олио и поръсваме с 1 кафена чашка счукани орехи. Избираме 6–7 големи, кръгли, здрави червени домати, отрязваме им откъм дръжката капаче и с малка лъжичка внимателно издълбаваме. Захлупваме издълбаните домати върху чинията да се поотцеди сокът им. Отделно разбиваме 2–3 яйца и ги слагаме да се пържат в 2–3 лъжици мазнина с  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  чаша натрошено сирене. Прибавяме половината от вътрешността на доматиите, позапържваме всичко, сваляме от огъня да изстине сместта, прибавяме и една връзка ситно нарязан магданоз и с тази смес пълним издълбаните и от цеден и домати. Нареждаме ги върху зелето и поднасяме.

**80. Праз с майонеза.** Вземаме 3–4 тънки стръка праз, изчистваме ги и нарязваме на дълги парчета, които слагаме да се сварят в подсолена вода. Като уври празът, изсипваме го в цедка, за да се изцеди добре водата и изстине, след което нареждаме парчетата в голяма чиния. Отделно в дебела чугунена или бакърена тенджера слагаме 1 пълна супена лъжица прясно масло, разбиваме го добре и бавно прибавяме 2 жълтъка, като бием непрестанно, за да не се пресекат. Прибавяме след това хиселина и сол на вкус и заливаме наредения в чинията праз. Гарнираме с твърдо сварени яйца и ивички от червени пиперки — туршия.

**81. Твърдо сварени яйца-гъбки.** Сваряваме твърдо толкова яйца, колкото души ще има на трапезата. Обелваме ги и отрязваме малко от широката част, за да могат да стоят добре изправени с острата част нагоре. Върху всяко яйце слагаме по  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{1}{4}$  червена камба туршия така, че да се покрие (най-много половината) от яйцето и да напомни гъбка. Нареждаме така приготвените яйца в чиния върху майонеза, леко поръсена със ситно нарязан магданоз. Отделяме предварително една лъжица гъста майонеза и с кибритена клечица нанасяме точици от майонезата върху камбите, за да получим по-пълна прилика на гъбки. Лятно време покриваме всяко яйце с малък издълбан червен домати.

**82. Яйца с шунка и кашкавал.** Приготвяме толкова чаени чаши, на колкото лица ще поднесем предястието, като ги намазваме с масло и поръсваме със счукан сухар. Слагаме на дъното на всяка чашка по тънък пласт настърган кашкавал и върху него пласт ситно накълцана шунка. Счупваме след това по едно яйце, като върху яйцата слагаме също по малко накълцана шунка и кашкавал, върху кашкавала слагаме парченца прясно масло. Нареждаме чашите в тавичка с вряла вода (бен-мари) и ги пържим в умерена фурна 10 минути. Обръщаме така приготвените яйца в чинии и ги поднасяме с доматиен сос.

**83. Паниран хляб с яйца на очи и доматиен сос.** Изрязваме толкова филийки сух хляб според това, на колко лица ще се поднесе. Потопяваме филийките в разбито яйце и веднага пържим до леко причервяване в масло. Нареждаме филийките в плитка чиния.

Сваряваме толкова яйца на очи, колкото филийки имаме, слагаме яйцата върху филийките, поливаме ги с препържено и леко причервено с червен пипер масло, около филийките нзасипваме доматиен сос. В 3 супени лъжици масло пържим леко 2 супени лъжици брашно с 1 лъжичка захар; прибавяме две лъжици доматиен сос, разреждаме с гореща вода, посоляваме на вкус и варим 5–10 минути, като гледаме да получим възрядък вкусен сос. Поднасяме топло.

**84. Пълнени яйца с пушена риба.** Сваряваме твърди яйца. След като изстинат, нарязваме всяко яйце на 2 половинки по дължина. Жълтъците стриваме с вилица, прибавяме малко добре разбито масло, стрита и обезкостена пушена риба, черен пипер или ситно нарязан магданоз и лимонен сок. Разбиваме добре сместа и с големия шприц пълним белтъците-ладийки. Нарездаме в голяма чиния листа от зелена салата, върху които нареждаме пълнените яйца, а между яйцата слагаме сандвичи от бяло хлебче, намазани с масло, върху които нареждаме кръгчетата от твърдо сварени яйца. Върху жълтъка слагаме пушена риба, навита на охлювче. Поднасяме с майонеза.

**85. Панирани сандвичи.** Приготвяме толкова сандвича, на колкото лица ще поднесем. Нарязваме на филии,  $\frac{1}{2}$  см дебели, сух хляб, намазваме ги с лебервурст и съединяваме две по две. Потапяме ги в яйца и счукан сухар (може само в яйце) и пържим в силно сгорещено масло до причервяване. Слагаме пържените сандвичи в супник и захлупваме с капак, докато изпържим всичките, за да ги запазим меки и топли. Поднасяме ги със салата.

Вместо с лебервурст можем да приготвим сандвичите с настърган кашкавал: намазваме филийките с масло, поръсваме с кашкавал, съединяваме ги, като ги притискаме леко, панираме и пържим.

**86. Зелен фасул със завивки от шунка.** Изчистваме 1 кг зелен фасул, нарязваме го по дължина и сваряваме в подсолена вода. Отцеждаме го, поръсваме с  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз и поливаме с 4–5 лъжици силно сгорещено масло. Разстиламе фасула на равномерен пласт в голяма чиния. Вземаме 300–400 г шунка без тлъстини, нарязваме на тънко, орязваме неравните краища и от всеки

резен правим завив във форма на фуния, в широката част на която слагаме четвъртинки резенче от твърдо сварено яйце и листенца от магданоз. Нарезваме завивите върху фасула. Поднасяме ястието с майонеза, приготвена от 2 яйца и 2 кафени чашки олио. Завивите може да напълним с различна плънка.

## САНДВИЧИ

**87. Сандвич с пушена риба.** Намазваме леко с масло квадратни филийки хляб, слагаме тънко кръгче от твърдо сварено яйце и отгоре слагаме пушена риба. Върху рибката можем да сложим ивичка от маслинка или малко резенче лимон.

**88. Сандвичи с паста от твърдо сварени яйца.** Сваряваме твърдо 3–4 яйца, обелваме ги след като изстинат напълно, отделяме жълтъка и ги стриваме гладко с вилица. Белтъците нарязваме много на ситно, размесваме ги с жълтъците, прибавяме 1–2 супени лъжици олио, сол, черен пипер на вкус, 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз, разбиваме сместа и мажем хлебните филийки.

**89. Сандвичи с мозайка от твърдо сварени яйца.** Сваряваме твърдо 3 яйца, обелваме ги и накълцваме на ситно, след като изстинат напълно. Правим гъста майонеза от 1 жълтък с 3–4 супени лъжици олио, посоляваме, подправяме с лимонов сок, прибавяме яйцата и 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз, разбиваме добре сместа и мажем гладко хлебните филийки.

**90. Сандвичи с магданозово масло.** Разбиваме много добре 100 г прясно масло, посоляваме го на вкус, прибавяме 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз и 1 лъжичка лимонов сок, разбиваме наново маслото и мажем на равномерен пласт тънки хлебни филийки.

**91. Сандвичи със сиренена паста.** Стриваме най-напред с вилица, а после с дървена лъжица 1 парче сирене. Отделно разбиваме прясно масло, като смятаме на две части сирене 1 част масло. Съединяваме сиренето с маслото, прибавяме по малко ситно счукан кимион и червен пипер, разбиваме наново сместа и мажем хлебни филийки.



**92. Сандвич с печено месо.** Когато имаме студено печено месо, можем да поднесем много вкусни сандвичи. Месото нарязваме с остър нож върху дъска на тънки филийки и с ножа изравняваме в правилна квадратна и правоъгълна форма такива филийки, които могат да покриват само една част от хлебчето, когато месото ни е малко. За предпочитане е, разбира се, месните филийки да покриват по-голяма част на хлебчето. Сандвичите със студено месо са особено вкусни, когато хлебните филийки са макар и много леко намазани с масло. По същия начин приготвяме сандвичи от варено или задушено студено месо, пиле, варен език и др.

**93. Сандвич с мозайка от варени гъби.** Изчистваме и измиваме добре 1 чаена чаша гъби и ги сваряваме в подсолена вода. След като се сварят, изцеждаме водата и ги насичаме с ножа върху дъсчица на много ситно. Правим гъста майонеза от 1 жълтък и 3–4 супени лъжици олио, сол и киселина на вкус. Съединяваме майонезата с гъбите, разбъркваме и мажем гладко филийки.

**94. Сандвичи със сланина.** От крехка сурова сланина стават много вкусни и с хубав външен вид сандвичи, естествено за хора, които обичат сурова сланина. Отрязваме от сланината правилен правоъгълник и след това с остър нож режем тънки правоъгълници, чиято големина гледаме да е такава, че почти да покрива хлебчетата. Нарезваме сланинените резенчета върху хлебните, а отгоре в диагонал правим тънка ивица от червен пипер и движейки пръстите, ръсим пипера в много тънка ивица. Вместо с червен пипер можем да украсим сандвичите с изрязани тънки ивички като кибритени клечки от маринована туршия от червени пиперки. Още по-ефектна украса правим, ако изрежем кръгчета от пиперки с малък напръстник или металическа запушалка с кръгче, по-малко от напръстник. Едно или няколко червени кръгчета, сложени по желание върху сланинката, са много ефектна украса.

## ЯЙЦА

**95. Яйца на очи.** Възваряваме 2 чаши вода в плитка широка тенджера, посоляваме на вкус и прибавяме 2 супени лъжици оцет. Вземаме пресни яйца, като смятаме по 2 на лице, счупваме ги и пуцаме от ниско във вряща вода. Врят на умерен огън, докато белтъкът побелее и забули жълтъка. Ако искаме жълтъкът да не е много суров, дръпваме тенджерката на края на печката и държим яйцата в горещата вода, като с издутата част на лъжицата опитваме състоянието на жълтъка. Когато решим, че яйцата са готови, изваждаме ги грижливо в чиния и заливаме с препържено масло, оцветено с  $\frac{1}{2}$  лъжичка червен пипер.

**96. Яйца на очи върху кисело мляко.** Сваряваме яйцата по същия начин, както при яйца на очи. Разбиваме кисело мляко, подсоляваме го на вкус и по желание можем да прибавим малко счукал чесън. Слагаме всекиму в чинията от киселото мляко, отгоре слагаме яйцата и заливаме със сгорещеното и оцветено с червен пипер масло.

**97. Яйца на очи върху пържена сланина.** Нарязваме на квадрати със страна 6–7 см и дебелина  $\frac{1}{2}$  см пушена или солена сланина и я слагаме да се препържи, без да се зачервява силно. Изваждаме я и нареждаме в плитка затоплена чиния. Във врящата мазнина счупваме от ниско по 1 или 2 яйца на лице, посоляваме, чакаме белтъкът да побелее и се втвърди, след което изваждаме грижливо всяко яйце и го слагаме върху отделно парче сланина. Поръсваме яйцата със счукал черен пипер и ситно нарязан магданоз. Поднасяме топли.

**98. Яйца на очи върху препечени филийки.** Нарязваме толкова филийки сух хляб, колкото яйца ще употребим. Изравняваме хляба на правилни квадратни форми и го препичаме леко от двете страни върху печката или набоден на вилица върху жар. Още съвсем горещи,

намазваме филийките с масло и нареждаме в чиния. В подсолена вода сваряваме яйца на очи, докато белтъкът побелее и се втвърди, изваждаме грижливо с решетеста лъжица всяко яйце и го слагаме върху хлебна филийка. Поръсваме яйцата с черен пипер и поливаме с препържено и оцветено с червен пипер масло. Поднасяме ги топли.

**99. Пържени яйца със зелен грах и червени домати.** Разбъркваме 6–7 яйца, посоляваме и пържим в 2 лъжици прясно масло. Изсипваме ги в едната половина на голяма кръгла чиния. В другата половина изсипваме  $\frac{1}{2}$  кг грах, сварен в подсолена вода и попарен с масло. По средата разделяме с червени домати, нарязани напречно на колелца, наредени керемидообразно и посолени. Зиме червените домати заместваем с пържени панирани хлебчета, на които изрязваме кората, и получаваме квадрати със страни 5 см, или с червени камби — туршия.

## ОМЛЕТИ

**100. Обикновен омлет.** Разбиваме 3 яйца, посоляваме ги и изсипваме в тигана, в който е сторещено 1 чаена лъжичка масло. Щом се получи яйчена палачинка, повдигаме я встрани, за да се оттекат върху тигана и запържат и останалите сурови яйца. Омлетът се пържи само от едната страна, прегъва се на две или на три и се изсипва в затоплена чиния.

**101. Омлет с пюре от спанак или грах.** Приготвя се обикновен омлет, по средата се слага по 2–3 супени лъжици гъсто пюре от грах или спанак, прегъва се на две и се поднася поръсен с настърган кашкавал. Вместо пюре можем да сложим като пълнеж сварен грах, попарен с масло, гъби, задушени с масло, моркови с масло, ситно нарязана шунка и др.

**102. Пролетен омлет.** Разбиваме по 2 или 3 яйца на очи, прибавяме по 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз, копър и пресен чесън, разбъркваме и пържим омлетите от двете страни. Поднасяме ги прегънати на две, леко поръсени със ситно нарязан магданоз.

**103. Омлет с гъби.** На един омлет от 3 яйца слагаме 100 г пресни гъби. Гъбите изчистваме, нарязваме на дребно и ги задушаваме с 1 лъжица масло и малко вода, докато омекнат. Разбиваме яйцата, прибавяме изстиналите гъби, посоляваме на вкус и пържим омлета на не много силен огън, като го разбъркваме в началото. Когато омлетът е почти готов, поръсваме го със ситно нарязан магданоз. Сгъваме го на две и изсипваме в затоплена чиния.

**104. Омлет с шунка.** Продукти за една порция: 3 яйца, 50 г шунка, 1 лъжичка масло, сол. Шунката се нарязва на дребни кубчета и се прибавя към разбитите яйца непосредствено преди пърженето. Шунката може да се прибави и като пълнка на омлета, т.е. след като се

изпържи обикновен омлет, нарязаната шунка се слага по средата и омлетът се прегъва на две.

## СОСОВЕ

**105. Бешамел сос.** От 2 лъжици масло и 2 равни супени лъжици брашно правим светла запръжка, която разреждаме с две чаши прясно мляко или 2 чаши бульон. При разреждането бъркаме с дървена лъжица бързо и без прекъсване, за да стане сосът гладък. Подправяме го с черен пипер или ситно нарязан магданоз.

**106. Сос обикновена майонеза.** Сваряваме твърдо 1 яйце и след като изстине напълно, отделяме жълтъка, слагаме го в порцеланов или стъклен съд с обло дъно, посоляваме и стриваме много добре с дървена лъжица. Прибавяме един суров жълтък и трием с лъжицата на една страна, докато получим много гладък сос. Започваме да наливаме на тънка ивица олио, без да преставаме да въртим сместа все на една страна. Когато сосът стане много гъст и почне да се къса на парчета, наливаме 1–2 чаени лъжички хладка вода. Видим ли, че сосът престава да е гладък и с лъскавина, наливаме също чаена лъжичка хладка вода, за да предотвратим пресичането. На 1 жълтък изчисляваме 1–1½ кафена чаша олио. Така че за двата жълтъка ще употребим 2–3 чашки олио. Това е вече според вкуса и възможностите. Когато употребим всичкото олио, подправяме майонезата с лимонен сок или разтворено в малко хладка вода лимонтузу, както и 1–2 лъжици кисело мляко. Киселината на майонезата се определя според вкуса на домакинята. Във всеки случай за предпочитане е една възкисела и добре осолена майонеза пред безсолна и блудкава. Възкиселата майонеза е по-приятна и дразнеща апетита. Освен това, когато поливаме някоя зеленчукова салата или месо с майонеза, последната загубва много от киселината си. В случай, когато липсва лимонен сок или лимонтузу подкиселяваме майонезата с 1–2 лъжици оцет. Като много подходяща подправка за майонезата е готовата горчица и черният пипер. Когато майонезата се пресече, подправяме я с 1 суров жълтък, към който прибавяме по малко от пресечената майонеза, като бъркаме непрекъснато.

**107. Майонеза с кисели краставички.** Правим майонеза от 2 жълтъка, като прибавяме постепенно с чаена лъжичка 2 кафени чашки олио: настъргваме  $\frac{1}{2}$  глава лук и го прибавяме заедно с 2 супени лъжици оцет към майонезата, прибавяме още 1 чаена лъжичка готова горчица, 1–2 ситно нарязани краставички, 1 лъжица нарязани маслини, магданоз, черен пипер и сол на вкус. Разбъркваме соса, насипваме го в салатиера и поднасяме със студено месо, пиле, риба и др.

**108. Сос фрикасе.** Вземаме 3 лъжици масло, 2 лъжици брашно,  $2\frac{1}{2}$  чаши бульон, 3 жълтъка,  $\frac{1}{2}$  чаша кисело мляко, черен пипер и сол на вкус. От маслото и брашното правим светла запръжка, която разреждаме с бульона, прибавяме сол и черен пипер и оставяме соса да ври около  $\frac{1}{4}$  час. Дръпваме настрана от огъня. Отделно разбиваме много добре киселото мляко с жълтъците и при постоянно бъркане бавно го изсипваме в соса, който връщаме на силен огън да възври наново, като го разбъркваме силно и сваляме след това. Поднасяме с птици, агнешко и телешко месо, картофени кюфтета и др.

**109. Сос с кисели краставички.** Вземаме 1 лъжица масло, 1 лъжица нарязан магданоз, 2–3 скилидки чесън, 1 лъжица бульон или вода. Стопяваме маслото на огъня, прибавяме магданоза накълцания на ситно чесън и брашното, като бъркаме непрестанно, след това прибавяме нарязаните много на ситно краставички, сол, малко черен пипер и бульон. Бъркаме соса да поври десетина минути.

**110. Студен сос със счукани орехи.** Счукваме добре 1 чаша орехови ядки, 5–6 скилидки чесън и сол на вкус. Счукваме също 1 филия хляб, предварително накисната и изстискана, размесваме хляба с орехите, прибавяме по 2 лъжици олио и оцет или винена киселина на вкус, хладка вода, за да получим умерено гъст сос, разбиваме сместа, изсипваме в чиния и поднасяме с пържена риба, пържени пиперки или патладжани.

**111. Кисел сос с вино.** Вземаме 2 лъжици масло, 2 равни лъжици брашно,  $1\frac{1}{2}$  чаша бульон от кокошка или пиле, 1 винена чаша бяло вино, винена киселина на вкус и 3 жълтъка. От брашното и

маслото правим светла запряжка, която разреждаме с бульона и виното, прибавяме киселината, сол на вкус и оставяме да ври соса около 10 минути. Сваляме от огъня, подправяме с жълтъците и поднасяме с варени или печени птици.

**112. Доматен сос.** Настъргваме на едрото ренде 1 глава лук, 1–2 моркова, 1 резен целина и ги пържим до омекваме с  $\frac{1}{2}$  чаша масло, прибавяме 2 равни супени лъжици брашно, запържваме го, слагаме  $\frac{1}{2}$  кг настъргани червени домати или 2 супени лъжици доматиен сос и заливаме с вода или бульон. Прибавяме 1 лъжица захар, сол на вкус, 1 дафинов лист и варим соса 15–20 минути. Прецеждаме го. Следим да получим умерена гъстота. Поднасяме с кюфтета, език и пр.

**113. Сос марината.** Настъргваме на едрото ренде 1 морков, 1 резен целина, 1 глава лук; 1 глава чесън нарязваме на ситно и пържим всичко до омекване с  $\frac{1}{2}$  чаша масло. Прибавяме 3 супени лъжици брашно; като се запържи, угасяваме с 2 лъжици оцет, заливаме с вода или бульон, прибавяме сол и дафинов лист, черен пипер и чубрица и варим 10–15 минути. Прецеждаме соса. Поднасяме го с варена риба.

**114. Сос от хрян.** Настъргваме на дребно ренде 1–2 корена хрян, предварително остърган и измит (за да отстраним дразнещата за очите лютевина, стържем го на края на печката). Накисваме една филия сух хляб, изстискваме и прибавяме към хряна заедно с една лъжичка захар, 2–3 лъжици оцет, малко сол: наливаме толкова гореща вода или бульон, че да получим умерена гъстота на соса, който разбиваме добре. Към този сос можем да настържем една ябълка. Поднасяме го с печено, пържено и варено месо.



## ЯСТИЯ БЕЗ МЕСО

**115. Спанак с ориз.** В 5–6 лъжици олио или масло задушаваме 1–2 връзки дребно нарязан лук, прибавяме 1 лъжичка червен пипер, сол на вкус и половин чаена чашка ориз. Разбъркваме сместа и оставяме настрана. Измиваме отделно 1 кг спанак и нареждаме внимателно половината лист по лист, без да ги нарязваме, в широка тенджерата, в средата разстиламе приготвения ориз, а най-отгоре — останалия спанак. Наливаме гореща вода, захлупваме тенджерата и оставяме яденето да се задушава на тих огън. Поднасяме го с кисело мляко или с препържено и причервено с червен пипер масло.

**116. Спанак с ориз на фурна.** Нарязва се на ситно 1 глава лук, слага се да се завърти няколко пъти с 2–3 лъжици масло и веднага се прибавя 1 кг изчистен, измит и нарязан на ситно спанак, ½ чаша ориз, малко джоджен, сол на вкус и ½ чаша вода. Задушаваме сместа, докато се изпари водата. Намазваме една малка тавичка с масло (или електрическа тенджерата) и изсипваме сместа. Отделно пържим 2 супени лъжици брашно с 2–3 лъжици масло и нареждаме с 2 чаши прясно мляко, оставяме соса да възври, сваляме го от огъня, прибавяме 2–3 добре разбити яйца и на върха на ножа амонячна сода. Заливаме спанака и печем.

**117. Пюре от спанак с пържени филийки.** Сваряваме в подсолена вода 1 кг добре измит и изчистен спанак. Изцеждаме го и накълцваме с нож върху дъсчица. Запържваме след това 2 супени лъжици брашно в три лъжици масло, прибавяме и спанака, разбъркваме и наливаме 2 чаши мляко. Варим, докато получим възгъстичко пюре. Разбиваме отделно 2 яйца, наливаме към тях 2 супени лъжици прясно мляко, разбиваме отново и в тая смес потапяме филийки бял хляб, които пържим в достатъчно масло. Изсипваме след това в средата на една голяма чиния пюрето, а околоръст нареждаме филийки. Върху пюрето слагаме 2–3 яйца, опържени на очи.

**118. Спанак с кисело мляко.** Изчистваме и измиваме 1 кг спанак и го полусваряваме, изцеждаме го и накълцваме на ситно. В 3–4 лъжици мазнина запържваме 1 глава ситно нарязан лук и 5–6 скилидки чесън. Прибавяме спанака и го пържим, докато омекне добре. Изсипваме след това половината спанак в голяма чиния, заливаме го с 1 чаша добре разбито и осолено кисело мляко, отгоре разстиламе останалия спанак, който покриваме с още 1 чаша кисело мляко. Заливаме ястието с 2–3 лъжици масло, запържено с 1 лъжичка червен пипер.

**119. Кюфтета от спанак с ориз.** Изчистваме, измиваме 1 кг спанак и го слагаме да се задушават, леко подсолени, заедно с 1 глава нарязан лук. Когато спанакът омекне, изцеждаме го и накълцваме с ножа. Слагаме накълцания спанак в супник, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаша предварително сварен ориз, 2 яйца и  $\frac{1}{2}$  магданоз. Разбъркваме сместа и опитваме на сол; оформяме кюфтенцата, потапяме ги в брашно и пържим на силен огън. Поднасяме ги с кисело мляко.

**120. Мусака — спанак с макарони.** Изчистваме, измиваме и нарязваме 1 кг спанак и го слагаме да се задушават в 2 лъжици масло докато омекне. В 1 чаена чаша прясно мляко размиваме 1 супена лъжица брашно и го изсипваме в спанака, разбъркваме и посоляваме.

Отделно сваряваме в подсолена вода 1 пълна супена чиния натрошени макарони, попарваме макароните с масло и изсипваме половината от тях в тавичка, намазана с масло; върху тях разстиламе на равномерен пласт спанака и отгоре останалите макарони.

Разбиваме 3–4 яйца, прибавяме 1– $\frac{1}{2}$  чаша мляко, посоляваме, леко заливаме макароните и запичаме в силна фурна.

**121. Палачинки със спанак.** Разбиваме 3 жълтъка; в 1 чаша студено прясно мляко размиваме 4 равни супени лъжици брашно, прибавяме 1 чаена лъжичка олио, малко сол и размесваме с жълтъците; белтъците разбиваме на сняг и прибавяме към горната смес. Сгорещяваме тигана с малко мазнина, сипваме от сместа, като раздвижваме тигана на всички страни, за да се разлее сместа равномерно по дъното му. Пържим палачинките до леко причервяване

от двете страни. Отделно изчистваме и измиваме 1 кг спанак, изцеждаме го и слагаме да се задушава без вода в захлупен съд. Като омекне, накълцваме го с ножа; прибавяме 1 пълна супена лъжица брашно, 1 лъжица прясно масло, 1 чаена чаша мляко и варим пюрето до сгъстяване. От полученото пюре слагаме по малко във всяка палачинка, навиваме, нареждаме в тавичка, заливаме с 3–4 яйца и 1 чаша прясно мляко и запичаме в силна фурна. Вместо да навиваме палачинките, можем да наредим в тавичката ред палачинки, ред пюре и т.н. Най-отгоре оставяме палачинка, заливаме и печем. Така приготвени, палачинките режем като торта.

**122. Задушена коприва.** Вземаме 2 супени чинии коприва, 1 винена чаша ориз, 5–6 лъжици олио, 3 глави лук, 1 връзка магданоз, половин връзка джоджен, 1 лъжичка червен пипер и сол. Изчистваме и измиваме добре копривата, посоляваме я с повече сол и оставяме да поседи така около 1 час. Измиваме я наново, след това изстискваме и слагаме в тенджера; върху нея слагаме измития ориз, олиото, лука, нарязан на филийки, магданоза и джоджена, ситно нарязани, малко сол и червения пипер. Заливаме с 1 чаша вода, разбъркваме и захлупваме добре с капака. Оставяме ястието да се задушава бавно на умерен огън, докато се свари добре оризът. Внимаваме да не остане сухо. Ако има нужда, доливаме още малко гореща вода. Поднасяме ястието студено.

**123. Коприва с орехи.** Вземаме млада коприва, изчистваме я, измиваме добре и слагаме да ври в подсолена вода, докато поизври водата и копривата поомекне толкова, че да може да се стрие добре с дървената лъжица или джурило. Отделно в 4–5 лъжици олио пържим 2 супени лъжици брашно, прибавяме 1 лъжичка червен пипер и копривата и наливаме толкова вода, че да получим умерено гъсто пюре, което варим на тих огън още десетина минути. Малко преди да свалим ястието от огъня, прибавяме 1 връзка ситно нарязан магданоз. Насипваме копривата в чинии и посипваме със счукани орехи.

**124. Коприва каша.** Изчистваме, измиваме добре 1 супник коприва и я слагаме да се задуши с малко вода и сол на вкус, докато се полусвари. Накълцваме я след това на ситно. Отделно пържим 2 супени лъжици брашно в 1 кафена чашка масло, разреждаме на

умерено гъст сос с наполовина прясно мляко, наполовина вода. Прибавяме копривата и варим кашата още десетина минути. Преди да я свалим от огъня, прибавяме 2 жълтъка, предварително добре разбити. Подправяме кашата с лимонов сок или оцет. По желание можем да я поднесем поръсена със счукани орехи и лимонени резенчета.

**125. Киселец с мляко.** Измиваме около 1 кг киселец, изчистваме го и слагаме да се вари  $\frac{1}{4}$  час в подсолена вода. Изцеждаме го след това и нарязваме на ситно. Разбиваме 2–3 яйца, прибавяме 2 водни чаши мляко, 2 лъжици масло, 1 супена лъжица брашно и сол на вкус. С тая смес заливаме киселеца и го слагаме на огъня да поври още десетина минути. Поднасяме ястието с някаква салата.

**126. Лапад и киселец — бързо и вкусно ядене.** Изчистваме, измиваме и нарязваме на ситно по 1 супник лапад и киселец, слагаме ги в тенджерата, посоляваме и прибавяме 3–4 супени лъжици масло, 1 чаша кисело мляко,  $\frac{3}{4}$  чаша вода и 2–3 яйца, 3 равни супени лъжици брашно. Разбъркваме добре сместа и я слагаме да се свари на умерен огън, като я бъркаме често да не заgorи. По желание за подправка можем да прибавим 1 връзка магданоз и по  $\frac{1}{2}$  връзка копър или джоджен.

**127. Лапад каша.** Изчистваме, измиваме един супник лапад и го нарязваме на дребно. 3–4–5 лъжици мазнина пържим 4 супени лъжици брашно. Пържим брашното, прибавяме лапада, като и него позапържваме. Наливаме толкова гореща вода, че да получим възрядка каша. Варим ястието на тих огън, докато се сгъсти кашата и лападът се свари. Разбиваме 2–3 яйца с 1 чаша кисело мляко и 3–4 скилидки счукан чесън и прибавяме постепенно към кашата, оставяме само да възври и сваляме от огъня.

По същия начин приготвяме киселец или спанак.

**128. Пролетни котлети.** Изчистваме по една супена чиния коприва, спанак или киселец и 2–3 връзки магданоз, слагаме го в тенджера и заливаме с вряща вода. Оставяме само да възврат. Изваждаме с решетеста лъжица зеленчука и нарязваме на ситно.

Прибавяме след това 2 яйца, 2–3 супени лъжици брашно, малко натрошено сирене (може и без сирене), посоляваме и разбъркваме сместа. Пускаме котлетите с лъжица в силно сторещена мазнина, като понатискаме с лъжицата, за да не станат дебели. Поднасяме ги с някаква салата. Копривата или спанака можем да заменим с киселец или лапад.

**129. Тиквички на фурна.** Остъргваме  $\frac{3}{4}$  кг тиквички, измиваме ги и нарязваме на кръгчета. С 1 кафена чашка олио запържваме леко 4–5 глави лук, нарязан на филийки, прибавяме 2 равни супени лъжици ориз,  $\frac{1}{2}$  връзки магданоз, по  $\frac{1}{2}$  лъжичка червен и черен пипер и сол на вкус. Изсипваме сместа в тавичка. Тиквичките посоляваме, потапяме всяко кръгче в брашно и нареждаме керемидообразно върху сместа, като гледаме да я покроят. Нарязваме на кръгчета 2–3 червени домата и ги нареждаме върху тиквичките. Поливаме с 2–3 лъжици олио, 1 чаша гореща вода и печем ястието в умерено силно фурна. Поднасяме го студено.

**130. Тиквички плакия.** Вземаме 1 кг тиквички, 3 връзки пресен лук или 3–4 големи глави стар лук, 4–5 супени лъжици олио, сол, 1 връзка магданоз, половин връзка копър, няколко скилидки чесън, 2–4 червени домата, една супена лъжица оцет и 1 лъжичка брашно. Остъргваме тиквичките и ги нарязваме на колелца. Отделно нарязваме ситно лука, чесъна, магданоза и копъра, прибавяме сол и размесваме добре всичко. В продълговат съд нареждаме ред тиквички, ред от сместа и лука, пак тиквички и отгоре нарязваме на дребно червени домати и заливаме с олио и гореща вода, колкото да се покрие зеленчукът. Размиваме една лъжичка брашно с малко студена вода и оцет, изсипваме към ястието и печем на фурна. Вместо оцет можем да сложим в сместа от лука и магданоза десетина кисели сливи. Поднасяме ястието студено.

**131. Мусака от тиквички със сирене.** Вземаме 1 кг тиквички, изчистваме ги, нарязваме на филийки по дължина и пържим без брашно. Натрошаваме 1 чаша сирене или извара, разбъркваме го с две яйца и нареждаме 1 пласт тиквички, по средата слагаме сиренената смес, отгоре тиквички, поръсваме с масло и заливаме с 1 чаша мляко и

2–3 яйца, добре разбити; в тая смес прибавяме малко сол и копър. Запичаваме мусаката в силна фурна. Поднасяме я гореща.

**132. Шницели от тиквички.** Вземаме по възможност равни тиквички, нарязваме резени на дължина, които потапяме в брашно и пържим леко от двете страни. Отделно правим смес от натрошено сирене или извара и 1–2 яйца, от които слагаме на равномерен пласт между два резена тиквички. Притискаме добре резените, потапяме ги в разбити яйца, после в счукан сухар и пак в яйца и пържим шницелите в силно сгорещена мазнина. Поднасяме ги със зелена салата. Вместо сирене като плънка можем да сложим тънък резен кашкавал.

**133. Пържени тиквички със сос от орехи.** Вземаме 1 кг големи тиквички и по възможност с по-правилна форма. Остъргваме ги с нож, измиваме, нарязваме на колелца, посоляваме, след което ги овалваме в брашно и пържим в олио, докато получат златист цвят. Нарездаме ги в голяма чиния керемидообразно. В средата изсипваме възгъст сос, приготвен по следния начин: в хаван (за предпочитане е дървена купа) счукваме много на ситно около 1 чаша орехови ядки; прибавяме една филия сух хляб, предварително накиснат във вода и изцеден, и продължаваме да чукаме. Отделно счукваме с малко сол 3–4 скилидки чесън, прибавяме към горната смес и добре разбъркваме. Прибавяме малко гореща вода и по 2 лъжици оцет и олио. Получения сос разбъркваме добре и изсипваме в средата на тиквичките. Отгоре заливаме с останалото от тиквичките масло, което сме прецедили и оцветили с малко червен пипер.

**134. Прясна бакла плакия.** Измиваме и нарязваме на ситно 2 връзки пресен лук, слагаме го в тенджерата, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаша олио и  $\frac{1}{2}$  чаша вода, посоляваме, захлупваме и слагаме на огъня да се задушават. Когато водата изври, оцветяваме с 1 пълна чаена лъжичка червен пипер, прибавяме 1 кг бакла, предварително изчистена и измита, захлупваме с капака и оставяме ястието на умерен огън, като от време на време разбъркваме леко. Баклата се задушават и омекват; прибавяме 3–4 скилидки ситно нарязан чесън, 1 връзка копър и  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз, също нарязани ситно, 1 пълна чаена лъжичка брашно,

размито в студена вода и 1 чаша гореща вода. Оставяме ястието да ври още 10–15 минути. Поднасяме го с кисело мляко.

**135. Зелен фасул плакия.** Изчистваме, измиваме и нарязваме 1 кг зелен фасул и го слагаме да се задушавя в собствената си вода. Като поомекне, посоляваме го, прибавяме 2 глави ситно нарязан лук, 2–3 пиперки, 5–6 лъжици олио, нарязваме 4–5 червени домата на колелца, нареждаме ги върху фасула и сваряваме ястието на тих огън. Сосът да остане почти на масло.

Поднасяме ястието студено.

**136. Зелен фасул с масло.** Изчистваме, нарязваме по дължина и сваряваме в подсолена вода 1 кг зелен фасул. Отцеждаме го и попарваме с 4–5 лъжици масло. Изсипваме го в чиния и поръсваме с настърган кашкавал. Поднасяме го със сос майонеза или кисело мляко.

**137. Пресен грах яхния.** Изчистваме 1½ кг грах и слагаме да се вари заедно с 1–2 връзки ситно нарязан пресен лук. Като поомекне грахът, запържваме 1 супена лъжица брашно в 4–5 лъжици мазнина, разреждаме с размита доматиена салца или сок от 2–3 червени домата и досваряваме. Малко преди да свалим ястието, прибавяме по ½ връзка магданоз и копър.

**138. Грах с масло и настърган кашкавал.** Изчистваме 1–1½ кг зелен грах и го сваряваме в подсолена вода, след което го прецеждаме и поливаме с 2–3 супени лъжици препържено масло. Отделно в 1 кафена чашка масло запържваме 1 водна чаша счукан сухар, размесваме го с граха и изсипваме в дълга чиния. Отгоре настъргваме едно парче кашкавал. Поднасяме ястието с кисело мляко.

**139. Грах на фурна.** Изчистваме 1½ кг грах, сваряваме го в подсолена вода и го прецеждаме през гивгир. Изсипваме го в намазана с масло тавичка, поръсваме с по половин връзка копър и магданоз, нарязани ситно, и поливаме с 4–5 лъжици разтопено масло. Отделно разбиваме 3 яйца с ½ кг кисело мляко, заливаме граха и запичаме 15–20 минути в силна фурна. Поднасяме ястието топло със салата.

**140. Бамя плакия.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг бамя, 3–4 червени домата, 2 глави лук, 1 връзка магданоз и 5–6 лъжици олио. Бамята изчистваме, като внимаваме да отрязваме опашчиците така, че да не разкриваме отворите. Слагаме я да постои в смес от вода и оцет. Лука задушаваме в олиото, посоляваме, прибавяме 1–2 обелени и нарязани домата и ги запържваме. Прибавяме 1 чаена лъжичка червен пипер и измитата в студена вода бамя. Отгоре нарязваме на колелца останалите домати. Оставяме ястието да се вари на тих огън, без да доливаме вода и без да го бъркаме. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз. Поднасяме го студено.

**141. Червени домати, пълнени с ориз.** Вземаме 1 кг умерено големи червени домати, измиваме ги, отрязваме им капачетата и издълбаваме внимателно с лъжичка. Нарязваме на ситно 2 глави лук, настъргваме 1–2 моркова на дребно ренде и слагаме да се задушат и поомекнат в  $\frac{1}{2}$  чаша олио и 1 кафена чашка вода. Прибавяме след това 1 чаена лъжичка червен пипер и 1 чаша ориз, наливаме 1– $1\frac{1}{2}$  чаша вода, посоляваме и оставяме ориза да набъбне. Нарязваме 2–3 картофа на дребни кубчета и прибавяме към ориза заедно с 1 връзка дребно нарязан магданоз. Разбъркваме сместа и пълним домати, похлупваме ги с капачетата и нареждаме в тавичка, на дъното на която сме нарязали на ситно вътрешността на издълбаните домати. Доливаме вода, която да залее половината от доматиите, и ги печем на фурна. Пригответни по този начин, доматиите можем да сварим в тенджерата на тих огън. Поднасяме ги с кисело мляко или салата. В плънката вместо картофи можем да сложим сварени гъби.

**142. Пържени червени домати с яйца.** Избираме големи здрави червени домати, нарязваме ги напречно на кръгчета с дебелина около 1 см и слагаме да се запържат в силно сгорещена мазнина, без да ги обръщаме и разместваме. Върху всяко кръгче домати счупваме от ниско по 1 яйце, като внимаваме да не се разлее белтъкът, посоляваме и оставяме доматиите на огъня, когато се втвърди белтъкът по желание. Сваляме ги от огъня, поръсваме с червен пипер или ситно нарязан магданоз и поднасяме доматиите топли.



**143. Пиперки със сирене — мусака.** Изчистваме и нарязваме 1 кг пиперки, слагаме ги да се пържат в 3–4 лъжици мазнина заедно с 2–3 глави ситно нарязан лук. Когато пиперките и лукът поомекнат, изсипваме половината в тавичка, по средата разстиламе 1 чаша натрошено сирене, а върху него изсипваме останалите пиперки. Разбъркваме 1–1½ чаша кисело мляко с 3 яйца, прибавяме 1 лъжичка червен пипер и 1 супена лъжица размито брашно, заливаме пиперките и печем в силна фурна до зачервяване. Вместо кисело мляко можем да употребим прясно.

**144. Паприкаш с цели пиперки.** За този паприкаш вземаме 1 кг средно големи пиперки, измиваме ги, отрязваме дръжчицата и венечната част, разрязваме ги на две половини по дължина и изчистваме семето. В 5–6 лъжици мазнина и ½ чаша вода задушаваме 5–6 глави лук, нарязан на филийки. Като омекне лукът, посоляваме на вкус, слагаме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер, наливаме две кафени чашки гореща вода и пускаме приготвените пиперки заедно с ½–¾ кг червени домати, нарязани на резенчета. Варим ястието на тих огън и гледаме да остане на масло. Сваляме от огъня и веднага поръсваме с 1 връзка ситно нарязан магданоз.

**145. Пиперки със сирене на фурна.** Измиваме 1 кг прави, пошироки пиперки, извъждаме семето им и пълним с извара или сирене, в което сме разбили 1–2 яйца и нарязали 2–3 домата. Нарезждаме пълнените пиперки в тавичка, нарязваме помежду им няколко домата на едри парчета, заливаме с 5–6 лъжици мазнина и печем в умерена фурна.

**146. Пиперки, пълнени с ориз, на фурна.** Измиваме 1 кг широки пиперки, изчистваме им семето и посоляваме леко отвътре. Нарязваме 5–6 глави лук и го слагаме да се пържи в 2 кафени чашки олио заедно с 1–2 моркова, настъргани на едрото ренде. Посоляваме на вкус и щом поомекне лукът, прибавяме 1 пълна чаша ориз, 2–3 пиперки, нарязани на дребно, 3–4 картофа, нарязани на кубчета, както и настъргана вътрешност на 4–5 червени домата, на които сме нарязали месестата повърхна част на кръгчета за капачета на пиперките; прибавяме и 1 връзка магданоз, нарязан ситно, разбъркваме

сместа и пълним пиперките, като оставяме място да набъбне оризът. Нарездаме пиперките в тавичка, наливаме вода, която да ги покрие до половината, и печем на фурна. След като се опекаат, можем да ги залеем с 2–3 яйца и 1 чаша прясно или кисело мляко; в такъв случай трябва да ги поднесем топли, а когато са без поливка, са много вкусни поднесени студени. По същия начин приготвени, пиперките можем да ги наредим в тенджерата и сварим на умерен огън, вместо да ги печем на фурна.

**147. Овчарски гювеч.** Нарязваме на филийки 3–4 глави лук и го пържим с  $\frac{1}{2}$  чаша масло, докато омекне; нарязваме  $\frac{1}{2}$  кг пиперки сиврия, които също позапържваме, прибавяме 2–3 домата, запържваме ги, посоляваме и изсипваме в тавичка; поръсваме с 1 чаша натрошено сирене и заливаме с  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко, разбито с 2 равни супени лъжици брашно, 4–5 яйца и  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз. Печем гювеча до причервяване.

**148. Обикновени сарми.** Вземаме 2 връзки пресен или 3–4 глави стар лук, 1 пълна чаена чаша ориз, 6–7 лъжици олио, сол, 1 връзка магданоз, 1 връзка копър, салца и лозови листа. Нарязваме на дребно лука и го пържим в олиото, прибавяме ориза, разбъркваме със запържката, наливаме  $1\frac{1}{2}$  чаша гореща вода и една лъжица размита салца или нарязваме 2–3 червени домата. Оставяме ориза да ври, докато изври водата напълно, след което прибавяме ситно нарязания магданоз и копър. Отделно измиваме лозовите листа, попарваме ги с вряща вода и увиваме сармите. Нарездаме ги в тенджерата не много плътно една до друга. Притискаме сармите с чиния, заливаме с гореща вода, догата се покрият добре, и оставяме да врат на тих огън. След като ги свалим от огъня, изваждаме ги в голяма чиния, заливаме с врящо масло, оцветено с червен пипер, и поднасяме с кисело мляко.

**149. Ориенталски сарми.** Нарязваме на тънки филийки 7–8 глави лук и слагаме да се пържи с 1 чаша олио. Когато лукът порозовее леко, прибавяме 1 чаена чаша ориз, който позапържваме, след което посоляваме на вкус и прибавяме  $\frac{1}{4}$  чаена лъжичка канела,  $\frac{1}{2}$  лъжичка черен пипер,  $\frac{1}{2}$  лъжичка захар и сока на 1 лимон; наливаме 1 чаша вода и оставяме сместа да ври, докато оризът набъбне. Заливаме лозовите листа с гореща вода и веднага ги отцеждаме. Увиваме малки

правоъгълни сармички, които нареждаме в тенджера. Заливаме с вода, която едва да ги облее, и ги варим на умерен огън. Изваждаме ги и нареждаме в голяма чиния; след като изстинат, ги украсяваме с резенчета от червени камби или твърдо сварено яйце. Тия сарми са отлично мезе за ракия.

**150. Карфиол с доматиен сос.** Вземаме 2 малки глави карфиол, накъсваме ги на цветчета, изплакваме със студена вода и пускаме да се варят в подсолена вода. Когато омекнат, ги изваждаме, нареждаме в чиния и заливаме с предварително приготвения по следния начин сос: нарязваме 6–7 червени домати и ги слагаме да се задушават в тенджера без вода, като им прибавим сол на вкус, 2–3 скилидки чесън, 1 главичка нарязан кромид лук и малко чубрица. Когато доматиите омекнат, претриваме ги през гивгир. В 2 лъжици масло запържваме 1–2 лъжици брашно, разреждаме с прецедения доматиен сок и малко от водата, в която е врял карфиолът, оставяме да поври още 5–6 минути и заливаме карфиола.

**151. Карфиол с бял сос.** Вземаме 1 голяма или 2 по-малки глави карфиол, измиваме го добре, накъсваме на едри цветчета и туряме да се вари в подсолена вода. След като се свари, прецеждаме водата, а карфиола нареждаме в голяма чиния. Отделно правим светла запръжка от 2 лъжици масло с две лъжици брашно и 1 бучка захар; разреждаме запръжката с бульона, в който е врял карфиолът, прибавяме малко лимонен сок или винена киселина и оставяме соса да ври 5–10 минути. Сваляме го от огъня и подправяме с 2 жълтъка, разбити с една пълна чаена лъжичка прясно нетопено масло. С така приготвения сос заливаме карфиола, настъргваме отгоре кашкавал и поднасяме.

**152. Карфиол с масло.** Изчистваме една глава карфиол и я накъсваме на цветчета; изплакваме ги в студена вода и слагаме да се варят в подсолена вода около 15 минути, след което ги прецеждаме и нареждаме в чиния за поднасяне. Сгорещяваме 3–4 супени лъжици масло, прибавяме 2 пълни супени лъжици галета, позапържваме я и поливаме карфиола. Сваряваме твърдо 2–3 яйца, нарязваме ги на колелца и ги нареждаме около карфиола. Посоляваме леко яйцата и ги поръсваме със ситно нарязан магданоз. Вместо яйца около карфиола

можем да сложим дребни картофки, сварени в подсолена вода, попарени с 2–3 лъжици горещо масло и поръсени със ситно нарязан магданоз.

**153. Карфиол на фурна с кашкавал.** Изчистваме 1 по-голяма глава карфиол, накъсваме го на розички и сваряваме в подсолена вода. Отцеждаме розичките, нареждаме ги в обилно намазана с масло тавичка, поръсваме с настърган кашкавал. Отделно в 2 лъжици масло запържваме леко 2 равни супени лъжици брашно, разреждаме с 2 чаши прясно мляко (при липса на мляко разреждаме с водата, в която е врял карфиолът) така, че да получим умерено гъст сос; щом възври сосът, поливаме карфиола, отгоре настъргваме малко кашкавал и печем до причервяване в силна фурна.

**154. Паниран карфиол с кашкавален сос.** Вземаме 1 глава карфиол, измиваме я и накъсваме на по-големи цветчета, които пускаме в подсолена вода да врат, докато омекнат, без да се разварят. Изваждаме ги от водата, овалваме всяко цветче в брашно, след това в разбити яйца и пържим до зачервяване. Поднасяме със следния сос: в 2 лъжици прясно масло запържваме 2 лъжици брашно, разреждаме с водата, в която е врял карфиолът, прибавяме 2 пълни супени лъжици настърган кашкавал и оставяме соса да поври 10–15 минути, след което го сваляме от огъня, подправяме с 2 жълтъка и малко лимонтузу и поднасяме с пържения карфиол. Така изпържения карфиол можем да поднесем посипан само с настърган кашкавал.

**155. Имам-баялдъ.** Избираме 6–7 средно големи сини патладжана, измиваме ги, отрязваме дръжките и обелваме от четирите страни по една лента,  $\frac{1}{2}$  см широка. Правим дълбоки нарязи по тия ленти, посоляваме ги и оставяме патладжаните да престоят осолени  $\frac{1}{2}$  до 1 час, след което ги измиваме, изсушаваме с кърпа и ги изпържваме от всички страни в 1 чаша олио. Изваждаме ги, а в останалата мазнина пържим 6–7 глави лук, нарязан на ситно. Като омекне, посоляваме и прибавяме 1 връзка ситно нарязан магданоз и 1 лъжичка черен пипер. С тази смес пълним патладжаните, нареждаме ги в тавичка, отгоре нарязваме на кръгчета червени домати и печем на фурна. Можем и да сварим ястието на тих огън. Поднасяме студено.

**156. Сини патладжани с доматен сос.** Вземаме 3–4 сини патладжана, измиваме ги, нарязваме на кубчета със страна 1½ см, посоляваме и оставяме да постоят така ½ час. Изстискваме ги след това и пържим в ½ чаша олио, докато се позачервят. Изваждаме ги, а в останалата мазнина слагаме 4–5 обелени и ситно нарязани червени домата и много дребно нарязани скилидки на 1 глава чесън. Като се поизпари доматеният сос, прибавяме изпържените патладжани, наливаме 1 чаша вода, поръсваме 1 връзка ситно нарязан магданоз и оставяме ястието да се досвари на тих огън, като внимаваме да остане на масло.

**157. Мусака от сини патладжани.** Измиваме и нарязваме на филии 1 кг сини патладжани. Посоляваме ги и оставяме да постоят осолени ½–1 час, след което ги пържим до леко зачервяване. В останалата мазнина (ако е малко, добавяме още) задушаваме 5 глави лук, 3–4 пиперки, дребно нарязани, 2 моркова, стрити на едрото ренде, 5–6 скилидки чесън, нарязан на ивици; като омекне зеленчукът, прибавяме 2 домата, обелени и ситно нарязани, посоляваме и сваляме сместа от огъня, поръсваме с 1 връзка ситно нарязан магданоз и разбъркваме. Нарезждаме в тавичка половината от изпържените патладжани, върху тях изсипваме горната смес, а върху нея нареждаме останалите патладжани. Върху патладжаните нарязваме на колелца 2–3 червени домата, поръсваме с магданоз, наливаме 1 винена чашка вода и печем в умерена фурна. Ястието става еднакво вкусно, ако го наредим по същия начин в широка тенджерата и варим на тих огън.

**158. Патладжани плакия на фурна.** Измиваме 1 кг сини патладжани, нарязваме ги на кубчета с дебелина 2 см, посоляваме и оставяме да стоят 1–2 часа в наклонен съд, след което ги изплакваме със студена вода, изстискваме добре и пържим, докато се зачервят и омекнат. В останалата мазнина (ако е малко, добавяме още) пържим 4–5 глави лук, 3–4 пиперки, нарязани дребно, 2 моркова и ½ глава целина настъргана на едрото ренде, 6–7 скилидки чесън и посоляваме. Като се позапържи зеленчукът, прибавяме 2–3 червени домата, обелени и ситно нарязани. Позапържваме наново сместа. Прибавяме 1 дафинов лист, 1 лъжичка червен пипер, наливаме 1½ чаша вода и

досваряваме сместа. Изсипваме я в тавичка, прибавяме изпържените патладжани, разбъркваме, доливаме още малко вода, За да получим умерено гъст сос, отгоре нарязваме на колелца 1–2 червени домата и печем в умерена фурна. Когато ястието е готово, заливаме го с 3 яйца и 1–1½ чаша кисело мляко, запичаваме наново в силна фурна.

**159. Пържени сини патладжани с кисело мляко.** Измиваме и нарязваме патладжаните на колелца или по дължина посоляваме ги и оставяме да стоят ½–1 час осолени. Изстискваме ги добре и пържим в олио или масло. След като изпържим патладжаните, нареждаме в чиния един ред патладжани, заливаме ги с кисело мляко, разбито със счукан чесън, втори ред патладжани, отгоре заливаме с кисело мляко. Преди да поднесем ястието, првпържваме масло с червен пипер и го заливаме или поръсваме.

**160. Мусака от сини патладжани.** Измиваме, отрязваме дръжките на 3 по-големи патладжана, нарязваме ги на филии, посоляваме ги да поседят около 1 час. Отцеждаме ги и пържим. Нареждаме ги след това на 2 или 3 пласта в тавичка, като помежду ръсим настъргано сирене. Разбиваме 3 яйца с 1½ чаша прясно или кисело мляко, заливаме патладжаните и ги запичаваме до причервяване в силна фурна.

**161. Картофена яхния с гъби.** Вземаме 50 г сухи гъби, изчистваме ги и изкисваме в хладка вода ½–1 час. Измиваме ги наново и нарязваме на дребно. В 4–5 лъжици олио задушаваме до омекване 3–4 глави ситно нарязан лук, прибавяме гъбите и 1 кафена чашка вода и ги задушаваме да поомекнат. Нарязваме на филийки 7–3 картофа, разбъркваме с гъбите и наливаме вода, колкото едва да се покрият картофите. Посоляваме със сол на вкус и варим на тих огън. Щом свалим ястието от огъня, поръсваме го със ситно нарязан магданоз или черен пипер.

**162. Пълнени картофи.** Избираме едри и добре заоблени картофи, обелваме ги, издълбаваме и пускаме в подсолена вода да врат, докато малко поомекнат, изваждаме ги и пълним със смес от сирене, яйца, малко запържен лук и магданоз. Заливаме ги след това с врящо

масло и поставяме да се пекат. Поднасяме ги със светъл сос, приготвен по следния начин: в 2–3 лъжици масло запържваме 2 лъжици брашно, разреждаме го с вряла вода, прибавяме 2 супени лъжици настърган кашкавал и оставяме да поври десетина минути. След като дръпнем соса от огъня, подправяме го с 2 жълтъка и лимонен сок или оцет.

**163. Задушени картофи с праз-лук.** Вземаме 1 кг картофи, 3–4 стръка праз-лук, 4–5 супени лъжици мазнина, сол и една връзка магданоз. Обелваме картофите, измиваме ги и нарязваме; нарязваме и прера на дребно, прибавяме го към картофите, заливаме с гореща вода, колкото да се покриват, и оставяме да ври. Когато поомекнат картофите и празът, прибавяме мазнината и ситно нарязания магданоз и оставяме ястието да се досвари на тих огън. Поднасяме го поръсено с настърган кашкавал.

**164. Мусака картофи със зеле.** Вземаме 1 кг картофи, 2 глави лук,  $\frac{1}{2}$  кисела зелка, сол, червен пипер, олио, 2–3 яйца, 1 чаша прясно мляко. Картофите, обелени, се нарязват на тънки филии и се пържат. Отделно се сварява нарязаната „на фиде“ зелка, изцежда се добре от водата и се слага да се задушава с дребно нарязания лук в 1 кафена чашка олио. Като омекне зелето, подправя се с червен пипер. В намазана с масло тавичка се слага ред пържени картофи, ред зеле и най-отгоре картофи. Залива се с малко гореща вода (около 1 чаша) и се пече  $\frac{1}{2}$  час. Заливаме след това с разбитите яйца и млякото и печем още 10–15 минути в силна фурна.

**165. Картофи със сирене на фурна.** Вземаме  $\frac{3}{4}$  кг картофи, 1 чаша натрошено сирене, 3 лъжъци мазнина,  $\frac{1}{4}$  кг кисело мляко, 4 яйца. Картофите сваряваме. Нарязваме ги на колелца и нареждаме половината в намазана тавичка, в средата разстиламе натрошеното сирене и отгоре останалите картофи. Заливаме ги с разбитите яйца и киселото мляко и запичаме на фурна до причервяване. Поднасяме го топло със салатата.

**166. Вегетарианска мусака с картофи.** Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и нарязваме на кръгчета. Нарязваме на ситно  $\frac{1}{2}$  зелка и я пържим, докато омекне, с 4–5 лъжици мазнина. Сваряваме 2–3 моркова

и  $\frac{1}{2}$  глава целина, нарязваме ги на кубчета и прибавяме към зелето. Посоляваме на вкус и прибавяме 1 лъжичка счукан кимион. В намазана с масло тавичка нареждаме половината картофи, изсипваме на равномерен пласт зелето, върху което нареждаме останалите картофи. Отгоре поръсваме с  $\frac{1}{2}$  чаша натрошено сирене, поливаме с 3–4 лъжици масло и заливаме с 2 чаши мляко, разбито в 3 яйца. Печем мусаката в силна фурна.

**167. Картофени кюфтета с кашкавал.** Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и настъргваме на едрото ренде; настъргваме също 150–200 г кашкавал и го прибавяме към картофите заедно с 2–3 яйца. Разбъркваме добре сместа и пържим кюфтетата на силен огън в обилна мазнина. Нарязваме едро 2–3 връзки магданоз, запържваме го леко в 2 лъжици мазнина и го поднасяме с кюфтетата.

**168. Кюфтета ориз с картофи.** Сваряваме 5–6 картофа и ги пресоваме; отделно в подсолена вода сваряваме една винена чаша ориз. Размесваме ориза с картофеното пюре, прибавяме 2 яйца, 2–3 лъжици извара или ситно натрошено сирене, 1 глава настърган лук, ситно нарязан магданоз, сол, черен пипер. Разбъркваме добре сместа, правим кюфтета, които овалваме в брашно и пържим на силен огън. Поднасяме кюфтетата със салата.

**169. Вегетариански кюфтета.** Сваряваме  $\frac{1}{2}$  кг картофи, обелваме ги и настъргваме на едрото ренде. Сваряваме 1 кафена чашка ориз. Отделно с 2–3 лъжици мазнина пържим до омекваме 1 глава лук и 2–3 моркова, нарязани ситно. Прибавяме ориза и морковите към картофите, посоляваме на вкус, поръсваме с черен пипер или ситно нарязан магданоз. Омесваме добре сместа и я разделяме на топки колкото яйце, които оставяме да почиват  $\frac{1}{2}$ –1 час. С намокрени с вода ръце оформяме кръгли или продълговати кюфтета, които потапяме в брашно, в разбито яйце и пържим в силно сгорещена мазнина. При липса на яйце кюфтетата пържим потопени само в брашно. Поднасяме ги със салата или туршия.

**170. Кнедли.** Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и още топли пресоваме; прибавяме  $\frac{1}{4}$  брашно, 2 яйца и сол на вкус и омесваме



тесто. Поръсваме масата с брашно и овалваме дълги пръчици от тестото, които нарязваме на 2–3 см дълги парченца. Пускаме ги във вряща подсолена вода и захлупваме с капака. Врат, докато изплават над водата, което показва, че са сварени. Изваждаме ги с решетеста лъжица и нареждаме в голяма чиния един ред кнедли, натрошаваме върху тях сирене; отгоре втори ред кнедли. Запържваме 3–4 лъжици масло и попарваме кнедлите.

**171. Моркови с доматиен сос.** Изчистваме и нарязваме на тънки колелца 5–6 средно големи моркова и ги слагаме да се пържат в 3–4 лъжици мазнина. Като се позапържат и омекнат морковите, прибавяме 1 супена лъжица брашно, позапържваме и него, оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер и наливаме вода, колкото едва да се покрият морковите. Размиваме 1 супена лъжица доматиена салца или настъргваме 2–3 домата, прибавяме ги към морковите и сваряваме на тих огън. Малко преди да свалим ястието от огъня, прибавяме 1 връзка магданоз.

**172. Мусака от моркови.** Задушаваме 2 глави лук и 3 средно големи настъргани моркова в 4–5 лъжици мазнина. Като омекнат морковите, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаена чаша ориз, поразбъркваме го, наливаме 2 чаши гореща вода и оставяме да ври сместа, докато омекнат добре морковите и оризът. Сваляме от огъня, прибавяме черен пипер, 1 лъжичка салца или 2 домата, опитваме на сол, разбъркваме добре сместа. Отделно сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги, след като изстинат, половината от тях настъргваме в тавичка. Изсипваме върху тях горната смес (който обича, може да изстърже 100 г кашкавал), а отгоре настъргваме останалите картофи. Поръсваме с масло и заливаме с 3–4 яйца, разбити с 2 чаши прясно мляко. Печем мусаката в силна фурна, докато се зачерви отгоре добре.

**173. Вегетарианска плакия с моркови.** Изчистваме 4 средно големи моркова и 1 голяма или 2 по-малки глави целина. Нарязваме ги на тънки филийки — целината напречно, а морковите по дължина. Посоляваме ги и оставяме да постоят осолени около  $\frac{1}{2}$  час; пържим в  $\frac{3}{4}$  чаша олио, докато се зачервят и омекнат. След това нарязваме на тънки филийки 1 кг лук и го поставяме да се пържи в останалото олио,

като прибавяме десетина скилидки чесън да се пържат заедно с лука. Когато лукът омекне, прибавяме 1 супена лъжица брашно, поизпържваме го и след това прибавяме по 1 лъжичка червен пипер и 1 лъжица салца. Наливаме 2 чаши вода, изсипваме запръжката в тавичка, прибавяме черен пипер на зърна, 1–2 дафинови листа, нареждаме отгоре изпържените моркови и целина, поръсваме със ситно нарязан магданоз и печем  $\frac{3}{4}$  час в умерена фурна. Поднасяме плакията студена.

**174. Моркови с масло.** Изчистваме и нарязваме морковите на кръгчета или кубчета и ги слагаме да се задушат с масло, малко захар, малко вода, сол. Задушаваме ги, докато омекнат.

**175. Целина с магданоз плакия.** Вземаме 3 еднакво големи глави целина, обелваме ги и нарязваме на кръгли филии. Слагаме в тенджерата 2 чаши студена вода, 3–4 лъжици олио, сол, малко черен пипер. Щом възври водата, пускаме нарязаната целина и оставяме да ври на умерен огън, за да не се разкъса. Когато целината омекне, слагаме 1 връзка ситно нарязан магданоз и чаена лъжичка брашно, размито във вода. Внимаваме филиите да си останат цели, изваждаме ги с вилица, нареждаме в дълга чиния, над тях насипваме състения сос, подправен с малко лимонен сок или винена киселина.

**176. Яхния целина с маслини.** Задушаваме 3 глави лук в 5–6 лъжици мазнина, оцветяваме с червен пипер и 1 супена лъжица салца или 3–4 червени домати, обелени и нарязани на дребно или настъргани на едрото ренде; прибавяме 2 глави целина, нарязана на тънки филии, и наливаме вряща вода, колкото да се покрие. Варим ястието на умерен огън, докато целината омекне, след което прибавяме 10–15 маслинки и ситно нарязан магданоз или черен пипер. Оставяме ястието само да възври и сваляме от огъня.

**177. Гъби с ориз.** Вземаме 150 г пресни гъби, измиваме ги, изчистваме, нарязваме ги на ситно и слагаме да се варят около  $\frac{1}{2}$  час в подсолена вода. В 5–6 лъжици олио задушаваме 1 по-голяма глава лук. Като поомекне лукът, прибавяме 1 чаша ориз и го запръжваме. Наливаме три чаши вода, като използваме и тая, в която са врили гъбите, посоляваме със сол и черен пипер, прибавяме гъбите и варим

на тих огън. Малко преди да свалим ястието от огъня, прибавяме ситно нарязан магданоз. Поднасяме студено. По същия начин приготвяме сухи гъби, като ги киснем предварително 1–2 часа в студена вода.

**178. Каша с гъби.** Изчистваме  $\frac{1}{4}$  кг гъби и ги накисваме около  $\frac{1}{2}$  час в студена вода. Измиваме ги след това добре и нарязваме на филийки, които варим в 3 чаши подсолена вода, докато се сварят. Изваждаме ги с решетеста лъжица. В 3–4 супени лъжици стопено масло пържим 3 лъжици брашно до леко причервяване, разреждаме с бульона от гъбите, докато получим умерено гъст сос. Щом възври сосът, прибавяме гъбите, опитваме на сол и варим още десетина минути. Поднасяме кашата топла, поръсена с черен пипер.

**179. Палачинки с гъби.** Правим палачинково тесто, като разбиваме добре 3 жълтъка, прибавяме постепенно 4 равни супени лъжици брашно, 1 чаша прясно мляко, 1 чаена лъжичка олио, малко сол и 3 белтъка, разбити на гъст сняг. От получената смес пържим палачинки. Отделно изчистваме  $\frac{1}{4}$  кг пресни или 150 г сухи гъби и варим в леко подсолена вода, докато омекнат добре, изцеждаме ги и нарязваме много на дребно. В две лъжици мазнина пържим една лъжица брашно. Прибавяме гъбите и толкова мляко, че да получим гъста каша. Посоляваме на вкус; нареждаме палачинки в дълбок съд, като помежду мажем с кашата от гъбите и настъргваме по малко кашкавал. Заливаме с 1 чаша прясно мляко, надупчваме с вилица и печем до зачервяване в умерена фурна.

**180. Печурки на фурна.** Избираме едри гъби печурки, измиваме ги добре и отделяме внимателно стебълцата им; стебълцата измиваме наново, накълцваме на ситно, смесваме с 1 глава ситно нарязан лук, 1 лъжица ситно нарязан магданоз, сол и 1 лъжица прясно масло; нареждаме гъбите в намазана с масло тавичка, пълним ги със сместа и печем в умерена фурна. Поднасяме ги топли.

**181. Прясна зелка пълнена.** Вземаме средно голяма твърда зелка, изчистваме горните ѝ листа и с остър нож отрязваме хоризонтално откъм кочана, както отрязваме капака на диня. След това издълбаваме още почти половината от зелката. Издълбаната

вътрешност попарваме, изцеждаме и накълцваме на много дребно. Изпържваме в 3 лъжици мазнина 1 малка глава ситно нарязан лук, прибавяме 1½ кафена чашка ориз, малко счукан сухар, сол и кимион. Позапържваме ориза, прибавяме го към накълцаното зеле, размесваме го добре и пълним зелката. Завързваме я с конец и туряме в тенджерата с 4–5 лъжици мазнина да се пържи леко и задушавя. След това почваме да наливаме по малко гореща вода и размит доматиен сос. Когато зелката напълно се свари, изваждаме я внимателно в голяма чиния, като я обръщаме с капака надолу. Отстраняваме конца, с който сме я вързали, заливаме със запържена галета и поднасяме с кисело мляко. Режем я като диня.

**182. Вегетариански гювеч.** Измиваме, изчистваме и задушаваме с ½ чаша вода и малко сол ¼ зелен фасул; изчистваме и нарязваме на ситно 3 глави лук; на колелца нарязваме по 1 малка тиквичка и син патладжан; измиваме и изчистваме връхчетата на 150 г бамя, обелваме и нарязваме ¾ кг картофи и ½ кг червени домати; 4–5 пиперки нарязваме на едро като за паприкаш; 1 връзка магданоз нарязваме на ситно. Така приготвения зеленчук слагаме в пръстен гювеч или в тавичка, посоляваме на вкус, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер и ¾–1 чаша масло или олио, разбъркваме го, наливаме 1½ чаша вода и печем в умерена фурна. По желание в гювеча можем да сложим 3–4 лютивипиперчици, които опечени имат много приятна лютевина. Така приготвения гювеч можем да сварим в тенджера. Варим го на тих огън и гледаме да остане почти на масло.

**183. Яхния със сухи сливи.** Вземаме ½ кг сухи сливи, 3 глави лук, червен пипер, 5–6 лъжици олио, 2 лъжици брашно, 1 лъжица доматиен салца. В маслото пържим нарязания на филийки лук, прибавяме брашното и то да се запържи, после червения пипер и най-накрая сливите, които са попарени предварително с вряла вода. Заливаме с две чаши гореща вода и оставяме ястието да ври на умерен огън. Като възври, прибавяме салцата, 4–5 бучки карамелизирана захар, малко канела.

**184. Праз яхния.** В 5–6 лъжици олио задушаваме 2 глави ситно нарязан лук, прибавяме 2 чаени лъжички брашно, позапържваме го,

оцветяваме ги с 1 лъжичка червен пипер. Изчистваме 5–6 стръка праз, нарязваме ги на дълги 2–3 см парчета, посоляваме и леко ги запържваме. Наливаме малко гореща вода, прибавяме 1 лъжица доматиена салца, една кисела краставичка, дребно нарязана, 1–2 дафинови листа и (ако имаме) десетина маслинки. Варим ястието на тих огън. Поднасяме студено.

**185. Праз на фурна.** Изчистваме и измиваме 10–12 стръка праз, нарязваме ги на около 2 см парчета, които сваряваме в подсолена вода. Изцеждаме прера и нареждаме половината в тавичка, поръсваме с натрошено сирене или настърган кашкавал, а отгоре разстиламе останалия праз. В 3 лъжици масло пържим леко 2 равни супени лъжици брашно, разреждаме го с 2 чаши мляко, прибавяме 2–3 яйца, предварително добре разбити, посоляваме на вкус, заливаме прера и печем в силна фурна. Поднасяме с туршия или салата.

**186. Паниран праз.** Изчистваме 5–6 стръка средно дебел праз, нарязваме го на 5–6 см дълги парчета, които слагаме да се варят в подсолена вода, като внимаваме да не се разварят. Изваждаме ги в цедка да се отцедят, след което притискаме леко всяко парче с издутата част на лъжицата, за да получим по-плоска форма. Отделно разбиваме 2 яйца, потапяме всяко парче праз в яйцата, после в счукан сухар или брашно и пак в яйцата и пържим до причервяване на силен огън. Поднасяме така приготвения праз с туршия или салата.

**187. Попска яхния.** Вземаме  $\frac{3}{4}$  кг дребни лукчета, 2 глави чесън, 1 глава целина, 1–2 моркова, 5–6 лъжица масло или олио, 1 лъжица доматиен сос, 1–2 дафинови листа, лъжичка брашно и сол. Изчистваме лукчетата и чесъна; морковите и целината настъргваме на ренде и слагаме в мазнината да се позадушат и омекнат. Прибавяме след това лука, чесъна, доматиения сос, брашното (размито с малко студена вода), дафинови листа, посоляваме и заливаме с толкова вода, колкото да се покрие зеленчукът, захлупваме добре с капак и оставяме яхнията да се вари на тих огън. Попската яхния става особено вкусна, когато се вари в пръстена тенджерата със замазан с тесто капак. Поднасяме ястието студено.

**188. Гювеч с ориз и червени домати.** Вземаме 1 чаша ориз, 4–5 червени домата, 4–5 пиперки, 3 глави лук, 5–6 лъжици масло или олио, сол, червен пипер и магданоз. Нарязваме лука на дребно и го слагаме да се запържи в мазнината. Прибавяме ориз, разбъркваме и той да се позапържи малко. Посоляваме със сол и червен пипер и нарязваме обелените домати, пиперките и магданоза. Наливаме 2 чаши гореща вода, разбъркваме сместа, изсипваме в тавичка и туряме във фурничката. Можем да приготвим ястието и на печката върху тих огън. Поднасяме го поръсено със ситно нарязан магданоз.

**189. Яхния с маслини.** Накисваме от вечер  $\frac{1}{4}$  кг маслини в студена вода. На другия ден ги изплакваме и варим 10–15 минути, докато набъбнат. Отделно в  $\frac{1}{2}$  чаша олио пържим, докато омекне, 3–4 средно големи глави лук, нарязани на филийки, прибавяме 1 лъжичка червен пипер, 1 лъжица доматиен сос и 1 лъжичка брашно, разреждаме с гореща вода да получим умерено гъст сос. Щом възври сосът, прибавяме маслините и варим ястието 15–20 минути на тих огън. Опитваме на сол. Поднасяме ястието студено, поръсено с черен пипер или магданоз.

**190. Стар фасул плакия.** Измиваме и накисваме от вечер  $\frac{1}{2}$  кг фасул. На другия ден го сваряваме, като гледаме да остане с малко вода. В  $\frac{3}{4}$  чаша олио запържваме 4–5 глави лук, нарязан на филийки, и го прибавяме към фасула. Отделно изпържваме 2 моркова, нарязани на колелца, и тях прибавяме към фасула заедно с 5–6 скилидки чесън, нарязан на ситно, както и  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз. Разбъркваме сместа, изсипваме я в тавичка и печем в силна фурна. Ако към плакията прибавим 10–15 маслини, тя става особено вкусна.

**191. Стар фасул с подправки.** Изчистваме  $\frac{1}{2}$  кг сух фасул и го накисваме от вечер в студена вода. Измиваме го на другия ден, заливаме го със студена вода, която добре да го покрие, и слагаме да се вари. След около  $\frac{1}{2}$  час прибавяме 2 глави ситно нарязан лук, парче целина, 1 морков, 1 дафинов лист да врат заедно с фасула. Когато фасулът омекне напълно, запържваме 1 супена лъжица брашно в  $\frac{1}{2}$  чаша олио, прибавяме 5–6 скилидки чесън, нарязан на ситно, позапържваме и него, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер,

разбъркваме запръжката, разреждаме я с гореща вода и изсипваме във фасула. Посоляваме, прибавяме стрит джоджен и толкова гореща вода, за да получим желаната гъстота, и оставяме фасула да ври още 5–10 минути. Щом го свалим, прибавяме малко ситно нарязан магданоз или счукан черен пипер.

**192. Омлет от сух фасул.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг сух фасул, 2 лъжици масло, 3–4 яйца, 2 супени лъжици сухар, сол и черен пипер, магданоз. Накисваме фасула от вечер в студена вода. На другия ден го измиваме и варим до пълно омекване. Пасираме го. Към полученото пюре прибавяме маслото, сухара, яйцата (добре разбити), магданоза, пипера и солта; разбъркваме всичко и изсипваме в тавичка. Запичаме в умерена фурна. Поднасяме със смята или туршия.

**193. Пълнени сухи пиперки.** Вземаме сухи пиперки, 2–3 моркова,  $\frac{1}{2}$  глава целина, 4 глави лук, 1 връзка магданоз, сол, 1 лъжица доматиен сос, 1 чаша ориз, 6–7 лъжици олио. В мазнината пържим до омекване нарязания на дребно лук, настърганите моркови и целина; след това прибавяме ориза и магданоза, заливаме с една чаша гореща вода; щом заври водата, пълним пиперките, които предварително сме изчистили от семето и попарили, за да поомекнат, нареждаме ги в тенджерата и заливаме с гореща вода. След като са уврели пиперките, заливаме ги с отделно приготвен доматиен сос от 2 лъжици олио, салца и вода. Оставяме да поврат още 10–15 минути и ги сваляме от огъня. Можем да ги поднесем и без доматиен сос.

**194. Мусака с кисело зеле.** Вземаме една кисела зелка, нарязваме я на много дребно и я слагаме да се поизпържи и омекне добре в 5–6 лъжици мазнина. Отделно сваряваме една непълна водна чаша ориз, поръсваме с една чаена лъжичка черен пипер, магданоз или кимион, прибавяме малко настърган кашкавал или натрошено сирене и разбъркваме сместа. В тавичката нареждаме пласт от половината изпържено зеле, върху него разстиламе оризовата смес, а отгоре останалото изпържено зеле. Заливаме мусаката с 2 чаши прясно мляко, в което сме разбили 3 яйца и прибавили малко сол. Печем в силна фурна, докато мусаката получи златист цвят.

**195. Кисело зеле с ориз.** Вземаме 1 малка кисела зелка, 1 винена чаша ориз, 2 стръка праз, 5–6 лъжици олио, черен и червен пипер. Нарязваме зелката много дребно, изстискаме сока ѝ и слагаме в тенджерата на умерен огън да се задушават и омекват, като внимаваме да не загори. Отделно запържваме ситно нарязания праз, оцветяваме с червен пипер, прибавяме ориза да се изпържи, наливаме една чаша гореща вода да поври, след което го смесваме със зелето, заливаме с една чаша зелен сок, 2–3 лъжици олио и оставяме ястието да се свари. Поднасяме го студено, поръсено с черен пипер или кимион.



## ЯСТИЯ С АГНЕШКО МЕСО

**196. Агнешко със спанак.** Нарязваме 1 кг агнешко месо на умерено големи порции, слагаме го в тенджерата, прибавяме 1 1/2 кг ситно нарязан и измит спанак, 4–5 лъжици мазнина, 2 връзки ситно нарязан пресен лук, 1 връзка чесън, 1 лъжичка червен пипер, сол на вкус, по една връзка магданоз, копър, ситно нарязани, наливаме 1 чаша вода, разбъркваме всичко и варим ястието на умерен огън. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме 1 равна лъжица брашно, размито в студена вода, една връзка нарязан магданоз и малко джоджен. Поднасяме го с кисело мляко.

**197. Агнешко по ямболски.** Нарязваме на умерено големи късчета 1 кг агнешко месо, слагаме го в тенджерата, прибавяме по 1 супена чиния измити и ситно нарязани спанак и лобода, 3 връзки пресен лук, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка джоджен, 1/2 чаша масло, 1 лъжичка червен пипер, посоляваме на вкус, наливаме 2 кафени чашки вряла вода и захлупваме добре тенджерата или замазваме капака с тесто. Варим ястието 1 1/2–2 часа на тих огън.

**198. Агнешко с бакла.** Вземаме 1 кг възтлъсто месо от предницата, 1 кг млада бакла, 5–6 лъжици мазнина, 2 връзки млад лук, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка копър, сол и червен пипер. Нарязваме месото на големи еднакви късове и слагаме в тенджерата с маслото, прибавяме лука, червения пипер и изчистената и измита бакла. Захлупваме ястието да се позадуши и след това му наливаме малко гореща вода. Оставяме го да ври на тих огън, докато баклата омекне напълно. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме ситно нарязан магданоз и копър. Поднасяме ястието с кисело мляко.

**199. Агнешко с пресен грах.** Вземаме 1 кг агнешко месо предно, 1 1/2 кг грах, 5–6 лъжици масло, 2 връзки пресен лук, сол, червен пипер, 1 лъжица салца, 1 връзка магданоз, 1/2 връзка копър. Месото нарязваме

на големи порции, осоляваме и пържим леко в маслото. Изваждаме ги в чиния, а в маслото разбъркваме лука, прибавяме червения пипер, връщаме месото, наливаме гореща вода, колкото да се покрие, и размитата салца и оставяме да възври. Щом възври, пускаме изчистения грах и ситно нарязания магданоз и копър, след което оставяме ястието да ври около  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  час на тих огън. Поднасяме с кисело мляко.

**200. Агнешко магданозлия.** Вземаме 1 кг агнешко месо, плешка или бутче, нарязваме го на големи порции. Заливаме с вода, колкото да се покрие по-малко от половината, посоляваме и слагаме да се вари. Когато месото е полусварено, прибавяме 4–5 лъжици мазнина, 4–5 големи връзки магданоз, нарязан ситно, и 1–2 връзки пресен лук. Досваряваме ястието на умерен огън, като гледаме да остане с малко сос.

**201. Агнешко тербелия.** Нарязваме на късове 1 кг агнешко месо и го сваряваме в подсолена вода. Прецеждаме бульона. Слагаме в една тенджера  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко, прибавяме последователно 2–3 лъжици масло, 3 супени лъжици брашно, едно по едно 5 яйца и  $\frac{1}{2}$  лъжичка черен пипер, като непрекъснато бием сместа. Слагаме я на огъня и наливаме толкова от бульона, че да получим умерено гъст сос. Бием с тел, докато възври, сваляме го от огъня и продължаваме да бием, докато се поохлади, след което прибавяме месото. Поднасяме тербелията с препържено с малко червен пипер масло.

**202. Агнешки гювеч с ориз.** Вземаме 1 кг тлъстичко агнешко месо, 3 връзки пресен лук, 1 чаша ориз, 4–5 лъжички масло, малко салца, сол, червен пипер. Нарязваме лука на ситно и го пържим в мазнината заедно с месото, нарязано на едри късове, прибавяме сол и червен пипер и разбъркваме. След това наливаме 3 чаши гореща вода и прибавяме измития ориз, малко ситен магданоз и изсипваме в гювеч или тавичка. Размиваме салцата и изливаме в гювеча или ако има домати, нарязваме около  $\frac{1}{2}$  кг червени домати. Печем във фурна. Малко преди да извадим гювеча, можем да го залеем с  $\frac{1}{4}$  кг кисело мляко, разбито с 3–4 яйца. Запичаме в силна фурна до причервяване.

**203. Шоп кебап.** Нарязваме на хапки 1 кг агнешко месо, слагаме го в пръстен гювеч, прибавяме 2 връзки пресен лук, 6–7 пиперки сиврия, 3/4 чаша масло и се слага във фурната да се запържи и позачерви малко. Посоляваме го, след това прибавяме 1 лъжичка червен пипер, наливаме малко вода и печем. Когато месото е готово, заливаме го с 1¼ чаша мляко, разбито с 3–4 яйца и сол на вкус. Допичаме в силна фурна.

**204. Чоп кебап.** Нарязваме на хапки 1 кг агнешко от бутчето. Остъргваме и нарязваме на кръгчета 2–3 тиквички. Посоляваме месото и тиквичките. На шишчетата от тел или дърво нанизваме месо, тиквичка, месо, тиквичка и т.н. Пържим така приготвените шишчета в масло. След като изстинат, ги потапяме в разбити яйца и пържим повторно. Поднасяме кебапа с пържени картофи, моркови, грах или фасул с масло и салатата.

**205. Мусака със зелен фасул на фурна.** С 3–4 лъжици мазнина и толкова вода слагаме да се задушават 2–3 глави лук, нарязани на ситно, заедно с 1–2 моркова, настъргани на едрото ренде. Като се поизпари водата и зеленчукът омекне, прибавяме ½ до ¾ кг смляно месо и го поизпържваме. Посоляваме сместа. Отделно задушаваме в 1 кафена чаша вода 1 кг зелен фасул, който предварително сме изчистили, измили и нарязали на ивици по дължина. Като омекне фасулът, изсипваме го при месото, прибавяме по 1 връзка ситно нарязан магданоз и копър, разбъркваме сместа и изсипваме в тавичка. Отгоре нарязваме на филийки 2–3 червени домата, наливаме 2 кафени чашки вода и слагаме да се пече. Когато е вече опечено, заливаме го с 2–3 яйца, разбити с 1½ чаша прясно мляко, в което предварително сме размили 1 супена лъжица брашно. Сега запичаме мусаката в силна фурна, докато се причерви. Поднасяме мусаката топла.

**206. Агнешка капама.** Вземаме 1 кг месо предно, нарязваме го на късове, които слагаме в тенджерата. Изчистваме 20–25 стръкчета млад лук и 9–10 стръкчета чесън, измиваме ги, нарязваме на едро и прибавяме към месото. Прибавяме още 1 пълна чаена лъжичка червен пипер, сол на вкус, 1 връзка магданоз и няколко стръкчета джоджен, нарязани на ситно, малко повече от ½ чаша масло, ½ чаша вода и

слагаме ястието да заври на силен огън, след което го дръпваме на края на печката да се вари на тих огън. Когато е вече почти готово, размиваме 1 равна супена лъжица брашно в малко студена вода и изсипваме в ястието. Ври още 5–6 минути, сваляме от огъня. Поднасяме капамата с кисело мляко.

**207. Агнешко каша.** Вземаме 1 кг агнешко месо бутче, нарязваме го на умерено големи късове, измиваме го и слагаме да уври в 4–5 чаши подсолена вода. Отделно запържваме 6 равни супени лъжици брашно в 4–5 лъжици масло. Когато се зачерви брашното, разреждаме го с водата, в която е вряло месото. Оставяме кашата да поври десетина минути. Прибавяме месото и 5–6 скилидки счукан чесън, 1 лъжица оцет и сол на вкус. Слагаме ястието да поври още малко. Запържваме 1–2 лъжици масло с червен пипер, заливаме кашата и поднасяме.

**208. Агнешко млечен гювеч.** Нарязваме на порции 1 кг агнешко месо и го слагаме да се пече с 1 кафена чаша масло. От време на време наливаме по малко вода. Посоляваме. Когато месото е готово, разбиваме 4–5 яйца с 1 равна супена лъжица брашно, прибавяме сол на вкус, 1 лъжичка червен пипер и  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко, заливаме месото и печем гювеча до причервяване в силна фурна.

**209. Обикновен агнешки кебап.** Вземаме агнешки бут, обираме месото, нарязваме го на дребно, посоляваме с черен пипер и сол и оставяме да постои два часа така осолено. Нанизваме след това месото на шишчета и печем на тиха жар. Като се изпече, посипваме го с нарязан млад лук и магданоз и поднасяме веднага.

**210. Агнешко печено с кисело мляко.** Нарязваме на порции 1 кг агнешко месо, посоляваме със сол и черен пипер и слагаме в тавичка да се пече, като го заливаме с повече масло. Прибавяме 3–4 лъжици гореща вода. От време на време набождаме месото с вилица и заливаме с масло, в което се пържи, като прибавяме и по малко гореща вода. Когато месото се опече напълно, разбиваме 5–6 яйца с  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко и 1 кафена чашка вода. Заливаме месото и поставяме наново в силна фурна да се запече. Поднасяме печеното горещо.

**211. Книжен кебап (кеаткебап).** За книжен кебап подхождат еднакво и агнешко, и телешко месо. Гледаме по възможност месото да е тлъсто. Отделяме костите, а месото нарязваме на хапки и запържваме леко в 3–4 лъжици мазнина; прибавяме 2 връзки пресен лук, нарязани на тънки, дълги 3–4 см ивици, оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер и дръпваме от огъня. Сега прибавяме 4–5 лютивипиперки, сол на вкус, 1 връзка ситно нарязан магданоз и по малко чубрица и джоджен. Получената смес увиваме изцяло в пергаментова хартия (фолио). Слагаме кебапа в тавичка, мажем с мазнина, заливаме с 1 чаша вода и печем в силна фурна. Кебапът поднасяме увит в хартията, като гарнитура поднасяме зелена салата.

**212. Винен кебап.** Вземаме агнешко бутче; месото нарязваме на малки късчета. Нарязваме на ситно 1 глава лук, задушаваме го в 4–5 лъжици мазнина, слагаме месото и го запържваме леко; прибавяме последователно 2 равни супени лъжици брашно, поизпържвамего, прибавяме червен пипер, 1 чашка бяло вино, с което сме размили малко салца,  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз, сол, черен пипер и оставяме да се поизпари виното. Заливаме с гореща вода и варим около  $\frac{1}{2}$  час. Малко преди да свалим кебапа от огъня, към соса прибавяме  $\frac{1}{2}$  лъжица брашно. Поднасяме го с пържени картофи, посипани със ситно нарязан магданоз.

**213. Агнешки котлети.** Вземаме агнешки котлети, начукваме ги, за да се поизтънят, посоляваме и ги държим осолени около  $\frac{1}{2}$  час. Потапяме ги след това в разбито яйце; пържим котлетите в силно стгорещена мазнина до причервяване. Нарездаме ги в голяма чиния. В единия край на чинията слагаме цяла вътрешността на една зелена салата и върху нея полуизправяме първото котлетче, останалите нареждаме последователно до първото. Около котлетите нареждаме сварени и попарени с масло дребни картофи, които поръсваме отгоре със ситно нарязан магданоз. В четирите ъгъла на чинията слагаме на купчинки грах, попарен с масло.

**214. Агнешки котлети задушени.** Вземаме агнешки котлети, сол, червен пипер, масло, 1 чаша вино, 1 връзка ситно нарязан

магданоз. Гарнитура — спаначено пюре. Начукваме котлетите с дървен чук, посоляваме ги със сол и червен пипер и оставяме да постоят така половин — един час. После ги изпържваме в маслото и заливаме с виното, оставяме ги на много тих огън да се задушат, докато омекнат. Поръсваме ги с магданоз и ги поднасяме със спаначено пюре или пюре от картофи.

**215. Агнешко бутче задушено.** Вземаме едно агнешко бутче, измиваме го, изсушаваме с кърпа, посоляваме и оставяме да постои така 1–2 часа. В по-широка тенджерата нарязваме 3–4 връзки пресен лук, една връзка магданоз и  $\frac{1}{2}$  връзка джоджен, прибавяме 10–15 зърна черен пипер, 4–5 лъжици мазнина, 1 чаена чаша гореща вода; слагаме бутчето, захлупваме добре с капака и оставяме да ври на тих огън, докато омекне и ястието остане само на масло. Поднасяме задушеното с варени дребни млади картофи, попарени с масло и поръсени с дребно нарязан магданоз, и някаква салата.

**216. Агнешко бутче, задушено с гъби.** В 3–4 лъжици мазнина пържим едно агнешко бутче, като го обръщаме, за да се зачерви еднакво от всички страни. Посоляваме и заливаме с толкова вода, че да се покрие до половина бутчето. Предварително сме накиснали  $\frac{1}{2}$ –1 час в студена вода 1 чиния гъби. Изплакваме ги, нарязваме на ситно и слагаме да се задушават в 1–2 лъжици мазнина, докато омекнат, след което ги прибавяме към месото заедно с една равна супена лъжица брашно, размито в студена вода. Когато се свари бутчето, изваждаме го, нарязваме на филии с остър нож, нареждаме в голяма чиния, а встрани слагаме картофено пюре; соса поливаме отгоре.

**217. Пълнена агнешка плешка.** Вземаме плешка и с остър нож отваряме място за пълнене. Гледаме да направим отвора до врата, за да отворим място за повече пълнка. Осоляваме отвън и отвътре плешката; част от черния и белия дроб, сърцето и момиците сваряваме в подсолена вода, изцеждаме ги и нарязваме на дребно. В 3–4 лъжици мазнина пържим 1 винена чаша ориз, докато стане прозрачен, прибавяме 1 връзка ситно нарязан пресен лук, разбъркваме го с ориза и сваляме от огъня. Прибавяме нарязаните дреболии, както и по половин връзка ситно нарязани магданоз, копър и джоджен. Наливаме

от бульона, в който са врили дреболиите, слагаме отново на огъня, докато набъбне оризът, опитваме на сол и пълним плешката. Зашиваме я, слагаме в тавичка, поръсваме с червен пипер, поливаме с 3–4 лъжици мазнина, прибавяме 1½ чаша вода и печем в умерена фурна. Около плешката можем да наредим картофи, нарязани на тънки резени, посолени и полети с 2–3 лъжици мазнина. Поднасяме със зелена салата.

**218. Пълнено агне на фурна.** Вземаме 1 агне, изчистваме го и измиваме добре, посоляваме отвън и отвътре със сол, поръсваме отвътре с черен, а отвън с червен пипер. Оставяме да постои така около 1 час. През това време варим в подсолена вода около ½ час дроба със сърцето и момиците. Извеждаме ги и като поизстинат, ги нарязваме на ситно. Запържваме леко 2–3 връзки пресен лук в 3 лъжици масло; прибавяме накълцаните дреболии и 1½–2 водни чаши ориз, оставяме всичко да се поизпържи, прибавяме 1 лъжичка сол, 1 лъжичка черен пипер, 1 лютива пиперка, нарязана на ситно, разбъркваме, наливаме от водата, в която са врили дреболиите, оставяме да възври, за да попие и омекне и оризът, прибавяме магданоза и малко джоджен, разбъркваме всичко и пълним агнето. Зашиваме го и слагаме в голяма дълбока тепсия, като отдолу кръстосваме пръчици. Намазваме агнето с масло и пращаме на фурна. По-добре е, ако имаме възможност, да го опечем в къщи, за да го зачервим добре, като го поливаме от време на време със собствения му сос.

**219. Пълнени агнешки шарденчета.** Вземаме 9–10 шарденчета, измиваме ги добре, посоляваме силно и оставяме да стоят осолени десетина минути, след което наново ги измиваме и наново посоляваме. Нарязваме на дребно сварени агнешки дроб, сърце и чревца, както и ½ кг месо от бутчето, прибавяме 1 кафена чашка ориз, сол, кимион, 2 връзки ситно нарязан пресен лук, 1 връзка магданоз, няколко стръкчета джоджен, 3–4 лъжици мазнина, разбъркваме сместа и пълним шарденчетата. Завиваме краищата им навътре, нареждаме в тавичка, заливаме с 3–4 лъжици масло и 4–5 лъжици гореща вода и печем в силна фурна, като ги обръщаме да се зачервят еднакво от всички страни. Във всяко шарденче можем да сложим (по желание) 1 цяла лютива пиперка — шипка.

**220. Агнешки чревца печени.** Вземаме няколко плетеници агнешки чревца, измиваме ги, уплитаме и нареждаме в тавичка. Посоляваме със сол и повечко червен пипер, прибавяме няколко лъжици прясно масло и печем във фурната, като внимаваме да не се препекат и станат твърди. Поднасяме ги топли със съда, в който сме ги пекли.

**221. Агнешки крачка с кисело мляко.** Сваряваме 10–12 агнешки крачка в подсолена вода, докато се разварят напълно. Изваждаме ги, освобождаваме месото от кокалчетата и наново пускаме в бульона, в който са врили крачката, за да е топло месото. Вземаме ½ кг гъсто кисело мляко, посоляваме го със сол на вкус, разбиваме и сипваме в голяма чиния. В момента преди поднасянето нареждаме месото от крачката върху киселото мляко и отгоре заливаме с 2–3 лъжици масло, силно сгорещено и оцветено с 1 лъжичка червен пипер.



## ЯСТИЯ ОТ ОВНЕШКО МЕСО

**222. Зелен фасул задушена яхния с овнешко месо.** Вземаме 1 кг младо овнешко месо, 1–1½ кг зелен фасул, 1 връзка пресен лук (или 2–3 глави стар лук), 4–5 червени домата, червен пипер, 1 връзка магданоз, ½ връзка копър и 5–6 лъжици мазнина. Нарязваме месото на приблизително еднакви късове и измиваме. Фасула изчистваме, нарязваме и също измиваме; нарязваме много на дребно лука, магданоза, копъра и доматиите. Това ястие става много вкусно, ако го приготвим в пръстена тенджерата. Най-отдолу на тенджерата слагаме лука, върху него нареждаме осоленото със сол и червен пипер месо и отгоре фасула. Върху фасула прибавяме доматиите, магданоза, копъра и маслото, а така също и 3–4 кафени чашка гореща вода. Захлупваме тенджерата с капака, намазваме капака с тесто и оставяме ястието да се задушава на тих огън около 2 часа като от време на време разтърсваме тенджерата да не загори.

**223. Овнешко месо паприкаш.** Нарязваме около 1 кг овнешко месо на умерено големи късове, измиваме го със студена вода, изсушаваме и слагаме да се пържи в 5–6 лъжици мазнина. Щом се позачерви месото, посоляваме го, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер, 2 глави ситно нарязан лук, както и 2–3 моркова, нарязани на тънки колелца, заливаме с вода, колкото да се покрие месото, и оставяме да ври, докато се полусвари. Изчистваме от семето ½ кг пиперки, нарязваме ги на едри парчета, нарязваме също на едро 4–5 обелени червени домати и ги прибавяме към месото заедно с 3–4 картофа, нарязани на колелца. Досваряваме ястието на умерен огън, като гледаме да остане почти на масло. Поднасяме го поръсено с магданоз или червен пипер.

**224. Овнешко месо с цели червени домати.** Нарязваме на порции 1 кг месо, измиваме го и слагаме да се пържи в ½ чаша масло; като се позачерви леко, прибавяме 3 глави ситно нарязан лук, посоляваме, позапържваме и него, оцветяваме с 1 чаена лъжичка

червен пипер и наливаме  $1\frac{1}{2}$  чаша гореща вода. Оставяме месото да се полусвари, след което прибавяме 1 кг малки, приблизително еднакви, здрави червени домати. Досваряваме ястието на тих огън, за да не се разкъсат доматиите. Когато е почти готово, размиваме 1 кафена лъжичка брашно в малко студена вода и го прибавяме към ястието заедно с 1 връзка ситно нарязан магданоз.

**225. Овнешко с прясно зеле.** Вземаме 1 кг тлъсто месо, 1 средно голяма зелка, 6–7 лъжици мазнина, 2 глави лук,  $\frac{3}{4}$  кг червени домати, сол, черен и червен пипер. Месото измиваме и нарязваме на големи порции; нарязваме и лука на филийки и слагаме да се пържи заедно с месото, докато месото се позачерви. Преди да сложим да се пържи, нарязваме зелето на тънки ивици, посоляваме и оставяме да престои около един час. Когато месото е вече изпържено, прибавяме му 1 чаена лъжичка червен пипер, а отгоре слагаме зелето, което изстискваме силно с ръка. Наливаме около една чаша вряла вода и оставяме да ври на тих огън. Доматиите обелваме, нарязваме, прибавяме ги и оставяме ястието да се досвари. Поднасяме го поръсено с кимион.

**226. Овнешко гювеч.** Вземаме  $1-1\frac{1}{4}$  кг овнешка тлъсто месо, 5–6 глави лук,  $\frac{1}{2}$  кг картофи,  $\frac{1}{2}$  кг пиперки,  $\frac{1}{2}$  кг червени домати, 1–2 тиквички, 1 син патладжан,  $\frac{1}{2}$  кг зелен фасул,  $\frac{1}{4}$  кг пресен грах, 150 г бамя, 2 лъжички червен пипер, сол на вкус, 1 чаша масло, 1 връзка магданоз. Нарязваме месото на късове, посоляваме го със сол и червен пипер, прибавяме маслото и лука, нарязан на филийки, след което го сваряваме с малко вода и запичаме. Изчистваме, измиваме и нарязваме в дълбок съд останалия зеленчук с изключение на фасула, който изчистваме, нарязваме, посоляваме и задушаваме до омекване в малко вода. Прибавяме го към останалия зеленчук и всичко прибавяме към месото, нарязваме магданоза, наливаме малко вода; разбъркваме гювеча и го печем в умерена фурна. Когато е вече готов, заливаме го с 1 чаша кисело мляко, разбито с 3–4 яйца, и запичаме до причервяване в силна фурна.

**227. Летен гювеч с ориз.** Вземаме 1 кг овнешко месо, нарязваме го на порции и слагаме да се изпържи в 5–6 лъжици масло; прибавяме

2–3 глави лук, нарязан на филийки, позапържваме го леко, посоляваме, оцветяваме с 1 пълна чаена лъжичка червен пипер, наливаме 2 чаши гореща вода и варим, докато полуомекне месото. Прибавяме след това 1 пълна чаена чаша ориз, 4–5 червени домата, 3–4 червени пиперки, нарязани като за паприкаш, изсипваме сместа в пръстен гювеч или тавичка, заливаме с 4 чаени чаши гореща вода и печем гювече в силна фурна. Поднасяме го поръсен с много ситно нарязан магданоз или черен пипер.

**228. Телешко или овнешко — пъстра яхния.** Нарязваме 1 кг месо и го пържим с  $\frac{1}{2}$  чаша масло. Като се позачерви, изваждаме го, а в останалата мазнина пържим 4–5 глави лук, оцветяваме с 1 лъжичка доматино пюре. Когато се позапържат доматиите, връщаме месото, посоляваме и наливаме вода, едва да покрие месото. Когато месото полуомекне, прибавяме 4–5 пиперки, нарязани като за паприкаш, 4–5 картофа, нарязани на кръгчета, и 150 г (1 шепа) бамя. Яхнията може и без бамя, но с бамята е много вкусна. Досваряваме я на умерен огън. Малко преди да я свалим от огъня, прибавяме  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз. Поднасяме я поръсена с черен пипер.

## ЯСТИЯ С ТЕЛЕШКО И ГОВЕЖДО МЕСО

**229. „Лястовичи“ гнезда на фурна.** Вземаме 1 кг телешко смляно месо, прибавяме му сол, 1 яйце, 1 филийка накиснат хляб, 1 връзка магданоз и лук, настърган на ренде, омесваме добре сместа, разделяме я на 10 равни части, които овалваме с намокрени във вода ръце на правилни топки. В тия топки правим вдлъбнатини, за да дадем илюзия за гнездо, и във всяка от тях слагаме половин твърдо сварено яйце с разрязаната част надолу. Нарездаме така приготвените гнезда в тавичка; пържим 2 супени лъжици брашно в 3 лъжици масло; сваряваме до омекване  $\frac{1}{2}$  кг домати, прецеждаме ги и с получения сок или разрежена домати салца нареждаме запръжката, прибавяме  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз и заливаме „гнездата“; захлупваме ги с голям капак и печем в умерена фурна.

**230. Телешки кюфтета с бял сос.** Вземаме  $\frac{3}{4}$  кг смляно месо, прибавяме 1 кафена чашка ориз, малко сол, магданоз и омесваме добре сместа. Правим кюфтета, които пускаме в 3 чаши вряща вода. Кюфтетата врат, докато омекне оризът и месото се сvari. Дръпваме настрана. Разбиваме 3 яйца, прибавяме винена киселина на вкус и прибавяме към соса, в който са втели кюфтетата. Поднасяме ястието топло, поръсено с кимион или ситно нарязан магданоз.

**231. Филе от мляно месо.** Вземаме 1 кг мляно телешка месо, 150 г пушена сланина, 2 супени лъжици сухар, 2–3 яйца, сол, 2 дафинови листа, счукани ситно, 1–2 глави лук, 1–2 кисели краставички, магданоз. Посоляваме месото със сол и сухар и наливаме 1 кафена чашка прясно мляко. Разбъркваме сместа добре. Нарязваме лука и го задушаваме в малко масло; като поомекне, прибавяме го към горната смес заедно със сланината, нарязана на малки кубчета, краставичките, яйцата, магданоза, ситно нарязан, и дафиновия лист. Омесваме добре сместа, върху масата поръсваме брашно и я овалваме на дълго кюфте. Слагаме в тавичка, поливаме с масло и яйце, разбито с

малко брашно. Печем в умерена фурна. Поднасяме филето нарязано на филийки с гарнитура пържени картофи, грах с масло, кисели краставици и др.

**232. Пълнени тиквички с месо.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг мляно месо, 1 кг тиквички,  $\frac{1}{2}$  чаена чаша ориз, 5–6 лъжици масло, 1 връзка магданоз,  $\frac{1}{2}$  връзка копър, червен пипер, сол, 2 връзки пресен лук, 2–3 червени домата и 1 лъжица брашно. Остъргваме тиквичките, нарязваме ги на половинки напречно, издълбаваме внимателно вътрешността им, посоляваме отвътре и отвън и пържим в масло, докато се зачервят леко отвън. Това убива дъха на сурово и придава особен вкус на тиквичките, но може да се избегне. Лука нарязваме на дребно и леко запържваме; прибавяме ориза, също запържен малко, след което дръпваме тигана от огъня, прибавяме месото, солта, червения пипер, магданоза, копъра и червените домати, нарязани на дребно, разбъркваме сместа и пълним тиквичките. Потапяме отвора на всяка тиквичка в брашно и нареждаме в широка тенджерата само в един ред. Заливаме с 1– $1\frac{1}{2}$  чаша гореща вода и оставяме тиквичките да врат 1 час на тих огън. Около  $\frac{1}{4}$  час преди да свалим тиквичките, прибавяме сока на 2–3, сварени отделно, червени домата. След като свалим ястието, сгъстяваме соса с 2 яйца. Поднасяме с кисело мляко.

**233. Телешко с цели червени домати.** Вземаме 1 кг телешко месо, нарязваме го на порции и пържим в 5–6 лъжици мазнина, докато се позачервят. Прибавяме 3 глави ситно нарязан лук и запържваме и него. Оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер, посоляваме, наливаме  $1\frac{1}{2}$  чаша гореща вода и оставяме месото да поври 10–15 минути. Прибавяме 1 кг малки, приблизително еднакви, добре узрели червени домати и гледаме ястието да ври тихо, за да не се разкъсват доматиите. Когато е почти готово, прибавяме една връзка нарязан магданоз.

**234. Червени домати, пълнени с месо.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг мляно месо, 1 кг здрави, кръгли, средно големи червени домати, 1 кафена чашка ориз, половин връзка магданоз, сол, червен пипер, 4–5 лъжици масло, 2–3 глави лук. Издълбаваме доматиите, като отрязваме и запазваме капачето. Нарязваме ситно лука и задушаваме леко в маслото, прибавяме нарязана ситно половината от вътрешността на

доматите и оставяме да поизврат и се поизпържат; дръпваме тигана от огъня и прибавяме ориза, месото, сол, черен и червен пипер на вкус и магданоз. Омесваме сместа и с нея пълним домати, слагаме запазените капачета и ги нареждаме в тавичка. Останалата вътрешност нарязваме на дребно, посоляваме и слагаме в тавичка, преди да сме наредили домати. Печем в умерена фурна. Когато се запекат, заливаме ги с 1 чаша кисело мляко, в което сме разбили 2–3 яйца, и запичаваме още десетина минути в силна фурна. Може да опечем домати без поливка.

**235. Телешко с моркови.** Вземаме 1 кг крехко телешко месо, 3 глави лук, 4–5 по-големи моркова, 5–6 лъжици мазнина, дафинов лист, салца, червен пипер и сол. Нарязваме месото на дребни късове и го измиваме; към измитото месо прибавяме лука, нарязан на дребно, морковите, нарязани на кубчета, мазнината, 1–2 дафинови листа, една лъжичка червен пипер и сол. Захлупваме ястието и го оставяме да се задушават, докато се изпари всичката вода и почне да се пържи. Прибавяме една пълна супена лъжица салца, разбъркваме и наливаме гореща вода, колкото да се покрие месото. Оставяме ястието да се вари на тих огън, докато омекнат добре месото и морковите и се получи хубав сос на масло. Поднасяме го с пържени картофи, макарони и някаква салата.

**238. Телешко фрикасе.** Вземаме 1 кг телешко месо, измиваме го и нарязваме на късове; слагаме го да се вари с 3–4 чаши вода, зеленчук за супа и подправки. Когато месото се свари, изваждаме го и го нареждаме в голяма чиния. Отделно правим светла запръжка от 3 лъжици масло и 3 лъжици брашно. Разреждаме запръжката с прецедения бульон и оставяме да поври само 10 минути. Сваляме го след това от огъня и подправяме с 2–3 яйца, които разбиваме с една чаша кисело мляко и изсипваме в соса, който добре разбъркваме. Заливаме месото и поднасяме гарнирано с магданоз и цветно зеле. Зелето сваряваме в солена вода, прецеждаме го и овалваме в запържена галета.

**237. Тербелия.** Нарязваме на хапки 1 кг месо и го сваряваме. Отцеждаме бульона. Слагаме в тенджерата  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко и го бием

с тела, като ръсим постепенно 3 супени лъжици брашно; след брашното прибавяме едно по едно 5 яйца и 1 лъжичка черен пипер. Слагаме съда на огъня и наливаме по малко от бульона, докато получим сос с умерена гъстота. Оставяме го да възври, сваляме от огъня, опитваме на сол и продължаваме да бием още малко. Прибавяме месото. Заливаме с 3–4 лъжици масло, препържено леко, и червен пипер.

**238. Пълнено филе.** Вземаме 1 кг телешко филе, разрязваме го така, че да получим лист, който начукваме. Посоляваме месото, намазваме с масло и поръсваме целия лист равномерно със ситно нарязан чесън. След това настъргваме 2–3 моркова, 1 глава целина и 1 пащърнак, посоляваме леко, увиваме на руло, завързваме с конец, намазваме с мазнина, слагаме в тавичка и го печем на умерена фурна. От време на време мажем с масло и доливаме по малко гореща вода. Като се опече, освобождаваме от конците и нарязваме с много остър нож на филии. Поднасяме с пюре картофи, грах или ориз с масло.

**239. Телешко задушено — студено.** Вземаме 1–1½ кг телешко месо от филето и го слагаме да се пържи в 5–6 лъжици мазнина заедно с 1–2 моркова и ½ глава целина, нарязани на тънки колелца, 1 глава лук, нарязан на филийки, и 1–2 дафинови листа. Щом започне да се пържи, осоляваме месото и продължаваме да го пържим, докато се зачерви еднакво от всички страни. Заливаме го тогава с ½ чаша гореща вода, захлупваме добре с капака и оставяме да се задушават, докато наново започне да се пържи; наливаме отново толкова вода и задушаваме. Това повтаряме, докато месото напълно омекне. Изваждаме го от тенджерата, оставяме да изстине, след което го нарязваме с остър нож на филии, 1 см дебели. Разбиваме 1 пълна супена лъжица прясно нетопено масло и намазваме всяка филия от външната страна, след което я потапяме в настърган кашкавал. Нарезваме така приготвените филии месо керемидообразно околоръст на голяма чиния; в средата слагаме гарнитура — грах с масло, зелен фасул с масло или пържени картопки.

**240. Телешко задушено желирано.** Вземаме 1½ кг телешко филе, изчистваме го от ципите и слагаме да се пържи в ½ чаша масло.

Когато се зачерви равномерно от всички страни, започваме да наливаме по малко вода и го задушаваме, докато омекне добре. Нарязваме го след това с остър нож на филийки, които нареждаме в голяма чиния. Заливаме с желатинизиран бульон и оставяме да замръзне. Поднасяме го с настърган хрян и салата.

**241. Телешки пържоли задушени.** Очукваме с дървено чукче 1 кг телешки пържоли и ги изпържваме в масло. Нареждаме ги след това в плитка тенджерата, по възможност на два реда, като помежду нареждаме 1–2 моркова, нарязани на тънки кръгчета, 3–4 скилидки чесън, нарязан на ивички, 1 дафинов лист, натрошен на ситно. Пържолите заливаме с половин чаша вино,  $\frac{1}{2}$  чаша вода, в която размиваме 1 лъжица доматиена салца, и захлупваме плътно тенджерата. Варим ги на умерен огън, докато омекнат добре и останат на умерено гъст вкусен сос. Поднасяме ги с пюре или пържени картофи, ориз или кус-кус с масло и салата от туршия.

По същия начин се приготвят и свински пържоли.

**242. Телешки пържоли с вино.** Начукваме телешки пържоли и посоляваме. Едно парче сланина нарязваме на малки късчета, които слагаме в тенджерата, а върху тях слагаме пържолите с 1–2 глави лук, нарязан на филийки. Оставяме пържолите да се задушават на слаб огън, докато се зачервят от двете страни. Отделно запържваме 1 лъжица брашно в 1–2 лъжици масло, разреждаме с една чаша вино, изсипваме към пържолите и варим още десетина минути.

**243. Таскебап запечен.** Вземаме 1 кг телешко месо,  $\frac{1}{2}$  кг кромид лук, 4–5 лъжици мазнина, сол, червен пипер, 2 червени домата или две лъжички салца, 1 винена чаша вино, 1 кафена лъжичка брашно, 1 дафинов лист,  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз и малко чубрица. Нарязваме месото на еднакви малки късчета, осоляваме ги, прибавяме лука, нарязан на филийки, после маслото и оставяме да се задушава на тих огън, докато лукът се постопи. Прибавяме доматиите, нарязани дребно, или размитата салца, дафиновия лист, чубрицата, заливаме с една чаена чаша гореща вода и оставяме ястието да ври на тих огън, докато поомекне. Наливаме след това виното, размиваме брашното, изсипваме в тавичка и запичаме във фурната  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  час. Щом го свалим,



поръсваме с магданоз. Поднасяме таскебапа с пюре от картофи или пържени картофи.

**244. Телешко гулаш.** Вземаме 1 кг телешко месо, измиваме го и нарязваме на еднакви късчета. Отделно нарязваме 150–200 г сланина, която пържим в 2 лъжици мас; прибавяме 3–4 глави лук, нарязан на филийки, сол, червен пипер. Когато лукът се зачерви, прибавяме месото с 1 лъжичка счукан кимион. Оставяме месото да се пържи, докато се позачерви. Нарязваме на дребно 1 морков и 1 резен целина. Заливаме с 1 чаша вода и 2 кафени чаши вино и оставяме гулаша да ври, докато се свари месото. Преди да го свалим от огъня, прибавяме ½ чаша разбито кисело мляко. Поднасяме с пържени картофи.

**245. Телешко печено.** Вземаме едно парче телешко месо — задна част за печене. Измиваме го добре, шпиковаме го с парченца сурова или пушена сланина, посоляваме със сол, поставяме в тавичка за печене с 5–6 лъжици мазнина. Слагаме го в гореща фурна да се зачерви добре, сипваме по малко гореща вода; след това размиваме 1 лъжичка брашно с 1 чаша прясно мляко и всеки 5 минути поливаме печеното, като го обръщаме от двете страни. Когато месото е готово, нарязваме го на филии, соса прецеждаме през цедка, поливаме месото и поднасяме с гарнитура: пържени картофи, карфиол с масло, салата и пр.

**246. Телешки дроб, задушен с вино.** Нарязваме ½ кг дроб на тънки филийки, които пържим в масло. Изпържения дроб поръсваме с 1 лъжичка брашно, заливаме с половин чаша бяло вино и го оставяме да къкри няколко минути. Накрая го посоляваме със ситно нарязан магданоз. Поднасяме с картофено пюре.

**247. Празнична пача.** Вземаме около ½ кг телешка месо от бута и го шпиковаме с малки парченца сланина. Запържваме леко месото в 2 лъжици мазнина. Нарязваме на парчета едно-две телешки крачка, слагаме ги в тенджерата при месото и заливаме с 8–10 чаши вода. Като възври, посоляваме и прибавяме 2–3 моркова, 2–3 магданозени корена, ½ глава целина, 1–2 дафинови листа и 1 глава лук. Захлупваме плътно капака и варим пачата около 2 часа, докато месото омекне напълно.

Изваждаме месото, отделяме от костите, нарязваме на тънки дълги късчета и слагаме в супник; морковите нарязваме на тънки колелца и ги слагаме върху месото с 2–3 твърдо сварени яйца, също нарязани на колелца. Отгоре нареждаме лимонени резенчета с няколко листенца магданоз. Прецеждаме бульона, счукваме му 4–5 скилидки чесън, опитваме на сол, заливаме месото и оставяме пачата да замръзне. Поднасяме я на другия ден.

**248. Говеждо попска яхния.** Вземаме 1 кг по-тлъсто месо откъм гърдите или опашката. Нарязваме го на късчета и пържим в 6–7 лъжици мазнина до почерняване. Прибавяме 2 глави ситно нарязан лук, позапържваме и него, след което прибавяме 1 супена лъжица брашно и също запържваме. Оцветяваме с 1 лъжица червен пипер, угасяваме с 1 чаша вино или 1 кафена чашка оцет, наливаме гореща вода, прибавяме сол, черен пипер, дафинов лист и оставяме ястието да ври неумерен огън, докато поомекне месото. Прибавяме 1 супена лъжица доматиена салца, 1½ кг изчистени малки лукчета, както и 3–4 глави чесън — изчистени. Варим яхнията на тих огън до пълно сваряване. Преди да я свалим от огъня, прибавяме ситно нарязан магданоз.

**249. Кюфтета с вкусен сос.** Вземаме 1 кг смляно говеждо или овнешко месо, прибавяме 2 филии накиснат и изстискан хляб, 4 средно големи глави лук, настърган на едро ренде, сол на вкус, магданоз и 1 кафена чашка вода (водата прави кюфтетата меки и сочни), прибавяме 1–2 яйца и омесваме добре сместа. За подправка можем да прибавим черен пипер, кимион, чубрица или джоджен. Когато кюфтетата се правят с повече лук, стават много вкусни и без всякакви подправки. След като почине сместа, правим кюфтетата, които пържим на силен огън до причервяване. Отделно правим сос: в 3–4 лъжици мазнина пържим 2 супени лъжици брашно, прибавяме 1 супена лъжица гъста салца, позапържваме и нея и наливаме толкова вода, като бъркаме бързо и непрекъснато, че да получим възрядък сос. Щом възври сосът, подправяме го с малко стрита чубрица, оставяме го да поври тихо 5–6 минути, пускаме кюфтетата и варим още толкова. Ако разполагаме с магданоз, прибавяме го, щом дръпнем ястието от огъня. Поднасяме с пържени или пюре картофи.

**250. Пълнени картофи със сос бешамел.** Избираме 1 кг средно големи картофи, по възможност гладки и с еднаква форма. Обелваме ги и издълбаваме с ножчето за дълбане или с остра лъжичка. Приготвяме смес от 300 г мляно месо, което изпържваме с една главичка ситно нарязан лук. Към месото прибавяме 1 яйце, 1 връзка ситно нарязан магданоз, 3–4 скилидки настърган чесън, посоляваме, разбъркваме и ако сместа е много гъста, прибавяме малко прясно мляко или второ яйце. Пълним картофите с тая смес и ги нареждаме на един ред в плитка широка тенджера. Поливаме с 3–4 лъжици мазнина, 1 кафена чашка гореща вода и задушаваме на тих огън. От време на време доливаме по 1 лъжица гореща вода. Като се сварят картофите, нареждаме ги в голяма затоплена чиния и заливаме със следния сос: пържим светло 2 равни супени лъжици брашно в 2 лъжици масло, нареждаме запръжката с 1½ чаени чаши мляко; варим 4–5 минути, за да получим умерено гъст сос; посоляваме и заливаме картофите.

**251. Мусака с картофи.** В 4–5 лъжици мазнина и 1 кафена чашка вода задушаваме 2 глави ситно нарязан лук, прибавяме ¾ кг смляно месо, сол, черен и червен пипер, магданоз, салца и разбъркваме без да пържим много сместа. Правим пюре от 1 кг картофи. Половината пюре разстиламе върху намазана с мазнина тавичка, върху пюрето разстиламе месото и отгоре другата половина от пюрето. Поливаме с 2–3 лъжици мазнина и 1 кафена чашка гореща вода и запичаме до зачервяване. Заливаме мусаката с 1½ чаша кисело мляко, разбито с 3–4 яйца, 1 лъжица брашно и малко сол. Запичаме наново в силна фурна.

**252. Говеждо мусака със зеле.** Вземаме ¾ кг мляно младо говеждо месо, 1 парче сланина, 4–5 лъжици масло, 2 глави кромидлук, сол, червен пипер, 1 кисела зелка, 4 яйца и ¼ кг кисело мляко. Сланината нарязваме на дребно и заедно със запържения лук и сол на вкус прибавяме към месото. Отделно в 3–4 лъжици мас пържим зелето, нарязано на тънки ивици. Като омекне, прибавяме му черен и червен пипер. В правоъгълна тавичка нареждаме 1 пласт зеле, разстиламе месото, втори пласт зеле. Наливаме 2 кафени чаши

гореща вода и слагаме мусаката да се пече. Десетина минути преди да я извадим от огъня, заливаме я с яйцата, разбити в киселото мляко.

**253. Говеждо завив с пъстра плънка.** Вземаме 1–1½ кг месо от контрафилето, разрязваме го по дължината на лист, начукваме с дървен чук или сатър и посоляваме. Отделно запържваме 1/4 кг смляно месо в 2 лъжици мазнина, сваряваме 1–2 моркова и 2 яйца (твърдо), нарязваме ги на ситно, нарязваме на ситно ½ връзка магданоз размесваме всичко с пърженото месо и разстиламе на тънък пласт върху осоления лист месо. Предварително сме сварили твърдо и обелили 2–3 яйца. В случай, че не разполагаме с яйца, сваряваме в подсолена вода 2 цели по-големи моркова. Слагаме по средата на месото яйцата или морковите, увиваме стегнато на руло и зашиваме, за да не изпада плънката. Слагаме завива да се пържи в 4–5 лъжици мазнина. Като се зачерви добре отвсякъде, заливаме го с 2–3 чаши гореща вода и варим, докато омекне добре месото. Изваждаме го в чиния, нарязваме с остър нож на филии, изчистваме от конците и поднасяме с грах с масло, ориз с масло или пържени картофи и салата.

**254. Говеждо зимна яхния.** Вземаме ½ говеждо месо, смляно два пъти, прибавяме 1 кафена чашка ориз, ½ връзка магданоз, 2 яйца, сол. Омесваме сместа и правим топчици, които овалваме в брашно, пак навлажняваме с вода и наново овалваме, за да поемат повечко брашно. Пускаме ги във вряща подсолена вода, колкото да се покрият. Като се посварят, пускаме цяла връзка ситно нарязан магданоз и малко черен пипер, ако разполагаме с такъв. Досваряваме на тих огън. При поднасянето заливаме с причервена с червен пипер мазнина.

**255. Говеждо месо с тъмен сос.** Вземаме 1 кг говеждо крехко месо, измиваме го и без да го нарязваме, накисваме във вода така, че да го облее. Водата сме подкиселили с 1 чаша оцет. На другия ден прибавяме 1 глава едро нарязан лук, една лъжичка сол, 1 бучка захар и слагаме месото да се сvari бавно. В 2–3 лъжици мазнина запържваме 2–3 супени лъжици брашно, докато се причерви. Разреждаме запържката с бульона на месото, като внимаваме да получим възгъстичък сос, който оставяме да поври 10–15 минути. Месото

нарязваме на тънки филии и заливаме със соса. Поднасяме с варени, пържени картофи и салата.

**256. Говеждо гулаш.** Вземаме 1 кг говеждо крехко месо, нарязваме го на малки късчета, осоляваме леко със сол и със счукан черен пипер, прибавяме му 6–7 лъжици мазнина и пържим, докато се зачерви силно. Изваждаме месото, а в останалата мазнина пържим 5 пълни супени лъжици брашно. Като се запържи добре, разреждаме с гореща вода и връщаме месото. Наливаме достатъчно вода, за да уври месото и получим умерено гъст сос. Осоляваме и варим на тих равномерен огън. Поднасяме гулаша с варени или пържени картофи.

**257. Говеждо задушено (фалшив заек).** Вземаме 1½ кг говеждо филе от вечерта и го слагаме да престои в смес от равни части вода и оцет, предварително възварени с 1 дафинов лист, черен пипер и бахар. Месото се слага да кисне, след като сместа е изстинала. На сутринта изваждаме месото, правим дупчици с остър нож и пълним с парченца сланина, слагаме го да се пържи в 4–5 лъжици мас, докато се зачерви от всички страни. Захлупваме го плътно и оставяме да се задушава 2–2½ часа, като от време на време сипваме по малко гореща вода. Преди да се сервира, в соса прибавяме 2–3 лъжици кисело мляко. Поднасяме с гарнитура — макарони, пържени картофи, салата и др.

**258. Говеждо, задушено по унгарски.** Вземаме говеждо младо месо за задушено, шпиковаме го със скилидки чесън, посоляваме със сос и черен пипер и пържим в 5–6 лъжици мазнина, докато се зачерви от всички страни. Нарязваме 2–3 глави лук на филийки и пържим с месото. Прибавяме 1–2 дафинови листа и по няколко зърна бахар и черен пипер, наливаме една чаша вода и почваме да задушаваме месото, като доливаме от време на време вода. Когато омекне напълно, изваждаме го в чиния и нарязваме на филии. Соса прецеждаме, разбъркваме с 3–4 лъжици кисело мляко и 1 лъжичка прясно мляко и заливаме месото. Поднасяме с картофено пюре.

**259. Говеждо, задушено с плънка.** Вземаме хубаво парче говеждо месо от бифтека и внимателно го разрязваме с много остър нож на лист. Посоляваме със сол и черен пипер и пълним с 200 г ситно

нарязана шунка и 100 г пушен език. Увиваме на стегнато руло, увързваме с канап и пържим в 5–6 лъжици мазнина, докато месото се зачерви от всички страни. Нарязваме на филийки половин глава целина, 2–3 моркова и изчистваме 200 г арпаджик. Прибавяме зеленчука заедно с 1 чаша вода към месото и задушаваме. Когато месото поомекне, прибавяме 1 чаша вино и 2–3 червени домата (настъргани) и така задушаваме до пълно омекване. Внимаваме лукчетата да не се разварят. Когато са готови, макар и преди месото, изваждаме ги в чиния — служат за гарнитура. След като извадим месото, внимателно го освобождаваме от канапа и нарязваме на филии. Соса прецеждаме. Поднасяме с пюре от картофи, задушени моркови в масло и лукчетата.

## ЯСТИЯ ОТ СВИНСКО МЕСО

**260. Свинско с кисело зеле.** Нарязваме 1 кг свинско месо на умерено големи порции; 1 добре втасала зелка нарязваме много на ситно, нареждаме в тенджерата ред зеле, ред месо, пак зеле, пак месо, като най-отгоре остане зеле. Препържваме 4–5 супени лъжици мас, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер и попарваме зелето. Насипваме по равни части зелев сок и вода до половината на съда и варим ястието на умерен огън, докато зелето омекне много добре и месото се свари. Зелето е вкусно, когато е добре сварено. Гледаме да остане почти на масло.

**261. Обикновени сарми с кисело зеле.** Вземаме по  $\frac{1}{2}$  кг тлъсто свинско и говеждо месо. Прибавяме към смляното месо 2 кафени чашка ориз, 2 глави ситно нарязан лук, малко стрита чубрица или черен пипер, магданоз, 1 лъжичка червен пипер, сол на вкус и 1–2 кафени чашка гореща вода. Омесваме добре сместа и я оставяме да почива, докато приготвим зелевите листа. Една голяма или 2 по-малки добре втасали зелки разделяме на листа. Изрязваме с нож твърдите части. Големите листа нарязваме на четири, а по-малките — на две части. Това правим за да не бъдат сармичките много на зеле, а повече на месо. Във всяко зелево листче слагаме по 1 лъжица смес, увиваме грижливо на правоъгълна сармичка и нареждаме в тенджера, на дъното на която сме нарязали на ситно зелева средина. Сармичките нареждаме плътно. Ако имаме кожичка от свинско месо, слагаме между редовете по 2–3 парчета. Притискаме сармичките с чиния, заливаме с вода и зелев сок по равни части, колкото едва да се обляят, и варим на умерен огън. Поднасяме ги топли, наредени в голяма чиния и полети с препържена и оцветена с червен пипер мас.

**262. Пълнена кисела зелка.** Вземаме една стегната, не много голяма кисела зелка, изчистваме омекналите ѝ листа и внимателно с остър нож издълбаваме средата, като гледаме зелката да запази

формата си. Вземаме 300 г свинско месо, нарязваме го на дребни късчета и го изпържваме с 2 глави нарязан лук в 2–3 лъжици мас. Подправяме със сол, черен и червен пипер и пълним зелката, след което грижливо я обвързваме с конци. Слагаме в тенджера 4–5 лъжици мас, сгорещяваме я, поставяме зелката, наливаме 1 чаша гореща вода, захлупваме и оставяме да се задушавя, като често я заливаме с водата, в която ври. Към края прибавяме 1 пълна супена лъжица доматиен сос и 1 лъжичка кимион. Когато зелката е сварена, изваждаме я внимателно в чиния, освобождаваме от конците и заливаме със соса, в който е вряла. Нарязваме я с остър нож като диня.

**263. Свинско с праз.** Нарязваме сланината на по-едри парчета и пържим до бледо зачервяване. Изваждаме я след това, а в мазнината пържим 1 глава лук, прибавяме червен пипер, 1 супена лъжица оцет и 2 кафени чашки вода. Пускаме пряза, едро нарязан. Като поомекне, прибавяме сланината и 1 супена лъжица салца. На края запържваме в 1 лъжица мас 1 лъжица брашно и прибавяме към ястието заедно с една лъжичка червен пипер.

**264. Свинско попска яхния.** Нарязваме 1 кг крехко свинско месо на късчета, слагаме го в тенджерата; изчистваме 1¼ кг дребен кромид лук (арпаджик), слагаме го върху месото, посоляваме със сол, поръсваме червен пипер, прибавяме 5–6 лъжици мазнина, 1–2 дафинови листа (натрошени), 4–5 глави чесън изчистен на скилидки, наливаме 2 чаши вода и слагаме ястието да се вари на умерен огън. Когато месото полуомекне, прибавяме 1 чаша вино или 1 лъжица доматиен салца. Досваряваме ястието на тих огън, като гледаме да остане почти на масло.

**265. Свинско месо със суха бамя.** Вземаме 1 кг свинско месо, нарязваме го на умерено големи късчета и слагаме да се задуши в 3–4 лъжици мас; като поомекне, прибавяме 2 глави ситно нарязан лук, разбъркваме в мазнината, посоляваме, оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер, наливаме 1 чаша гореща вода и оставяме месото да ври на тих огън, докато поомекне. Отделно слагаме 100 г суха бамя във фурничката на печката да се затопли силно, изваждаме я и веднага я слагаме в една кърпа, стягаме краищата ѝ и трием бамята, за да



отпаднат косъмчетата ѝ, след което я измиваме в няколко води и слагаме да ври смес от 2 чаши гореща вода и 1 винена чаша оцет. Набъбналата и поомекнала бамя изсипваме заедно със сока, в който е вряла, при месото, и оставяме ястието да се довари на тих огън и остане почти на масло.

**266. Свински пушени ребра с фасул.** Вземаме 1 кг пушени ребра, половин кг сух фасул, 1 глава лук и червен пипер. Измиваме ребрата, нарязваме ги, посоляваме повечко с червен пипер, заливаме с гореща вода (почти да се покрият) и слагаме да се варят. В отделна тенджера варим фасула с нарязан на филийки лук, докато се почти свари и остане с малко вода. Когато видим, че ребрата са почти сварени, прибавяме ги към фасула, оставяме ястието да ври още около ½ час.

**267. Набодено свинско месо.** Вземаме 1–1½ кг месо от филето или бута, шпиковаме го с парченца сланина и скилидки чесън и слагаме в тенджера. Заливаме с толкова гореща вода, че да се покрие, прибавяме 1 глава лук, 1–2 моркова, едно парче целина, 2–3 магданозени корена, 1–2 дафинови листа, посоляваме и слагаме да се вари. Когато месото се свари, изваждаме го да изстине напълно, след което го нарязваме с остър нож на тънки филийки. Поднасяме го студено с различни туршии или със сос майонеза.

**268. Гулаш от свинско месо.** Един килограм свинско месо нарязваме на малки късчета и пържим в ½ чаша мас с 3 глави ситно нарязан лук, докато лукът се стопи и почти изгуби. Прибавяме сол, 1 лъжичка червен пипер и ½ лъжичка скълцан ким, наливаме гореща вода, колкото да се покрие месото, и варим, докато омекне. След това прибавяме 1 чаша вино или 2–3 лъжици оцет и варим още десетина минути. Накрая прибавяме 1 чаша разбито кисело мляко, с което ястието само възвира. Поднасяме с макарони, пържени картофи или пюре.

**269. Свинско бутче варено.** Вземаме младо свинско бутче. Измиваме го добре. В по-голяма тенджера слагаме да възври зелев сок, прибавяме 2–3 дафинови листа, по няколко зърна черен пипер и бахар

и щом възври, пускаме бутчето. Варим, докато се свари добре, за да може да се реже хубаво. Изваждаме бутчето. След като изстине напълно, нарязваме го на тънки филийки и поднасяме с картофена салата, салата от цвекло или обикновена майонеза (виж отдел „Сосове“). По същия начин можем да приготвим добре отрязано парче месо от коя да е час на голямо прасе. Така приготвеното свинско месо има вкус на шунка и може да се запази задълго.

**270. Свински котлети с пикантен сос.** Нарязваме котлети, начукваме ги, поръсваме със сол и слагаме да се пържат в голям тиган или широка тенджерка, в която предварително сме сторещили мазнината. Когато котлетите се зачервят и от двете страни, заливаме ги с една чаша червено вино и оставяме да се задушават върху слаб огън. Изваждаме ги и нареждаме в голяма чиния. Размиваме 1 лъжица брашно в студена вода и прибавяме към соса заедно с нарязани на дребно 1–2 кисели краставички. Щом възври, сваляме го от огъня и заливаме котлетите.

**271. Свинско бутче задушено.** Вземаме свинско бутче от младо прасе или около 1½ кг свинско филе, шпиковаме го със скилидки чесън, ивички от моркови и пушена сланина. Слагаме така приготвеното бутче да се пържи в 4–5 лъжици мазнина, докато се зачерви равномерно от всички страни, след което го изваждаме в чиния и посоляваме. В мазнината нарязваме 1 глава лук, 1–2 моркова и 4–5 скилидки чесън, позапържваме ги, връцваме месото и наливаме толкова вода, че да се покрие наполовина. Варим бутчето на умерен огън. Когато месото полуомекне, прибавяме 1 чаша бяло вино, 1 лъжица размита салца и 1–2 дафинови листа. Опитваме на сол и оставяме месото да се досвари. Изваждаме го след това в голяма чиния, нарязваме го с остър нож на тънки филии, заливаме със соса и поднасяме с пюре или пържени картофи.

**272. Клопаница.** Нарязваме на хапки ¾–1 кг свинско месо и го изпържваме в 3–4 лъжици мас. Посоляваме го. Изпърженото месо изваждаме от мазнината. Изчистваме и нарязваме 5–6 глави лук и ги счукваме със сол. Прибавяме по 1 лъжичка червен и черен пипер. Така приготвения лук слагаме в супник или малка тенджерка, прибавяме

изпърженото месо, похлупваме с капак и го разклащаме, докато лукът се размеси добре с месото. Поднасяме. Ястието може да приготвим и без да счукваме лука. В такъв случай трябва да го нарежем на много тънки филийки, след което да го насолим със сол, черен и червен пипер и го стриём с ръка.

**273. Месник (свинско с лук в тесто).** Нарязваме на филийки 1½ кг лук, посоляваме със сол, черен и червен пипер и стриваме с ръка. Нарязваме на хапки 1 кг свинско месо и го посоляваме. Замесваме тесто с 2 чаши брашно. Точим дебела кора. Слагаме я в намазана с мас тава така, че краищата ѝ да прехвърлят отвън. Поръсваме я с мазнина и изсипваме половината лук, върху който нареждаме месото. Отгоре слагаме останалия лук, поливаме с 5–6 лъжици стопена мас. Покриваме сместа с кората, мажем я обилно с мазнина и печем в умерено силна фурна. Поднасяме месника със съда, в който се е пекъл. Режем го на масата.

**274. Зимно македонско ястие.** Вземаме 1 кг свинско месо без кости и го нарязваме на дребни еднакви късчета като за таскебап; посоляваме го със сол на вкус. Отделно вземаме 1 кг втасало хлебно тесто, разделяме го на 4 питки, които оформяваме на големина колкото десертна чинийка и ги навеждаме върху намазана тавичка. Околоврът на така оформените питки на един пръст от външната страна с пръста правим вдлъбнатинки една до друга. Размиваме 1 супена лъжица брашно в ½ чаена чаша вода, намазваме питките с брашнената кашица; разделяме осоленото месо на 4 равни части и върху всяка питка слагаме по една четвъртинка от месото. Останалата брашнена кашичка изсипваме по равно върху всичките питки, поливаме също всяка питка с по 1 лъжица мас (ако месото е много тлъсто, избягваме мазнината), поръсваме с черен пипер, ако разполагаме с такъв, и печем ястието в умерена фурна. Поднасяме го топло.

**275. Печено прасенце пълнено.** Вземаме добре изчистено младо прасенце, масло, черен и червен пипер, 1 лимон; за пълнка: 1½ чаена чаша ориз, черен пипер, 100 г сухо грозде, 5–6 лъжици мазнина, 1 лъжица канела, 1 връзка магданоз, 1 глава лук, сол, вода, 1 бучка захар. Измиваме добре прасенцето и го изсушаваме с кърпа. След това го

натриваме отвън с нарязания лимон, като потапяме лимона в масло, после с червен пипер и пак трием, а отвътре посоляваме със сол и черен пипер. Оставяме прасенцето така да постои ½ час. Отделно си приготвяме пълнката: в 2–3 лъжици масло запържваме лука, нарязан на дребно; щом лукът се поизпържи, поставяме захарта и ориза и запържваме. Прибавяме и гроздето, пипера, канелата, нарязания магданоз, сол на вкус и заливаме с 2 чаши вода. След като се посвари оризът, пълним вътрешността на прасето. Зашиваме го и поставяме в дълбока тава, на дъното на която сме кръстосали лозови пръчки; наливаме малко гореща вода и печем, като на всеки 15 минути мажем прасенцето с масло. Пече се, като се обръща, за да се зачерви от всички страни. По същия начин се приготвя прасенце с кисело зеле наоколо. Зелето трябва да е втасало добре, да е нарязано много на дребно, да е изстискано добре и да е предварително задушено с повече мазнина и червен пипер.

**276. Желе от свинско месо — новогодишна изненада.** Вземаме 1 кг свинско филе и го слагаме да се вари в подсолена вода. Като възври, прибавяме 1 глава лук, няколко зърна черен пипер и 1–2 дафинови листа. Оставяме месото да се вари, докато омекне; 5–6 минути преди да извадим месото от бульона, прибавяме 2 супени лъжици оцет. Изваденото месо оставяме да изстине напълно и нарязваме с остър нож на правилни филийки. В бульона слагаме 2 белтъка и слагаме да възври един-два пъти, сваляме го от огъня и оставяме да се утаи, след което прецеждаме. Слагаме отново бульона на огъня да се стопли и му прибавяме 7–8 листа бял желатин, който предварително сме накиснали 1–2 часа в студена вода. Разбъркваме добре бульона и го оставяме да позастине малко, т.е. да бъде хладък. Вземаме дълбока форма, наливаме една част от този бульон и оставяме на студено място десетина минути да се желира. След това отгоре нареждаме красиво нарязани филийки от твърдо сварени яйца и от сварен морков, а така също и продълговати парченца от кисела краставичка и 3–4 маслинки. Върху тях нареждаме филийките от филето. Заливаме с половината от останалия бульон, слагаме на студено място да се желира и пак нареждаме отгоре резенчета от яйца, краставичка, месо. Заливаме най-после и с останалия бульон, оставяме

да изстине добре и обръщаме върху голяма чиния. Украсяваме наоколо и отгоре с клончета от зелен магданоз, маслинки и поднасяме.

**277. Шунка с картофи на фурна.** Варим до омекване 1 кг едри жълти картофи. Обелваме ги и оставяме да изстинат, след което ги нарязваме на филии. Вземаме 1 тавичка, нареждаме пласт картофи, върху които настъргваме кашкавал или натрошаваме сирене и нареждаме дребни парченца шунка, пак редим картофи, след тях — кашкавал и шунка, като най-отгоре останат картофи. Горния пласт картофи посоляваме със сол, слагаме няколко парченца прясно масло и заливаме с 1 чаша кисело мляко, в което сме разбили 3–4 яйца. Печем ястието в умерена фурна. Поднасяме с кисели краставички или пиперки.

## ЯСТΙΑ ОТ ДРЕБОЛИИ — МОЗЪК, ЕЗИК, БЪБРЕЦИ, ДРОБ, МОМИЦИ, ШКЕМБЕ И ПР.

**278. Мозък пане.** Вземаме 1 кг мозък, накисваме го в студена вода и го изчистваме от ципите. Разделяме го на две половини и всяка половина разрязваме по дължина на 4 парченца, които посоляваме със сол. Панираме след това в брашно, счукан сухар и пържим в масло до розово. Нареждаме изпържения мозък в чиния, отгоре поръсваме магданоз или черен пипер. Поднасяме с картофено пюре и салата.

**279. Мозък с магданоз.** Слагаме един телешки мозък да престои в студена вода 1–2 часа. Изваждаме го, изчистваме внимателно ципите му и пускаме в тенджерата с вряща подсолена вода, която едва да го покрива. Прибавяме 1–2 лъжици оцет, няколко зърна чер пипер, 1–2 дафинови листа, 2–3 скилидки чесън. Оставяме да ври на слаб огън около ½ час. След това го изваждаме внимателно, да не се разкъса, оставяме да се поохлади, след което режем на правилни филийки, които нареждаме в чиния. Запържваме леко 2 лъжици масло, пускаме 1 връзка ситно нарязан магданоз и веднага изсипваме върху наредения в чинията мозък, изцеждаме отгоре лимонов сок или разтворена във вода винена киселина, украсяваме наоколо с листенца магданоз и поднасяме топло.

**280. Телешки език с винен сос.** Вземаме един телешки език, 2 лъжици масло, 1 глава лук, 1 водна чаша вино, сол, 2 лъжици стафиди. Сваряваме езика, изваждаме го и поливаме със студена вода, след което обелваме и нарязваме на тънки филийки. Отделно запържваме нарязания на дребно лук в маслото, заливаме с малко вода, сипваме виното, посоляваме на вкус и поставяме да ври около четвърт час; след това прибавяме стафидите и филийките от езика и оставяме да поври още десетина минути.

**281. Телешки език с пикантен сос.** Измиваме 1 телешки език, заливаме го с 2 литра вода, посоляваме, прибавяме зеленчука за супа и 1 глава лук и оставяме да се свари. Обелваме езика и нарязваме на филийки, които нареждаме в чиния. Приготвяме следния сос: нарязваме на дребно 1 глава лук, по един корен морков и пащърнак, слагаме ги да се пържат в 2–3 лъжици брашно до бледорозово; прибавяме 1 лъжица доматиена салца, позапържваме и наливаме 1 чаша бяло вино. Чакаме да се поизпари виното и наливаме от водата, в която е врял езикът, за да получим сос, който оставяме да ври 10–15 минути; след това го прецеждаме. Нарязваме няколко кисели краставички много на дребно, прибавяме ги към соса, който слагаме наново на огъня само да възври. Опитваме на сол и заливаме нарязания в чинията език. Поднасяме с картофено пюре и кисели краставички.

**282. Телешки мозък с доматиен сос.** Вземаме един телешки мозък, 2 лъжици масло, една пълна супена лъжица брашно, 2–3 червени домата или 2 лъжички салца, 1 бучка захар, сол, 1 глава лук и магданоз. Накисваме мозъка десетина минути в студена вода, след което му обелваме внимателно ципата и слагаме да ври в 2 чаени чаши подсолена вода заедно с 1 глава кромид лук, разрязан на две. Отделно правим светла запръжка от масло с брашното и захарта, разреждаме с доматиения бульон (доматите сваряваме в 1 чашка подсолена вода и прецеждаме) или с размитата салца, прибавяме магданоза, ситно нарязан, черния пипер и оставяме соса да ври 10–15 минути. Свареният мозък нарязваме на тънки резенчета, нареждаме ги в голяма чиния и заливаме със соса.

**283. Език със сос от гъби.** Изчистваме и измиваме един телешки език и го слагаме да се вари в подсолена вода, към която сме прибавили 1–2 моркова, ½ глава целина, няколко магданозени корена и 1 глава лук, нарязан на едро. Когато езикът се свари добре, изваждаме го от бульона и след като изстине, нарязваме с остър нож на филийки, които нареждаме в голяма чиния. Отделно в три лъжици мазнина пържим 3 равни супени лъжици брашно, запръжката правим светла и разреждаме с бульона, в който е врял езикът, като прибавяме и една чаша вино или две супени лъжици оцет, както и една винена чаша

ситно нарязани гъби, предварително задушени в 1 лъжица масло. Варим соса десетина минути, ката гледаме да получим умерена гъстота, заливаме наредения в чинията език и поднасяме. Когато ще употребим сухи гъби, предварително ги киснем около 1 час в студена вода.

**284. Паниран език.** Сваряваме езика в подсолена вода и супени корени. Изваждаме го и обелваме, след като се поохлади. Нарязваме го на филийки. За да са по-големи филийките, режем ги в наклон. Потапяме всяка филийка в разбити яйца, после в брашно или счукан сухар и пак в яйце и пържим в силно сгорещена мазнина. Отделно пържим в 2 лъжици масло 1 водна чаша ориз, докато стане прозрачен. Посоляваме и наливаме 3 чаши вода. Варим ориза отхлупен на умерен огън. Щом изври водата, захлупваме го плътно и оставяме така 15–20 минути да се задуши добре и набъбне. Нарездаме панирания език в средата на неголяма чиния, а наоколо нареждаме във вид на венец ориза. Това блюдо става още по хубаво, ако сложим част от ориза в намокрена кафена чашка, понатиснем с лъжицата и обърнем в чинията. По този начин постъпваме с всичкия ориз. Може да поднесем със следния сос: обелваме 1–2 коренчета хрян, настъргваме ги на дребно ренде, прибавяме средината на 1 филия сух хляб, предварително накисната в мляко или вода, прибавяме сол на вкус, оцет, 1 лъжичка захар и заливаме с толкова бульон или вода, че да се получи умерено гъст сос. Много подхожда да се прибави настъргана ябълка.

**285. Телешки бъбреци соте.** Вземаме два телешки бъбрека, 2–3 лъжици масло, 2 глави лук, 2 супени лъжици брашно, 1 винена чаша вино, ½ чаша гъби, сол и черен пипер на вкус. Нарязваме бъбреците, осоляваме и пържим; прибавяме много ситно нарязан лук; като се позачерви, прибавяме брашното и позапържваме. Разреждаме с една и половина чаша бульон или гореща вода и прибавяме виното и гъбите, които предварително сме задушили в малко масло; оставяме ястието да уври, докато получим вкусен тъмен сос.

**286. Бъбреци с доматиен сос.** Измиваме бъбреци и ги нарязваме на тънки ивици; посоляваме ги със сол и черен пипер и оставяме да престоят така 1–2 часа. Отделно запържваме в 2 лъжици масло 1–2



глави ситно нарязан лук, прибавяме бъбреците, оваляни в брашно, захлупваме с капака и оставяме да се задушават. Като се позапържат, наливаме им 1 чаша вино, 1 чаша доматиен сос и досваряваме на тих огън.

**287. Говежди бъбреци задушени.** Нарязваме два говежди бъбрека на тънки резенчета и ги слагаме в тенджерата, в която предварително сме задушили 3–4 глави лук в 4 лъжици мазнина. Поръсваме с малко кимион на зърна, наливаме 1 чаша гореща вода, захлупваме и оставяме бъбреците да се задушават около 1½–2 часа. От време на време доливаме по малко гореща вода. Посоляваме, прибавяме 1 супена лъжица брашно, размито в студена вода, и оставяме ястието да ври още десетина минути — сосът да остане на масло.

**288. Телешки дроб паниран.** Обираме внимателно тънката ципа на дроба и го нарязваме с остър нож на тънки филийки. Потапяме го в брашно, разбито яйце и пак в брашно или счукан сухар и пържим в сгорещена мазнина, като внимаваме да не го препържим, защото става твърд и загубва вкуса и хранителността си. Посоляваме ги, след като ги извадим в чинията. Поднасяме изпържените дробчета още топли с някаква салата. Особено подхожда салата от кисело мляко с магданоз.

**289. Телешки момици с бял сос.** Вземаме две или три момици, накисваме ги предварително 2 часа в студена вода, наливаме друга вода в тенджерата, колкото да се покрият, прибавяме ½ чаша вино, 1 глава лук, сол и черен пипер. Варим ги половин час на тих огън. С 2 лъжици масло и 2 лъжици брашно правим светла запръжка, разреждаме я с бульона, в който са врили момиците, и оставяме соса да ври 15–20 минути. Сваляме го от огъня и подправяме с 2 жълтъка и 2–3 лъжици кисело мляко, заливаме с готовия сос момиците и поднасяме.

**290. Телешки момици печени.** Вземаме 3 момици, 2 лъжици масло, сол, черен пипер. Накисваме момиците 2 часа в студена вода, след което ги посваряваме десетина минути. Така приготвените момици слагаме в тенджерата, поръсваме ги със сол и черен пипер, прибавяме мазнината и захлупваме с капак; печем ¼ час на фурна.

Готовите момици изваждаме в чиния, а останалия сос в тенджерата разреждаме с бульон или вода, размиваме 1 лъжица брашно и сгъстяваме на огъня. Със соса заливаме момиците. Поднасяме ги с гарнитурата от задушени или пържени зеленчук, като зелен фасул, спанак и др.

**291. Шкембе яхния.** Сваряваме около 1½ кг добре изчистено и измито шкембе, след което го нарязваме на правоъгълни късчета. Нарязваме на филийки 5–6 глави лук и го пържим в ½ чаша мазнина; като омекне, слагаме 2 лъжички брашно, запържваме и него, оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер и прибавяме шкембето, което разбъркваме в запържката и наливаме толкова от бульона, че да се покрие. Оставяме ястието да ври на тих огън. Поднасяме го поръсено със ситно нарязан магданоз или черен пипер.

**292. Телешко шкембе панирано.** Вземаме прясно, добре изчистено телешко шкембе, измиваме го добре и слагаме да се вари (за предпочитане в пръстена тенджера) с вода, колкото за се покрие; прибавяме сол. Когато заври шкембето, намазваме капака с тесто, слагаме отгоре тежест и оставяме да ври така на тих огън 4–5 часа. След това го изваждаме от водата, оставяме го да изстине, нарязваме го на по-големи късчета, които посоляваме със сол и черен пипер. Пържим шкембето в мас или масло, след като го потопим в следната панировка: разбъркваме в дълбок супник с дървена лъжица 1 чаша брашно, ½ чаша вода, 1 кафена лъжица оцет, малко сол, 1 лъжичка олио или стопено масло и 1 яйце. Пърженото шкембе поднасяме с макарони или пържени картофи и някаква салата.

**293. Шкембе паприкаш.** Сваряваме 1 кг шкембе и го нарязваме. В ½ чаша мазнина пържим 3–4 глави лук, нарязан на филийки, прибавяме 1 лъжичка червен пипер и шкембето, позапържваме го и наливаме от горещия бульон. Щом възври, прибавяме по ½ кг пиперки и домати, нарязани като за паприкаш, както и 2–3 картофа, нарязани на филийки. Досваряваме го и поръсваме със ситно нарязан магданоз.

**294. Телешко шкембе вкусна яхния.** Вземаме 1 кг телешко, добре изчистено шкембе, сваряваме го във вода, докато омекне добре.

Изваждаме го от водата, изцеждаме и нарязваме на тънки дълги ивици като юфка. Запържваме 2–3 глави нарязан лук с 4–5 лъжици мазнина и малко брашно, запържваме и нарязаното шкембе, прибавяме малко червен пипер, 1–2 карамфилчета, доматиен сос, магданоз и заливаме с 2 чаши бульон от вареното шкембе. Варим още около половин час. Поднасяме го поръсено с настърган кашкавал или ситно нарязан магданоз.

**295. Говеждо сърце със сос марината.** Вземаме едно говеждо сърце, отделяме тлъстините по него, измиваме го добре от кръвта, слагаме в порцеланов или емайлиран съд и заливаме със следната марина: възваряваме 1 ½ чаша оцет с 1½ чаша вода, 1 глава лук, нарязан на тънки филийки, 1 лъжичка сол, 1–2 дафинови листа, оставяме марината да изстине напълно и заливаме сърцето. Оставяме го да ври в марината 1–2 часа. След като извадим сърцето от марината, слагаме го да се пържи в 3–4 лъжици масло заедно с 1 глава лук, нарязан на ситно, 1 морков и 1 парче целина, настъргани на ситното ренде. Като се изпържи сърцето, прибавяме 1 лъжица доматиен сос и наливаме по малко от марината. Това продължава докато сърцето се свари. Изваждаме го след това, а в соса прибавяме 1 чаена лъжичка брашно, размито в студена вода, и оставяме да възври наново. Сърцето нарязваме на филии, слагаме ги в чиния и заливаме отгоре със соса. Поднасяме с картофено пюре, ориз с масло, макарони и др.

## ЯСТИЯ ОТ ПТИЦИ

**236. Пиле с гъби.** Изчистваме едно пиле, измиваме го, осоляваме със сол и черен пипер и пържим в мазнина, докато се зачерви от всички страни. След това почваме да наливаме по малко вода и го задушаваме, докато поомекне месото. Прибавяме доматиен сос, предварително задушени гъби, а така също и 1 винена чаша бяло вино. Оставяме ястието да се досвари на тих огън.

**297. Пиле фрикасе.** Вземаме едно изчистено пиле и го нарязваме на порции. Слагаме го да се сvari в подсолена вода. След като се сvari, правим светла запръжка от 3 лъжици брашно с 3–4 лъжици масло. Разреждаме запръжката с бульон, в който е вряло пилето, като бъркаме силно, за да получим гладък сос. Разбиваме 3 жълтъка и към тях прибавяме по малко от соса, докато постепенно се стоплят. Връщаме всичко в тенджерата, прибавяме малко винена киселина или  $\frac{1}{2}$  чаша кисело мляко и оставяме соса само да възври. Нарездаме пилешките порции в голяма чиния, заливаме със соса, поръсваме със ситно нарязан магданоз и поднасяме.

**298. Пиле панирано.** Когато използваме бульона от пилето за супа, най-подходящо е свареното пилешко месо да се поднесе панирано. Разбиваме 2–3 яйца, потапяме всяко парче месо в яйцата, после в счукан сухар, наново потапяме в яйцата и пържим в силно сгорещена мазнина. Пържим, докато панировката получи приятна червенина. В средата на голяма чиния изсипваме в правилна форма пържени картофи, макарони, ориз или кус-кус с масло, а наоколо нареждаме панираното месо.

**299. Задушено пиле с вкусен сос.** Вземаме едно младо пиле, изчистваме го, измиваме и го оставяме да се отцеди или се поизсушава с кърпа. Посоляваме и слагаме да се пържи в тенджера с 3–4 лъжици мазнина, като го обръщаме от време на време, за да се зачерви еднакво

от всички страни. Когато полуомекне, слагаме една супена лъжица размита доматиена салца или нарязваме много на дребно 2 обелени домата. Малко преди да го извадим от тенджерата, поръсваме с  $\frac{1}{2}$  лъжичка счукан кимион и 1 пълна супена лъжица ситно нарязан копър. Пилето поднасяме топло с някаква салата и гарнитура грах с масло или задушени картофи.

**300. Печени пилета с хлебна плънка.** Вземаме 2 млади пилета, изчистваме ги добре и измиваме, след което ги посоляваме отвън и отвътре и поръсваме с черен и червен пипер. Накисваме средата на 3 филии сух хляб в прясно мляко, изстискваме го, прибавяме 3 твърдо сварени и ситно нарязани яйца, малко ситно нарязан магданоз, сол, черен пипер, а така също и дробчетата, нарязани на кубчета. Разбъркваме сместа и с нея пълним пилетата. Зашиваме ги, слагаме в тавичка, заливаме с  $\frac{3}{4}$  чаша прясно масло, 1 винена чаша вода и поставяме да се пекат, като ги поливаме често със соса. Поднасяме ги с някаква гарнитура и салата.

**301. Кокоша капама.** Изчистваме, измиваме една млада кокошка и я нарязваме; слагаме я да се задушава бавно едновременно с  $\frac{1}{2}$  кг лук, нарязан на филийки, 3–4 глави чесън, обелен само от горната ципа, 3–4 червени домата (2 лъжици салца — зиме), 2 дафинови листа, червен пипер, сол, 4–5 лъжици мазнина и магданоз. Наливаме  $1\frac{1}{2}$  чаша гореща вода. Сваряваме ястието, като гледаме сосът да остане почти на масло.

**302. Кокошка, печена с ориз.** Вземаме млада кокошка, сваряваме я цяла. Изчистваме  $1\frac{1}{2}$  чаена чаша ориз и го сваряваме в 5 чаши бульон от кокошката. Внимаваме оризът да не се развари много. Изсипваме го в тавичка. Отделно изпържваме кокошката, докато се позачерви еднакво от всички страни, и я слагаме в средата на ориза. Поръсваме я с масло и слагаме във фурничката да се запече около 15 минути. Поднасяме с някаква салата или туршия. По същия начин приготвяме и пилета.

**303. Кокошка с нахут.** Накисваме от вечер  $\frac{1}{2}$  кг нахут в пепелива вода или във вода, в която сме сложили  $\frac{1}{2}$  лъжичка сода. На

сутринта измиваме нахута и слагаме да се вари до омекване. Отделно варим нарязана на порции с 1–2 глави ситно нарязан лук една кокошка. Когато поомекне месото ѝ, прибавяме почти сварения нахут. Опитваме на сол (солта слагаме при варенето на кокошката), прибавяме 1 супена лъжица салца, черен пипер и 4–5 лъжици мазнина. Досваряваме ястието на тих огън.

**304. Пълнена кокошка задушена.** Това ястие можем да приготвим от кокошка или по-голямо и охранено пиле. Измиваме дреболиите, нарязваме ги на кубчета и слагаме да се пържат в 3–4 лъжици масло; като се позапържат, изваждаме ги, а в останалото масло пържим 3–4 средно големи картофа, нарязани на кубчета. Връщаме дреболиите при картофите, посоляваме на вкус, пълним кокошката. Слагаме напълнената кокошка да се пържи в 3–4 лъжици масло; като се причерви еднакво от всички страни, започваме да наливаме по малко вода и при захлупен капак задушаваме, докато месото ѝ поомекне. Сега размиваме 1 супена лъжица салца в ½ чаша вода, наливаме при кокошката заедно с 1 чаша вино и досваряваме. Нарязваме кокошката на правилни порции и я поднасяме с плънката и със зелена салата и репички.

**305. Пуйка със зеле по карловски.** Нарязваме на големи порции добре очистена пуйка. Отделно нарязваме 1 по-голяма втасала зелка. Ако пуйката е млада, поставяме зелето на тих огън с мазнина да се задушава, за да поомекне и не се развари месото. Ако пуйката е по-стара, нареждаме пласт зеле, в средата месото и отгоре покриваме пак със зеле. По желание можем да сложим парчета сланина и сухи червени пиперки. Подправяме зелето с черен и червен пипер. Щом зелето и месото омекнат добре, заливаме с врящо масло и оставяме ястието да се запече.

**306. Пуйка, пълнена с ориз.** Вземаме млада пуйка (това е необходимо условие изобщо при печена птица, за да не стане нужда да я варим предварително, а при варенето голяма част от мазнината и соковете отиват в бульона), изчистваме, измиваме я добре и посоляваме отвътре и отвън. Отделно нарязваме 1 глава лук и го слагаме да се задуши в 3–4 лъжици масло, прибавяме дреболиите,

нарязани на дребно, позапържваме и тях, след това прибавяме 1 непълна водна чаша ориз и позапържваме; наливаме малко гореща вода, за да се посвари оризът, след което прибавяме сол и черен пипер на вкус, 100 г сухо грозде,  $\frac{1}{2}$  лъжичка канела и малко ситно нарязан магданоз. Разбъркваме добре сместа, пълним пуйката и зашиваме. Заливаме я със стопено масло и печем на фурна. Поднасяме пуйката с гарнитура пържени или пюре картофи, грах с масло, макарони и някаква салата или туршия. Около пуйката можем да наредим кисело зеле, предварително задушено в мазнина, или картофи, нарязани на резени.

**307. Пуйка, пълнена с кестени.** Изчистваме грижливо една пуйка, измиваме я и посоляваме със сол и червен пипер. Сваряваме  $\frac{1}{2}$  кг кестени, очистваме ги от люспите и кожицата и заливаме с 2–3 супени лъжици прясно мляко, 1–2 супени лъжици нетопено масло, сол на вкус и 2–3 бучки счукана захар. Пълним пуйката с кестените, зашиваме я и слагаме в голяма тенджерата да се задушават при добре затворен капак с 4–5 лъжици мазнина, корени и подправки за супа и 1–2 чаши вода. От време на време доливаме по малко вода. Когато пуйката е омекнала, изваждаме я в тавичка, намазваме с мазнина и слагаме в силна фурна да се позачерви. Поднасяме освен със соса с пържени картофи и салата.

**308. Гъска с вкусен сос.** Изчистената добре и измита гъска нарязваме на порции по ставите и слагаме да се пържи в 3–4 лъжици мазнина, докато се позачервят. Изваждаме ги, прибавяме още 2–3 лъжици мазнина, в която слагаме да се пържат нарязани на колелца 2–3 моркова, 1–2 магданозени корена и  $\frac{1}{2}$  главичка целина. Пържим зеленчука да омекне, след което прибавяме 2 супени лъжици брашно. Запържваме и брашното, оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер, разреждаме с 3–4 чаши гореща вода, посоляваме и щом възври сосът, прибавяме изпърженото месо. Когато полуомекне, прибавяме 1 кафена чашка вино или 2 супени лъжици оцет. Досваряваме на тих огън. Изваждаме след това месото в чиния, соса протриваме през цедка, връщаме го в тенджерата, отново пускаме месото, подправяме със ситно нарязан магданоз и поднасяме с макарони или пюре от картофи.

**309. Пълнена гъска печена.** За печене избираме млада охранена гъска, изчистваме я добре, измиваме и посоляваме. В 2 лъжици масло слагаме 1 глава ситно нарязан лук; като поомекне, прибавяме 1 винена чаша ориз и дреболиите, нарязани на ситно. Изпържваме добре всичко, посоляваме и наливаме 1 чаша гореща вода. Варим, докато оризът попие всичката вода, сваляме от огъня и подправяме с 1 лъжичка захар, 1 лъжичка черен пипер,  $\frac{1}{2}$  връзка ситно нарязан магданоз и ако имаме, 1 кафена чашка стафиди; разбъркваме сместа и пълним гъската. Наливаме още 1 кафена чашка гореща вода, зашиваме, слагаме гъската в тавичка, поръсваме я с червен пипер и поливаме с 3–4 лъжици мазнина; встрани наливаме 1–1 $\frac{1}{2}$  чаша гореща вода, в която пускаме няколко зърна ким, и слагаме да се пече около  $\frac{1}{2}$  час в силна фурна, след което продължаваме печенето в умерена фурна. От време на време обръщаме гъската и я поливаме със соса. Поднасяме я с пържени картофи, салата или туршия.

**310. Печена млада патица.** Вземаме добре охранена млада патица, изчистваме я, измиваме и посоляваме със сол и червен пипер, поставяме я в тавичка, намазваме патицата с масло и печем във фурната около 1 час. Изваждаме я след това в чиния, а в останалия сос доливаме 1 чаша гореща вода. Оставяме соса да поври 5–10 минути и заливаме патицата.



## ЯСТИЯ ОТ ДИВЕЧ

**311. Задушени гълъби.** Изчистваме гълъбите, измиваме ги, осоляваме и свързваме с канап крачката им към тялото. Отрязваме сланина на тънък пласт, внимателно увиваме гълъбите и отново завързваме с канап. Слагаме ги в тенджерата и пържим, докато се зачервят от всички страни. Прибавяме 2 моркова и 2 глави лук, нарязани на кръгчета, позапържваме и тях, след което наливаме 1 чаша бяло вино, пускаме няколко зърна черен пипер, малко магданоз. Захлупваме и слагаме гълъбите да се варят на тих огън около 1 час. Освобождаваме гълъбите от канапа, слагаме ги в голяма чиния, а отгоре прецеждаме соса. Поднасяме с пържени картофи, грах с масло и салата.

**312. Печени гълъби.** Вземаме 2 гълъба, 50 г сланина, 2 филии хляб, потопени в мляко, сол, червен пипер, 1 глава лук, магданоз, 1 жълтък. Нарязваме лука много на дребно, нарязваме дробчетата и сърцата на гълъбите, като преди това сме ги попарили с вряла вода. Размесваме лука с дробчетата, осоляваме на вкус със сол и черен пипер, прибавяме изкиснатия и изстискан хляб, жълтъка и нарязания магданоз. С тази смес пълним изчистените гълъби. Покриваме ги с пържени панирани хлебни филии и заливаме със соса, който се е получил при печенето.

**313. Задушени яребици.** Вземаме изчистени 2 яребици, 4–5 лъжици масло, сол, червен пипер, бахар, 2 дафинови листа, 1 чаша вино, 3 домата, половин чаша бульон, половин лъжица брашно и малко винена киселина. Изчистваме яребиците и ги опържваме в масло, докато се зачервят отвсякъде, заливаме със сока от домати, виното и бульона, прибавяме сол и супените подправки. Замазваме с тесто капака на тенджерата и оставяме да ври на тих огън. Като омекнат яребиците, изваждаме ги и към соса прибавяме размитото брашно и

киселината и, ако има нужда, малко бульон или вода; оставяме соса да поври още десетина минути, след което заливаме яребиците.

**314. Пържени яребици.** Изчистените и опърлени яребици разрязваме на половини, посоляваме и поръсваме с черен пипер. Панираме всяка половина, като я потапяме последователно в разбитите яйца, в счукан сухар или брашно и накрая пак в яйца, пържим ги в повече и силно сгорещена мазнина. Поднасяме ги със салата от червено зеле и кисели краставички.

**315. Печена дива патица.** Изчистваме добре патицата и я накисваме от вечер в смес от вода и оцет. На другия ден я слагаме да се задушавя в 4–5 лъжици масло и ситно нарязан зеленчук за супа. От време на време наливаме по малко вода. Когато патицата е готова, изваждаме я, а в маслото изпържваме 1 супена лъжица брашно; прибавяме едно клонче чубрица, 1 чаша бяло вино и оставяме да произври виното. Наливаме 1½ чаша гореща вода, оставяме още малко водата да поври и прецеждаме соса. Произстинала, патицата нарязваме с остър нож на порции, нареждаме в голяма чиния и заливаме със соса. Поднасяме с пилаф и някаква салата.

**316. Печен фазан.** Вземаме средно голям фазан, изчистваме го, посоляваме, увиваме го в бяла на маслена хартия, печем така във фурната ½ час. Махаме книгата и го печем открит, като гледаме да се зачерви. Мажем го с масло и вино. Поднасяме фазана с пържени хлебни филии и резенчета от лимон.

**317. Заек попска яхния.** Изчистваме и измиваме добре заека и го слагаме да кисне 1–2 дни в оцет и вода. Когато оцетът е силен, на 3 чаши вода слагаме 1 чаша оцет; при по-слаб оцет слагаме по равни части оцет и вода. След като е изкиснат заекът, нарязваме го на порции, които изпържваме в масло и малко сланина, нарязана на дребно. Изваждаме запърженото месо, а с останалата мазнина запържваме 5–6 глави лук, нарязан на филийки, прибавяме 1 супена лъжица брашно, позапържваме и него и разреждаме с 1 чаша бяло вино и 1 чаша вода. Като възври сосът, посоляваме, прибавяме месото, 1 лъжичка захар, 1 парче канела, 2 дафинови листа, 20–25 малки

лукчета и 5–6 глави чесън. Досваряваме на тих огън, като гледаме да получим умерено гъст сос.

**318. Заек с маслини.** Нарязваме на късове половин или цял заек и го слагаме да кисне 2 дена в смес от оцет и вода, към която сме прибавили 1 глава лук, нарязани на филийки. Измиваме след това късовете, изсушаваме ги с кърпа и слагаме да се пържат до зачервяване в няколко лъжици олио. Изваждаме изпърженото месо в чиния, а в останалото масло запържваме 2 лъжици брашно; разреждаме запържката с гореща вода. Като възври сосът, връщаме изпърженото месо, прибавяме 20–25 маслинки и няколко резенчета лимон и оставяме ястието да поври още половин час. Поднасяме го студено.

**319. Печен заек.** Вземаме 1 заек, изчистваме го, посоляваме и оставяме да престои 12–24 часа в смес от равни части вода и оцет. След това го измиваме добре от марината, набождаме с остър нож и шпиковаме с ивици опушена сланина. Отделно в 5–6 лъжици масло задушаваме до омекване 3 глави ситно нарязан лук. Изсипваме лука в тавичка, отгоре слагаме заека, заливаме с 1½ чаша гореща вода, прибавяме сол, черен пипер и 1 дафинов лист, кората на ½ лимон и слагаме да се пече; след като омекне месото, прибавяме към соса 1 лъжица брашно и сока на ½ лимон. Оставяме да се пече още половин час и изваждаме от фурната.

**320. Печено сърнешко бутче.** В 2 чаши вода прибавяме 1 чаша оцет, 1 глава лук, 2 дафинови листа, 10–12 зърна черен пипер, 3–4 зърна бахар, сол и оставяме да възври. С тази смес заливаме бутчето и оставяме да престои 12 часа. После го шпиковаме със сланина и чесън, намазваме с масло и печем в умерена фурна. Около ½ час преди да извадим бутчето от фурната, го заливаме с 3–4 лъжици червено вино.

## РИБИ, РАЦИ, МИДИ, ОХЛЮВИ

**321. Риба с масло.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  кг риба с едри кости (сом, бяла риба и др), сваряваме я в подсолена вода на умерен огън. Изваждаме я с решетеста лъжица и оставяме да изстине, след което внимателно изчистваме от костите. Обезкостените парчета риба нареждаме в средата на голяма чиния, а наоколо нареждаме обелени и сварени в подсолена вода картопки и поръсваме със ситно нарязан магданоз. Разтопяваме краве масло, без да го препържваме, и заливаме рибата и картофите. Ако имаме лимон, изстискаме сока върху рибата.

**322. Варен калкан с масло.** Нарязваме на порции 1 кг калкан и го измиваме добре. Възваряваме вода с 1–2 моркова, 1 резен целина, 1–2 картофа, няколко зърна черен пипер. Пускаме рибата във врящ бульон и варим 15–20 минути. Нареждаме сварената риба в чиния, наоколо украсяваме с варени картофи и моркови, поръсваме със ситно нарязан магданоз и поливаме с  $\frac{1}{2}$  чаша сгорещено масло.

**323. Бяла риба с майонеза.** Вземаме 500 г бяла риба и я слагаме да се сvari в подсолена вода. Изваждаме я след това, изчистваме я внимателно от костичките, прибавяме един твърдо сварен жълтък и накълцваме рибата с остър нож много ситно; прибавяме 1 пълна чаена лъжичка краве нетопено масло, 2 лъжици майонеза, сол и черен пипер на вкус. Разбъркваме сместа. Изсипваме в чиния, даваме ѝ кълбовидна форма, заливаме с майонеза, а наоколо шприцоваме майонеза във вид на розетки или украсяваме с краставички и твърдо сварени яйца.

**324. Пържена риба с орехов сос.** Вземаме  $\frac{3}{4}$ –1 кг дребна прясна риба, изчистваме я, измиваме, посоляваме, потапяме в брашно и я пържим до причервяване. Нареждаме изпържената риба в кръг в голяма чиния, като в средата оставяме място за соса. Отделно счукваме със сол 4–5 скилидки чесън и прибавяме постепенно 4–5 супени лъжици олио и оцет на вкус, като бъркаме силно сместа. След това

прибавяме 1 чаша счукани орехи и накрая толкова хладка вода, че да получим гъстичък сос. Изсипваме го в средата на чинията. Сваряваме твърдо 2–3 яйца, обелваме ги, нарязваме на кръгчета или четвъртинки и ги нареждаме около соса, като ги посоляваме леко със сол и черен пипер или ситно нарязан магданоз.

Със същия сос можем да поднесем пържен шаран, чига или друга едра риба.

**325. Дребна риба, варена със сос.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг дребна риба. Изчистваме я и слагаме да се вари в подсолена вода с 1 глава лук и 1–2 дафинови листа. Щом възври, дръпваме рибата да ври 10 минути на слаб огън. Изваждаме я след това внимателно и нареждаме в голяма чиния. Отделно в 2–3 лъжици масло пържим 2 супени лъжици брашно, разреждаме го с бульона, в който е вряла рибата, и варим десетина минути, за да получим умерено гъст сос. Прибавяме по  $\frac{1}{2}$  връзка копър и магданоз, нарязани ситно, веднага сваляме от огъня и заливаме рибата.

**326. Шаран с вкусен сос.** Вземаме изчистен и нарязан на късчета 1 кг шаран, 5–6 лъжици масло, 2 лъжици брашно, 1 глава лук,  $\frac{1}{2}$  корен целина, 1 корен магданоз, 1 дафинов лист, магданоз, сол, 10 бадемчета. Овалваме осолената риба в брашно и пържим в маслото. Изпържената риба заливаме със сос, приготвен по следния начин: в останалото от пърженето масло изпържваме лука, прибавяме малко брашно, нарязаните моркови, целината и магданозения корен, супените подправки, заливаме с малко вода и оставяме соса да поври 20 минути. Прецеждаме го, след това прибавяме нарязаните бадемчета и 1 лъжица оцет. Оставяме соса да поври още 10 минути и заливаме рибата.

**327. Бяла риба с фин сос.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг бяла риба и слагаме да се вари на тих огън в  $1\frac{1}{2}$  чаена чаша подсолена вода, 2 лъжици олио,  $\frac{1}{2}$  връзка магданоз. Внимаваме да не се разкъса рибата. Изваждаме я в чиния и държим на топло, докато приготвим соса. Разбиваме 4 жълтъка с 1 пълна супена лъжица краве масло; прибавяме малко лимонтузу и сол на вкус. Тая смес слагаме в тенджерка, която държим на края на печката на много тих огън, и бъркаме непрестанно, докато се сгъсти. Разреждаме до желаната гъстота с бульона, в който е вряла

рибата, и изливаме соса върху още топлата риба. Украсяваме с кисели краставички или кръгчета от твърдо сварени яйца.

**328. Скумрии, печени на фурна.** Изчистваме добре скумриите, посоляваме ги, заливаме с олио и оставяме да престоят така една нощ или поне 4–5 часа. Увиваме след това всяка скумрийка поотделно в хартия, намазана с олио, нареждаме ги в тавичка и печем около 25–30 минути във фурна. Отвиваме ги още топли, нареждаме в чиния, поръсваме със ситно нарязан магданоз и малко оцет. Така пригответе скумрии поднасяме със задушени картопки или картофена салата.

**329. Печени скумрии с магданоз.** На 8–10 скумрии вземаме 5–6 лъжици олио, 2 връзки магданоз, 1 лъжица салца, оцет. Изчистваме добре и измиваме скумриите, посоляваме ги и нареждаме в тавичка. Поръсваме ги със ситно нарязания магданоз, заливаме с олиото и размитата салца и печем. Като ги извадим, поръсваме с малко оцет или лимонов сок.

**330. Скумрии на скара с кромид лук.** Нарязваме 2–3 глави лук на много тънки филийки, посоляваме и стриваме с ръка. Върху добре разгоряла дървена жар опичаме на скара пресни скумрии. Внимаваме да не препечем скумриите, т.е. да не чакаме да се зачервят, защото тогава се засушават и се късат лесно. Достатъчно е да хванат лека корица. Нареждаме скумриите в дълга чиния, в която сме изсипали лука на равномерен пласт, отгоре поръсваме ситно нарязан магданоз, поливаме с 2–3 лъжици олио и ако имаме лимон, изстискаме сока му. Поднасяме скумриите топли. Вместо с лимонов сок можем да ги подправим с разтворено лимонтузу.

**331. Солена риба яхния с моркови.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг солена моруна, 2–3 глави лук, 2–3 моркова, 5–6 лъжици олио, 1 лъжица доматен сос и 1 лъжица брашно. Накисваме рибата в студена вода да престои 1 денонощие, за да се обезсоли. Нарязваме след това лука, запържваме заедно с настърганите моркови. Наливаме малко гореща вода и размит доматен сос и оставяме да поуври около 15–20 минути. След това прибавяме парчетата обезсолена риба и размитото в студена

вода брашно. Оставяме яхнията да уври и сосът да остане на масло. Поднасяме я студена.

**332. Риба плакия.** Вземаме 1 кг бяла риба, сом или шаран, 1 кг кромид лук, 6–7 скилидки чесън лук, 1 водна чаша олио, доматиен сос, червен и черен пипер, 1 дафинов лист, сол, брашно и магданоз. Нарязваме лука на тънки филийки и го слагаме да се пържи с чесъна, като го посоляваме на вкус. Прибавяме и червения пипер, дафиновия лист, размитата салца, наливаме една чаша гореща вода и оставяме лука да ври, за да поомекне. Рибата, цяла или нарязана на големи правилни късове, сме посолили предварително и оставили да престои около 1 час. Измиваме я след това, изсипваме лука в тавичка, слагаме рибата, поръсваме със ситно нарязан магданоз и печем на фурна около  $\frac{3}{4}$ –1 час. Поднасяме плакията студена.

**333. Гювеч от дребна риба.** Този гювеч е много вкусен, приготвен в глинен съд. Дребна прясна риба се изчиства, измива се добре, посолява се и се слага в съда, в който ще се пече. На 1 кг риба се прибавя 1 чаена чаша олио, 1 чаша бяло вино (вместо вино може 4–5 лъжици оцет и  $\frac{1}{2}$  чаша вода), 5–6 скилидки чесън, ситно нарязан, 2–3 глави лук, нарязан на филийки, 1 връзка ситно нарязан магданоз, 1–2 дафинови листа и няколко зърна черен пипер. Гювечът се пече в умерена фурна. Поднася се студен.

**334. Калкан на фурна.** Измиваме 1 кг калкан, нарязваме го, посоляваме и нареждаме парчетата в тавичка. В 6–7 лъжици олио пържим 2 равни супени лъжици брашно, прибавяме 2–3 връзки ситно нарязан магданоз, поизпържваме и него, посоляваме със сол и черен пипер, наливаме толкова вода, че да получим възрядък сос. Заливаме рибата с магданозения сос и печем в умерена фурна. Поднасяме я студена, подправена с лимонов сок или лимонтузу.

**335. Шаран в тесто на фурна.** Изчистваме и нарязваме на филии 7–8 глави лук и го слагаме да се пържи в 2 кафени чашки олио. Когато лукът омекне добре, без да се зачерви, сваляме го от огъня, посоляваме го. Прибавяме  $1\frac{1}{2}$  чаша счукани орехи, ситно нарязан магданоз, малко счукан черен пипер и разбъркваме сместа. Вземаме

около 1 кг втасало хлебно тесто, разделяме го на 7 топки, всяка разточваме на кора по големината на правоъгълна или кръгла тавичка. Слагаме първата кора в намазаната тавичка, поръсваме с малко олио и нанасяме тънък пласт от ореховата смес, която предварително сме разделили на 7 части. Слагаме втората кора, мажем ореховата смес и така нареждаме третата и четвъртата кора. Върху четвъртата кора слагаме 1 или 2 шарана на тегло около 1 кг, предварително добре изчистени, измити и с отрязани опашки и перки. Поливаме шараните с малко олио, намазваме ги с орехова смес и отгоре ги покриваме с останалите 3 кори, които също мажем помежду с орехова смес. Найгорната кора поливаме с олио и печем ястието в умерено силна фурна. Така приготвен, шаранът е много вкусен и е истинска изненада за гости.

**336. Шаран плакия.** Изчистваме един шаран, измиваме го, посоляваме и оставяме да престои осолен около 1 час. До това време слагаме 1 водна чаша олио в тигана, прибавяме 5–6 глави лук, нарязани на филийки, 3–4 моркова, нарязани на тънки колелца,  $\frac{1}{2}$  глава целина, нарязана на пръчици, посоляваме, захлупваме и оставяме да се задушават. Като поомекне зеленчукът и почне да се пържи, прибавяме 1 пълна лъжичка червен пипер, наливаме 2 чаши вода и оставяме да поври 5–10 минути. Размиваме със студена вода 1 супена лъжица доматиена салца и 1 лъжица брашно и прибавяме към соса заедно с 1 връзка ситно нарязан магданоз и  $\frac{1}{2}$  лъжичка черен пипер. Осоления шаран слагаме в тавичка, заливаме със соса и печем в умерена фурна, докато сосът остане на масло. Поднасяме плакията студена.

**337. Шаран, пълнен с орехи.** Изчистваме шарана, измиваме и посоляваме отвън и отвътре. Отделно изпържваме 2 глави лук, прибавяме сол, черен и червен пипер и една чаша счукани орехи. С тая пълнка пълним шарана, зашиваме го, слагаме го в съд върху няколко пръчици, поливаме с олио и печем в умерена фурна. Към ореховата пълнка можем да сложим и малко полусварен ориз.

**338. Риба марината.** Вземаме  $\frac{3}{4}$  кг риба (безразлично каква), изчистваме я, освобождаваме от главата, нарязваме на късчета, които посоляваме, овалваме в брашно и пържим до бледорозово. В



останалото олио слагаме 1 лъжица брашно, 5–6 скилидки нарязан чесън, 2 супени лъжици оцет, 1–2 дафинови листа, няколко зърна черен пипер, наливаме 1½ чаша вода и като възври, пускаме рибата в соса и оттегляме на края на печката. Отделно в 2 лъжици олио пържим до омекване 2 морковчета, ситно настъргани, с 2–3 скилидки чесън и малко сол. Наливаме една чаша гореща вода и като поизври и омекнат морковчетата, изсипваме и този сос върху рибата. Поръсваме със ситно нарязан магданоз, слагаме отново на огъня само да възври рибата и оттегляме да изстине.

**339. Паламуд, приготвен като сардела.** Вземаме 2–3 паламуда или 1–2 кг риба турук, изчистваме добре и посоляваме. Заливаме рибата с 3–4 лъжици олио. Вземаме дебела бяла хартия; намазваме я с олио, слагаме рибата, увиваме я и обвързваме с канап. Слагаме да се пече в тавичка, също намазваме с олио, докато се зачерви хартията. Освобождаваме след това рибата, нарязваме я грижливо на късове, които нареждаме плътно в буркан или емайлиран съд. Между всеки ред риба слагаме по 1–2 дафинови листа и десетина зърна черен пипер, както и по 1–2 лъжици олио. Най-отгоре слагаме няколко резенчета лимон, на които сме изрязали жълтата корица. Заливаме с олио, така че рибата да е покрита винаги (1–2 пръста). Когато сме наредили плътно парчетата, като запълваме междините с малки парченца, не се поема много олио. Така приготвен, паламудът или турукът се запазва до 2–3 месеца.

**340. Раци с вино.** Вземаме 2 глави лук, 1 морков, 1 винена чаша вино, сол, черен пипер, около 1 дузина раци. Заливаме раците с вода да се покрият, поставяме останалите продукти като нарязваме моркова на резенчета, захлупваме с капак и оставяме да врат, докато раците се зачервят, т.е. около 10–15 минути. Изсипваме в чиния заедно със соса.

**341. Раци със сос майонеза.** Вземаме раци и ги сваряваме в подсолена вода с 1 дафинов лист и 7–8 зърна черен пипер, изчистваме им след това черупките и черната жилчица при опашките, нареждаме ги в голяма кръгла чиния във вид на пирамида и заливаме със сос майонеза, приготвена от 2 жълтъка, 2 винени чаши олио.

**342. Охлюви яхния.** Вземаме избрани охлюви, измиваме ги в хладка вода, след което варим във вода, в която сме пуснали една торбичка с пепел. Варим ги, докато почнат лесно да се изваждат от черупките. След това ги изваждаме, пускаме в студена вода, освобождаваме от черупките и изрязваме краищата на опашките. Изпържваме 2 глави ситно нарязан лук в 5–6 лъжици олио, прибавяме малко доматиен сос, сол, черен пипер, 1 дафинов лист, 1 лъжица оцет, 1 лъжица размито брашно и заливаме с 2 чаши вода. След като поври сосът 10 минути, пускаме охлювите и оставяме ястието да ври още 15 минути.

## БИСКВИТИ

**343. Целувки.** Продукти: 4 белтъка, 280 г пудра захар (на 1 жълтък по 70 г). Бием белтъците на края на печката или върху тенджерата с топла вода, докато получим сняг, който пада на парчета; прибавяме постепенно захарта и бием, докато употребим всичката захар и получим гъст сняг. Намазваме леко с масло една тава или я покриваме с хартия и с гладък или къдрав шприц правим целувките по-големи или по-малки (по желание). Печем ги в хладка фурна.

**344. Целувки с орехи.** Тия целувки приготвяме по описания по-горе начин. След като шприцоваме целувките върху тавичката, отгоре набождаме леко половин орехова ядка. Печем ореховите целувки също в хладка фурна.

**345. Ореховки.** В малка танджера слагаме 3 белтъка,  $\frac{1}{4}$  кг пудра захар, 2 праха ванилия и  $\frac{1}{4}$  кг смлени орехи. Въртим сместта на тих огън (в началото слагаме на силен и дърпаме), докато се сгъсти. Сваляме от огъня и оставяме да изстине. Правим с ръка топчета колкото малък орех, отгоре на всяко топче слагаме по един обелен бадем, като набучваме леко единия му край, нареждаме топчетата в намазана с масло тава и печем в умерена фурна да се засушат. Същите бисквити можем да направим от лешници. Тогава отгоре слагаме по един обелен лешник.

**346. Канелени бисквити.** Продукти: 1 чаша захар на пясък,  $1\frac{3}{4}$  (180 г) чаша смлени орехи, 2 белтъка, 1 равна супена лъжица канела, 10 зърна счукан карамфил.

Разбиваме белтъците на сняг, прибавяме захарта и продължаваме да бием, докато получим гъст сняг. Накрая прибавяме постепенно орехите, канелата и карамфила, като забъркваме леко сместа. Разделяме ореховото тесто на две части. Смесваме 2 супени лъжици брашно с 2 супени лъжици захар на пясък, поръсваме масата и отгоре

разстиламе тестото. Изрязваме малки правоъгълни пастички, които нареждаме в леко намазана с масло тава и ги печем до засушаване в умерена фурна.

**347. Бишкоти.** Продукти: 1 винена чаша пудра захар, 2 яйца, масло колкото яйце, 1 чаена лъжичка амонячна сода, брашно, колкото поеме за умерено твърдо тесто. Разбиваме добре маслото със захарта, прибавяме яйцата, в които предварително сме разтворили содата, разбиваме още 5–10 минути, след което постепенно прибавяме брашното и замесваме умерено твърдо тесто. Късаме от тестото топки колкото яйце, разточваме кора с дебелина като кората на юфка, изрязваме бисквитки с правоъгълна или бишкотена форма и ги печем в силна фурна, като внимаваме да останат съвсем бледорозови.

**348. Бисквити с орехова глазура.** Вземаме 150 г масло, 100 г пудра захар, 4 жълтъка, 2 праха ванилия или кората на  $\frac{1}{2}$  лимон и  $\frac{1}{4}$  кг брашно, от което изваждаме 2 супени лъжици. За глазурата: 4 белтъка, 175 г пудра захар и 175 г смлени орехи. Разбиваме маслото със захарта, прибавяме жълтъците, ванилията и брашното; замесваме тесто, което разточваме на кора с дебелина като за юфка, и изрязваме с кръгла чашка или формичка; нареждаме бисквитите в тепсия, намазана с масло (по-голяма, излизат много). Разбиваме добре белтъците, прибавяме захарта и отново разбиваме, накрая прибавяме смлените орехи и 1 лъжичка ром или 2 праха ванилия. С лъжичка внимателно слагаме от глазурата върху всяка бисквитка и печем в умерена фурна.

**349. Сладки мидички.** От 1 чаша краве масло, 1 чаша прясно мляко, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 лъжичка сол и брашно, колкото поеме, замесваме умерено твърдо тесто. Разделяме тестото на 4–5 части и всяка разточваме на лист с дебелина на кафена чинийка. С винена чашка изрязваме кръгчета, които пълним със следната смес: варим на тих огън 1 чаша счукани или смлени орехи с 12 чаени лъжички захар и 1 кафена непълна чашка вода; след като изстине сместа, ароматизираме я с канела или ванилия и с лъжичка слагаме в средата на всяко кръгче, прегъваме го, притискаме краищата, нареждаме мидичките в леко намазана с масло тава и печем в умерена фурна до бледорозово. Още топли ги овалваме в пудра захар.

**350. Полумесеци.** Вземаме 125 г масло, 125 г пудра захар, 250 г брашно, 1 цяло яйце и 1 жълтък. Разтриваме маслото със захарта, прибавяме яйцето, жълтъка и брашното, замесваме тесто, от което разточваме дебела кора. Изрязваме полумесеци, които мажем с белтък и ръсим с орехи. Печем в умерена фурна до бледорозово.

**351. Таралежчета.** Вземаме 280 г краве масло и го разбъркваме много добре със 150 г захар, прибавяме последователно 3 жълтъка един след друг,  $\frac{1}{2}$  лъжичка амонячна сода, кората на 1 лимон или 2–3 праха ванилия, с върха на ножа сол и 500 г брашно. От изброените продукти замесваме тесто, което разточваме на 1 см дебела кора. Изрязваме формички, които потопяваме от горната страна с белтък, после в нарязани орехи или бадеми. Печем ги в умерена фурна. Като изстинат, слепваме ги две по две откъм гладките страни с шоколаден, маслен крем или някакъв мармелад и овалваме в пудра захар.

**352. Сладки пурички.** Вземаме 1 чаша мас, олио или масло, същата мярка кисело мляко,  $\frac{1}{2}$  лъжичка сода, брашно колкото поеме, мармалад, захар за овалване. От мазнината, млякото, содата и брашното замесваме тесто, умерено по твърдина. Точим го на кора, от която изрязваме по-големи или по-малки правоъгълници. Мажем мармелад на тънък пласт, увиваме на пурички и печем в умерена фурна. Още горещи, овалваме във ванилена захар. Аромата на мармалада, с който пълним пуричките, подсилваме с няколко праха ванилия, ром, коняк или някаква есенция.

**353. Маслени охлювчета.** Продукти: 1 водна чаша нетопено (може и топено) масло,  $1\frac{1}{2}$  чаша пудра захар, 2 жълтъка, 6 супени лъжици прясно мляко, 1 бакпулвер, 2 праха ванилия, брашно и 100 г шоколад или 2 супени лъжици какао. Разбиваме маслото със захарта, прибавяме жълтъците и млякото, в което са разтворени ванилията и бакпулверът, разбиваме добре сместа и накрая прибавяме толкова брашно, че да получим умерено твърдо тесто, което разделяме на две части. Към едната прибавяме разтопения шоколад или какаото, залято с малко вряла вода. Оставяме двете теста да почиват 2–3 часа. Разделяме бялото и шоколадено тесто по на две части, разточваме го на

кори с дебелина на кафена чинийка. Слагаме върху бялата кора черна и увиваме на стегнато руло: нарязваме рулото на кръгчета, които нареждаме в леко намазана с масло тава с разреза нагоре. Печем охлювчетата в умерено силна фурна.

**354. Охлювчета с мармелад.** Вземаме 3 кафени чашки пудра захар, 2 кафени чашки прясно мляко, 2 чашки краве масло, 2 яйца, 2 лъжички амонячна и  $\frac{1}{2}$  лъжичка сода бикарбонат, които разтваряме в млякото, и брашно, колкото поеме. От изброените продукти замесваме маслено тесто, от което късаме питки и точим на кора с дебелина като за юфка. Мажем кората с мармелад, чийто аромат сме подсилили с ванилия и ром или коняк, поръсваме със счукани орехи и увиваме кората на руло, което навиваме 2–3 пъти и изрязваме кората. Пригответените рула нарязваме напречно на 1–1 $\frac{1}{2}$  см. Получаваме охлювчета, които нареждаме в намазана тава с разреза нагоре. Нареждаме рядко, за да не залепнат, и печем в силна фурна.

**355. Шприц бисквити.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг брашно, 200 г краве масло, 150 г пудра захар, кората на  $\frac{1}{2}$  лимон, 2 праха ванилия и 2 яйца. От изброените продукти замесваме тесто; вземаме по малко от тестото, слагаме в книжна фунийка, след това в големия шприц и правим розички направо върху намазана с масло тавичка. Печем бисквитите в умерена фурна до бледорозово. Ако разполагаме с шоколад, разтапяме 100 г с 50 г захар и малко вода и в него потапяме от единия край изстиналите бисквити.

**356. Праскови.** Вземаме 3 яйца, 1 чаша захар, 1 чаша кисело мляко, 1 $\frac{1}{2}$  лъжичка амонячна сода, 1 чаша мазнина (масло или олио), брашно колкото поеме. Бием яйцата със захарта десетина минути, прибавяме мазнината и 1 чаша брашно, като продължаваме да бием. Разтваряме содата в киселото мляко. Изсипваме при горната смес и отново разбиваме добре, след което оставяме сместа да почива 1–1 $\frac{1}{2}$  часа. Прибавяме след това толкова брашно, че да получим умерено твърдо тесто, от което късаме парченца колкото орех, овалваме топчета, слагаме на разстояние в намазана с масло тава и печем в умерена фурна до бледорозово. Като поизстинал, издълбаваме всяко откъм гладката страна, пълним с ароматизиран мармелад и

съединяваме две по две. В една чиния разтваряме в студена вода червена безвредна боя, в друга жълта. В жълтата боя потапяме набързо целите праскови, след което в червената боя потапяме само едната половина. Още влажни, овалваме ги в кристална захар. Добре е да ги приготвим 1–2 дни преди поднасяне. Прасковите са ефектни и потопени само в чиста вода и кристална захар.

**357. Сусамени гевречета.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг прясна свинска мас или масло,  $\frac{1}{4}$  кг пудра захар, 4 яйца, 1 чаена лъжичка амонячна сода, сока на  $\frac{1}{2}$  лимон, 2 праха ванилия и 150 г сусам. Леко разтопената мас разбиваме добре със захарта; прибавяме цели яйцата, отделно добре разбити, и амонячната сода с лимоновия сок, разбиваме всичко добре, накрая прибавяме толкова брашно, че да получим тесто като за баница. Разточваме кора с дебелина 1 см и изрязваме гевречета с помощта на водна и ликьорена чаша. Получените гевречета потапяме в прясно мляко, овалваме ги в сусам а и печем в силна фурна. Сусамените гевречета се запазват за дълго.

**358. Казанлъшки курабии.** Вземаме 1 чаша кисело мляко, 3 яйца, 1 чаша пудра захар,  $\frac{1}{2}$  чаша краве масло (може и нетопено), 1 лъжичка сода, 2 праха ванилия или кората на  $\frac{1}{2}$  лимон, брашно, колкото поеме (около 1 кг). Разтваряме содата в киселото мляко, прибавяме постепенно изброените продукти и замесваме тесто. С намаслени ръце късаме топчици колкото голям орех, после нареждаме на разстояние в леко намазана тава. Намазваме с разбито яйце, поръсваме с едра кристална захар и печем в умерена фурна.

**359. Спортни бисквити.** Разбиваме добре 5 яйца с 1 чаена чаша захар, прибавяме една равна супена лъжица амонячна сода, разбиваме наново и оставяме сместта да почива 2 часа. Прибавяме след това 1 по-голяма кафена или винена чашка краве масло и брашно, колкото поеме, за да получим умерено твърдо тесто. Разделяме тестото на 4–5 части, разточваме всяка част на кора с дебелината на кора за юфка и изрязваме с формички. Нареждаме бисквитите в намазана тава, цялата повърхност отгоре надупчваме леко с вилица и печем в умерена фурна до бледорозово.

**360. Салам от бисквити.** Бием 10–15 минути 200 г прясно масло с 1 чаша пудра захар, прибавяме едно по едно 3 цели яйца, като не преставаме да бием сместа. Натрошаваме на дребно 300 г бисквити и ги прибавяме към сместа заедно с 1 чаша счукани орехи, 1 лъжица кафе или какао и 1–2 лъжици ром или по няколко капки лимонова есенция. Разбъркваме сместа, изсипваме в пергаментова хартия, даваме ѝ форма на салам, като стягаме добре пергаментата, и оставяме на студено да замръзне. Отвиваме след това пергаментата и овалваме салама в пудра захар. Слагаме го в стъклена чиния и го режем на филийки.



## ТОРТИ

**361. Торта добуш.** Разбиваме 2 яйца с втвърдена мас или масло колкото малко яйце, прибавяме 4 равни супени лъжици захар, 1 лъжичка амонячна сода и бием сместа 10 минути; накрая прибавяме толкова брашно, че да получим тесто като за баница — да може да се точи. Разделяме тестото на 5 равни части, овалваме ги на топчета и след това точим на кори според големината на дъното на форма за двойна торта или на тавичка с 28–30 см в диаметър. Всяка коричка точим на масата на правилен кръг, слагаме я върху добре намазаното и затоплено дъно и разтегляме внимателно с ръка към краищата. Печем в силна фурна. Отваряме често фурничката, защото по коричките се образуват мехурчета, които дупчим с игла да спаднат. Коричките печем до бледорозово. Пълним тортата със следния крем:

Бием на слаб огън 4 цели яйца с  $\frac{1}{4}$  кг захар на пясък, докато сместа се сгъсти и почне „да пише“; сваляме от огъня и продължаваме да бием, докато изстине. Отделно бием 25–30 минути 250 г масло; прибавяме постепенно яйчения крем към маслото, като не прекъсваме да бием сместа. Накрая ароматизираме с 2–3 праха ванилия. Мажем коричките с крем и ги съединяваме. Отгоре и отстрани покриваме тортата със същия крем. Заглеждаме с нож, потопен в гореща вода и поръсваме с натрошен карамел, получен по следния начин: Слагаме в тиган 4 супени лъжици захар и 4 лъжици вода. Карамелизираме на силен огън. Щом получим светлокафяв карамел, изсипваме го в алуминиева или бакърена тавичка с равно дъно, леко намазано с нетопено масло, бързо раздвижваме тавичката на всички страни, за да получим тънък и равномерен пласт карамел. Слагаме го на студено да изстине, след което с нож удряме и го начупваме на дребни кристалчета, с които поръсваме отгоре и встрани тортата.

**362. Пандишпанова торта с маслен крем.** Вземаме 10 яйца, 300 г пудра захар и 200 г брашно. Бием жълтъците със захарта 25–30 минути, след което прибавяме брашното. Бием сместа с брашното още

няколко минути, прибавяме белтъците, разбити на гъст сняг, разбъркваме леко сместа и я изсипваме в намазана с масло двойна форма. Печем в началото в силна, а после в умерена фурна. След като се изпече и изстине тортата, разрязваме я внимателно с тел или нож на 3 пласта и пълним със следния крем: сваряваме гъст ванилов крем от половин литър мляко, 3 жълтъка, 2 супени лъжици брашно или нишесте. Брашното размиваме в студено мляко, разбиваме жълтъците, смесваме всичко и сгъстяваме на тих огън в дебела емайлирана или бакърена тенджерка, като бъркаме на една страна без прекъсване. Когато кремът се сгъсти добре, сваляме го от огъня, бъркаме да изстине и тогава прибавяме 2 праха ванилия. Отделно вземаме 200 г пудра захар, 200 г масло, 2 супени лъжици какао и 100 г орехи на ядки. Маслото бием 15–20 минути, след което прибавяме изстиналия ванилов крем и разбъркваме добре. От целия крем отделяме една трета и към нея прибавяме половината от орехите, които сме счукали много ситно или смлели, и 2 праха ванилия. Към останалите две трети от крема прибавяме 2-те лъжици какао и 1 супена лъжица ром или друга есенция. Разбъркваме също добре. Най-напред намазваме долния пласт с половината от тъмния крем, захлупваме третия пласт и най-отгоре и встрани намазваме останалата част от тъмния крем. Останалата половина орехи счукваме на едро и наръсваме отгоре и встрани тортата. Добре е да приготвим тортата един ден по-рано, за да стане по-сочна и ароматна.

### **363. Пандишпанова торта с ванилов крем и снежна глазура.**

Приготвяме пандишпаново тесто, както в предишната рецепта, само че вместо в една печем го в две еднакви форми. След като изстинат напълно, разрязваме ги с остър нож по на два пласта, така че получаваме 4 пласта пандишпан, който пълним със следния крем: вземаме 1 л мляко, 4 лъжици захар, 2 лъжици брашно или 2 равни лъжици нишесте, 4 жълтъка, 2 лъжици ром или няколко капки есенция; разбиваме жълтъците, изсипваме ги в млякото, прибавяме брашното, нишестето (размито със студено мляко) и захарта; варим на слаб огън, като бъркаме с тела, докато кремът се сгъсти добре. Дръпваме настрана и като изстине, прибавяме рома. Тоя крем разделяме приблизително на 3 части и намазваме три пласта от тортата. Нарезждаме ги един върху друг и захлупваме с четвъртия пласт, който

покриваме със снежна глазура. Последната приготвяме от останалите 4 белтъка от крема така: разбиваме добре белтъците с 4 супени лъжици малинов или друг сироп. Разбъркваме леко глазурата и намазваме тортата най-напред от страни, а после с нож, потопен във вряла вода, нахвърляме върху тортата пирамидообразно останалия сняг, без да го загладяваме.

**Забележка:** Когато ще поднасяме тортата в същия ден, в който сме я напълнили, овлажняваме я малко, преди да намажем крема, като поливаме всеки пласт с рядък сироп от вода и захар.

**364. Орехова торта с лимоново желе.** Вземаме 8 яйца, 8 равни супени лъжици брашно, 1 чаена чаша пудра захар, 1 чаша смлени или ситно счукани орехи, половин лъжичка сода и кората на един лимон, настъргана ситно. Бием жълтъците със захарта около 15 минути; прибавяме брашното, лимоновата кора и содата и продължаваме да бием сместа още десетина минути, след което прибавяме орехите. Най-накрая прибавяме добре разбития сняг от белтъците, разбъркваме леко сместа и я изсипваме в намазана с масло и поръсена с брашно форма. Печем в началото в по-силна, а след това в умерена фурна. Оставяме тортата да изстине напълно, разрязваме я хоризонтално на две половини, които напояваме с разреден сироп от изостанало сладко или рядък сироп от  $\frac{1}{2}$  чаена чаша вода и две лъжици захар, и пълним с желето, приготвено по следния начин: в 1 чаена чаша вода прибавяме 1 чаена чаша захар, сока и кората на 1 лимон и 2 лъжици нишесте. Разбъркваме добре сместа и я слагаме да се сгъсти на умерен огън, като бъркаме непрекъснато. Оставяме желето да изстине и след това пълним тортата. Отгоре заливаме тортата с бяла глазура: разбиваме на сняг един белтък, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаша захар и продължаваме да бием с тела, докато сместа се сгъсти добре; прибавяме сока на  $\frac{1}{2}$  лимон, бием още 5–10 минути, изливаме глазурата върху тортата и бързо разстиламе равномерно навсякъде с ножа. Отгоре украсяваме с плодове от сладко. Същата торта, след като я напоим леко със сироп, можем да напълним с фин мармалад.

**365. Орехова торта, напоена със сироп.** Бием около 20 минути 6 цели яйца с 6 супени лъжици захар, прибавяме след това 1 чаена лъжичка бакпулвер, 6 равни супени лъжици счукан сухар, 6 супени

лъжици смлени орехи, разбъркваме леко сместа, изсипваме я в тортена форма, намазана с масло, и печем в силна фурна. Слагаме в алуминиев или железен тиган 1 пълна чаена чаша захар, заливаме я с една кафена чашка вода и слагаме на силен огън да се карамелизира светло. Наливаме върху карамела бавно 1 чаена чаша вряла вода, като бъркаме непрекъснато, докато се разтвори всичкият карамел, и веднага сваляме от огъня. Тортата оставяме с долния кръг, слагаме я в по-голяма и дълбока чиния и поливаме бавно с горещия карамел. Отцедения сироп поливаме наново, докато попие всичкия сироп. След това внимателно обръщаме тортата върху чиния за торта. Правим бяла глазура от един белтък, разбит с 2 кафени чашки пудра захар и сока на 1 лимон или 1 лъжичка разтворена във вода винена киселина. Белтъка със захарта бием около половин час, заливаме тортата и с ножа бързо разстиламе глазурата на равномерен пласт.

**366. Бърза и фина орехова торта.** Бием 10–15 минути 150 г краве масло със 100 г пудра захар, прибавяме 150 г брашно и го стриваме в сместа. Смиламе 150 г орехи и ги прибавяме постепенно към тази смес, като слагаме с лъжицата ту от орехите, ту от снега, избит от 5 белтъка с 50 г пудра захар и няколко капки есенция. Когато почнем да прибавяме снега от белтъците, бъркаме леко. Получената смес изсипваме в намазана с масло и поръсена с брашно двойна форма за торта или в малка тавичка, разстиламе я на равномерен пласт и печем в умерена фурна.

Отделените жълтъци разбиваме на тих огън със 150 г пудра захар. Щом сместа се посгъсти, дръпваме я настрана, прибавяме 2 праха ванилия, разбиваме отново добре и изсипваме върху тортата. С ножа разстиламе равномерно глазурата и оставяме тортата на студено място. Поднасяме я на другия ден.

**367. Торта с готови ореховки.** Продукти: 30 ореховки,  $\frac{1}{4}$  кг краве масло,  $\frac{1}{4}$  кг ситна захар, 3 яйца, 1 чаша прясно мляко, 2 кафени лъжички нишесте, 1 чаша прецедено кафе или какао. Бием яйцата със захарта на тих огън, докато сместа побелее или се сгъсти. Сваляме я да изстине. Сваряваме нишестето с млякото на крем и го бъркаме, докато изстине, за да остане кремът гладък. Отделно бием маслото 35–40 минути, след което към него слагаме постепенно яйчения и млечния

крем. Потапяме ореховките в студеното прецедено кафе и ги нареждаме в чиния за торта. Разпределяме ореховките на 3 пласта. Попълваме празнините с натрошени ореховки. Крема разпределяме на 3 части, едната от които е по-голяма за покриване отгоре и встрани тортата. Горния пласт от ореховки нареждаме с равната страна нагоре, за да получим гладка повърхност. Покриваме тортата с крема, заглаждаме го с нож, натопен в гореща вода, а отгоре настъргваме на едрото ренде леко затоплен шоколад.

**368. Шоколадова торта.** Продукти: 100 г какао, 600 г пудра захар, 130 г брашно, 140 г масло, 11 яйца, 2 праха ванилия.

Приготовление: От какаото със 150 г захар и 7 супени лъжици вода правим умерено гъста каша на огъня и я разделяме на две равни части. Разбиваме добре маслото със 100 г захар, прибавяме последователно един по един 6 жълтъка, едната половина какаова каша, половината брашно, 6-те белтъци, разбити на сняг с други 100 г захар, накрая прибавяме останалото брашно, разбиваме леко сместа и я изсипваме във форма за двойна торта, на дъното на която слагаме книга, а наоколо намазваме с масло. Електрическата тенджерка подхожда много за тази доза. Печем тортата в умерено силна фурна. Разрязваме я на две и пълним със следния крем: разбиваме 5 белтъка с 1 супена лъжица пудра захар на гъст сняг. От останалата захар (250 г) с ½ чаша вода правим сироп. Когато сиропът се стъсти толкова, че да прави мехурчета, духнати през телено кръгче, изливаме го на струя върху белтъците при силно биене; накрая прибавяме останалата какаова каша. С ½ от този крем пълним тортата, а с другия намазваме богато отгоре и встрани. Заглаждаме я с нож, натопен в гореща вода. По желание можем да я набодем с бадеми, нарязани на иглици и леко препечени.

Тази торта е една от най-хубавите, но трябва да я приготвяме за семеен празник, когато останалите 5 жълтъка можем да използваме за „златния кейк“ или за майонеза.

**369. Торта от бисквити и целувки.** Вземаме ½ кг бисквити, 16 целувки, 300 г краве масло, 300 г пудра захар, 2 цели яйца, 200 г орехови ядки, 1 чаша захар на пясък, 2 чаши мляко, 1 лъжица брашно или нишесте, 2 супени лъжици ром, 2 праха ванилия.

Карамелизираме 1 чаша захар на пясък, изсипваме ореховите ядки, разбъркваме набързо сместа и изсипваме в намазана с масло алуминиева тавичка. След като изстине карамелът, начупваме го с нож и счукваме в хавана. Разбиваме маслото добре, прибавяме постепенно захарта и бием още около 20 минути, след което постепенно прибавяме едно по едно яйцата, като не преставаме да бием крема още десетина минути. Нишестето или брашното сваряваме в една чаша мляко и след като се охлади, го прибавяме постепенно към крема. Ароматизираме крема с рома или ванилията.

Отделно натрошаваме бисквитите и ги поливаме с 2 кафени чашки прясно мляко. Отрязваме с нож горната част на целувките и ги запазваме за украса на тортата; останалите целувки натрошаваме и смесваме с бисквитите, прибавяме крема (като оставяме две супени лъжици) и счукания карамел, разбъркваме наново сместа и изсипваме в двойна форма за торта, като я притискаме, за да изгладим добре и да не останат празнини.

Намазваме отгоре тортата с останалия крем, нареждаме целувките и настъргваме малко шоколад. Оставяме тортата на студено да престои една нощ.

**370. Торта Монблан.** Продукти: 33 броя бишкоти (около 300 г), 250 г краве масло, 250 г пудра захар, 2 равни супени лъжици какао, 1 чаша смлени орехи, ½ чаша кристална захар, 2 праха ванилия.

Приготвяне на крема: разбиваме добре маслото, прибавяме пудрата захар и бием още 20–25 минути, сваряваме какаото с вода на умерена гъста кашица и го прибавяме постепенно към масления крем, като бъркаме непрекъснато. От кристалната захар правим светъл карамел, изсипваме го в съда, намазан с масло, и след като изстине, го счукваме и веднага смесваме със смлени орехи. Полученият крокан прибавяме към масления крем и ароматизираме с ванилията.

Нареждаме бишкотите по дължина в дълга стъклена чиния, изплакната с вода, по следния ред — 2 реда по 3 бишкоти една до друга, 2 реда по 2 бишкоти и 1 ред по 1 бишкота. Когато бишкотите са много сухи, потапяме ги за момент в прясно мляко. При по-влажни бишкоти това не се налага. Разпределяме и мажем крема върху всеки ред бишкоти, като за покриване отделяме по-дебел пласт. Заглаждаме тортата с нож, потопен в гореща вода, и я набождаме с бадеми,

предварително обелени, нарязани на иглици и запечени до леко причервяване.

**371. Торта с маслено тесто.** Бием 200 г краве масло с 200 г захар около 20 минути, прибавяме един по един 4 жълтъка, като продължаваме да бием сместа още десетина минути. Разбиваме белтъците на гъст сняг. Вземаме 200 г брашно, прибавяме половината към сместа и разбиваме, а останалата половина прибавяме постепенно с белтъците, като разбъркваме леко, за да получим гладко и пухкаво тесто. Изсипваме тестото в намазана с масло и поръсена с брашно тавичка и печем в силна фурна. Още топла, набождаме тортата с вилица и заливаме с 1 чаша сироп от някакъв компот — от кайсии, праскови, сливи и пр. Самите плодове от компота обелваме от люспите, стриваме добре с вилица и намазваме на тънък пласт върху тортата. От 1 чаша мляко и 1 супена лъжица нишесте сваряваме умерено гъст крем; разбиваме 100 г краве масло със 100 г пудра захар и съединяваме с изстиналия крем от нишестето, като прибавяме постепенно и по малко нишестен крем към масления. Прибавяме 2–3 праха ванилия, разбиваме добре крема и го намазваме на равномерен пласт върху тортата.

**372. Медена торта.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг мед, 3 чаени чаши брашно, 2 яйца, 2 кафени чаши пудра захар, 2 равни супени лъжици топено масло или 2 пълни лъжици нетопено масло, 1 лъжичка сода, 1 лъжичка канела, 1 лъжичка карамфил, 1 супена лъжица оцет. В брашното слагаме затоплен меда и останалите продукти. Оцета слагаме накрая и веднага замесваме тестото. Разделяме на две равни части. Разстиламе едната част в намазана с масло тавичка, поръсваме със 150 г счукани орехи и 50 г стафиди; отгоре разстиламе другата половина от тестото. Околовръст притискаме с нож. Печем в силна фурна. Нарязваме тортата, след като е изстинала напълно. Правим сироп от 2 чаши вода и 2 чаши захар. Щом възври, поливаме тортата, захлупваме и оставяме да поеме сиропа.

**373. Постна торта.** Вземаме 1 непълна чаша орехи (половината смлени, половината нарязани), 1 чаша захар,  $\frac{1}{2}$  чаша мед,  $1\frac{1}{2}$  чаша вода, 2 чаши брашно, 1 лъжичка сода, 1 лъжичка канела, 1 лъжичка

карамфил. Възви рама водата, меда и захарта, сваляме от огъня и оставяме да поизстине; прибавяме орехите, брашното, содата, миризмите, разбъркваме добре сместа и изсипваме във форма, намазана с олио. Нарязваме тортата, след като изстине, и я поднасяме поръсена с пудра захар.

**374. Торта с ягоди.** Разбиваме 10–15 минути 100 г прясно масло със 100 г пудра захар, прибавяме 1 яйце, като продължаваме да бием сместа, след което прибавяме 4 супени лъжици прясно мляко, в което сме разтворили 1 чаена лъжичка бакпулвер и 1–2 праха ванилия, и накрая прибавяме  $\frac{1}{4}$  кг брашно. Замесваме тестото, което разделяме на две части. Разстиламе го с леко издигнати краища и печем в 2 еднакви тортени форми. Отделно правим крем от 1 литър мляко, в което размиваме 4 лъжици нишесте или брашно, прибавяме 4 яйца, предварително добре разбити, и 1 чаша захар. Варим крема на умерен огън, като го бъркаме непрекъснато, докато се сгъсти и почне да пука. Сваляме го да изстине; бъркаме го да получим гладък сос. Слагаме едната питка в тортена чиния, изливаме половината крем, върху който нареждаме ягоди, предварително изчистени, измити и изцедени. Поръсваме с пудра захар. Слагаме втората кора, нареждаме ягодите, отгоре изливаме останалия крем и поръсваме с бадеми, нарязани на иглици и леко препечени, или с едро счукани орехи.

**375. Пай с лимонов крем.** Слагаме в дълбок съд 2 водни чаши брашно, прибавяме щипка сол, слагаме в средата на брашното  $\frac{3}{4}$  чаша масло за чай и с нож го насичаме, докато се превърне с брашното на трохички. Прибавяме след това 2 супени лъжици студена вода и замесваме тесто, което оставяме на студено да почива 5–10 минути. Разточваме кора, която да покрие дъното на тавичката и се издигне 2 пръста околоръст. По желание може да накъдрим леко горния край на кората, след което я оставяме още 5–10 минути на студено. Печем я до светлорозово в силна фурна. Отделно приготвяме следния крем: смесваме 1 чаша пудра захар с 1 пълна кафена чашка брашно,  $\frac{1}{4}$  чаена лъжичка сода, кората на 1 лимон и 3 жълтъка, добре разбити предварително. Към получената смес се наливат 2 чаши вряща вода, като се бърка силно сместа. Слага се на огъня, докато се сгъсти. Щом се свали от огъня, прибавя се сокът на лимона. Когато лимонът не е



сочен, вземаме сока на 1½ лимон. Кремът се оставя да изстине, като се бърка често. През това време белтъците се разбиват на гъст сняг с 3 пълни супени лъжици пудра захар. Изстиналият крем се изсипва върху опечената и също изстинала кора. Отгоре се слагат белтъците, но не се заглаждат, а с ножа се издигат леко няколко кръгчета. Паят се слага в умерена фурна, докато белтъкът получи бледорозов цвят. Нарязва се, след като изстине напълно. Този пай става много сполучлив в електрическа тенджерка или в тавичка с големина на двойна форма за торта (26–28 см в диаметър).

## ПЛОДОВИ И ТЕСТЕНИ СЛАДКИШИ

**376. Киевски сладкиш с черешки.** Продукти: 4 яйца, 4 супени лъжици разтопено масло, 4 супени лъжици прясно мляко, 1 чаена чаша захар, 2½ чаши брашно, 1 равна чаена лъжичка сода бикарбонат, ½ лъжичка канела, щипка сол, ¾ кг черешки. Яйцата разбиваме добре със захарта, прибавяме последователно маслото (може олио), млякото, в което разтваряме содата, и накрая брашното. Сместа бием 5–6 минути и я изсипваме в намазана с масло и поръсена с брашно тавичка. Тази доза подхожда по вместимост за електрическата тенджера. Отгоре нареждаме черешите, без да им се изваждат костилките, и поръсваме с една супена лъжица захар и ½ лъжичка канела. Нарязваме сладкиша на правоъгълни пастички, след като изстине, и поръсваме с пудра захар.

**377. Тиролска плодова пита.** Продукти: 2 кафени чашки пудра захар, 2 кафени чашки топено масло, 2 кафени чашки кисело мляко, 2–3 яйца, 1 чаена лъжичка амонячна сода, брашно колкото поеме, ¾ кг черешки. Маслото бием със захарта около 10 минути, прибавяме едно по едно яйцата и киселото мляко, в което разтваряме содата; сместа бием непрекъснато. Накрая прибавяме постепенно толкова брашно, че да получим гъсто кейково тесто, което разбиваме и изсипваме в намазана с масло и поръсена с брашно тавичка на пласт около 2 см дебелина. Отгоре се нареждат изчистените от костилките черешки. Сладкиша печем в умерено силна фурна. Нарязваме на пастички и поръсваме с ванилова захар, след като изстине.

Може да се приготви, като отгоре вместо черешки се наредят вишни, кайсии, сливи и др.

**378. Плодов сладкиш.** Разбиваме около 15 минути 150 г краве масло с 1 чаша пудра захар; прибавяме едно по едно 3 яйца цели, като продължаваме да бием сместа. В 1 чаша прясно мляко разтваряме 1 пакетче бакпулвер или 1 пълна лъжичка амонячна сода, изсипваме го към горната смес и накрая прибавяме 2 пълни чаени чаши брашно и 2

праха ванилия. Разбиваме добре тестото и го изсипваме в малка тавичка или двойна форма за торта, намазана с масло и поръсена с брашно. Отгоре нареждаме  $\frac{3}{4}$  кг череша или вишни, изчистени от костилките и овалени в счуван сухар или брашно. Печем сладкиша в силна фурна. След като изстине, го нарязваме с водна чаша на полумесеци и поръсваме с пудра захар.

**379. Фин сладкиш с вишни.** Бием 15–20 минути 200 г масло с 200 г пудра захар; прибавяме един по един 4 жълтъка, 3 супени лъжици кисело мляко, 1 пакетче бакпулвер и кората на  $\frac{1}{2}$  лимон, като не преставаме да бием сместа. Накрая прибавяме 360 г брашно. Разбъркваме, за да получим гладка смес, и изсипваме в по-голяма тавичка, намазана с масло и поръсена с брашно. Отгоре нареждаме 1 кг череша или вишни, изчистени от костилките. Сладкиша печем в умерена фурна. Поднасяме поръсен с пудра захар.

**380. Фин сладкиш с кайсии.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг краве масло,  $\frac{1}{4}$  кг пудра захар,  $\frac{1}{4}$  кг брашно, 4 яйца и  $\frac{3}{4}$  кг кайсии. Бием маслото със захарта в продължение на 20 минути, прибавяме един по един жълтъците и бием сместа още 10 минути. Разбиваме белтъците на гъст сняг. Половината от брашното изсипваме и разбъркваме в сместа, а останалата половина прибавяме постепенно с белтъците, като бъркаме много леко. Изсипваме тестото в намазана с масло и поръсена с брашно правоъгълна тавичка на дебелина около 2 см, измиваме и изсушаваме добре кайсиите с кърпа, нарязваме ги на половини по дължина и нареждаме с отвора нагоре върху сладкиша на разстояние около 4 см една от друга. Печем в умерено силна фурна до бледорозово. След като изстине сладкишът, нарязваме го на квадратни пастички, като внимаваме кайсиите да останат в средата. Поръсваме с пудра захар.

**381. Сладки със сливи.** Бием 10–15 минути 1 винена чаша прясно или топено масло с 2 кафени чашки пудра захар, прибавяме едно по едно 4 яйца цели, като бием сместа още десетина минути. Пресяваме 2 чаени чаши брашно с 1 бакпулвер и прибавяме към горната смес; разбъркваме добре и изсипваме сместа на равномерен пласт в тавичка с около 28–30 см диаметър или кейкова форма,

намазана с масло и поръсена с брашно. Отгоре нареждаме сливи, нарязани на четвъртинки, оваляни в брашно и поръсени с канела. Вместо сливи можем да наредим ябълки или дюли, нарязани на филийки. Печем сладкиша в умерена фурна, поръсваме го още топъл с пудра захар, а нарязваме, след като изстине.

**382. Сладкиш с ябълки.** Замесваме тесто с  $\frac{1}{2}$  кг брашно, 150 г прясно масло и  $\frac{3}{4}$  чаша захар, 1 яйце, щипка сол и около  $\frac{1}{2}$  чаша хладка вода. Оставяме го да почива 3–4 часа. Разточваме го след това в кръгла тавичка и намазваме с мармалад. Обелваме 3–4 еднакво големи ябълки, нарязваме ги на 4, изрязваме семенната част, след което ги нарязваме на тънки филийки. Нареждаме ги керемидообразно във вид на венец върху мармалада, поръсваме ги с канела, захар и печем сладкиша в умерена фурна. Поднасяме го поръсен с пудра захар.

**383. Щрудел с грис.** Продукти: 1 чаена чаша грис, 1 чаена чаша брашно,  $1\frac{1}{2}$  чаша захар,  $\frac{3}{4}$  чаша масло (може наполовина или изцяло с олио), 1 бакпулвер, 1 лъжичка канела или 2 праха ванилия.

В дълбок сух съд слагаме брашното, гриса, 1 чаша захар, бакпулвера и разбъркваме добре сместа. Обелваме ябълките, настъргваме ги на едрото ренде, прибавяме им  $\frac{1}{2}$  чаша захар, канелата и ги разделяме на 3 равни части. Намазваме с масло една тавичка и поръсваме на равномерен пласт 1 чаша от грисовата смес, отгоре разстиламе една трета от ябълките, пак ръсим 1 чаша грисова смес — ябълки, най-отгоре остават ябълки. Поливаме щрудела с мазнината и го печем в умерено силна фурна. Нарязваме го след като изстине, и го поднасяме поръсен с пудра захар.

**384. Орехова пита.** Разбиваме  $\frac{1}{4}$  кг пудра захар с 2 кафени чашки олио или течно масло, прибавяме едно по едно 3 яйца и 1 чаена чаша кисело мляко, в което сме разтворили 1 пълна чаена лъжичка сода бикарбонат, разбиваме добре сместа, след което прибавяме 1–2 чаени лъжички счукана канела, 2 кафени чашки вода и толкова брашно, че да замесим меко тесто, накрая прибавяме 1 чаша орехови ядки, нарязани на едро, обръщаме тестото леко с ръце, докато поеме орехите, и го разстиламе в тавичка, намазана с масло и поръсена с брашно. Печем в силна към умерена фурна. Ореховата пита поднасяме

нарязана на кръгчета с тънка чаша или на правоъгълни или квадратни пастички и поръсени с пудра захар.

**385. Фин сладкиш с орехова глазура.** Бием 15–20 минути 200 г пудра захар, прибавяме един по един 4 жълтъка и 3 пълни супени лъжици кисело мляко, като не преставяме да бием сместа. Накрая прибавяме 360 г брашно, което сме пресели с една чаена лъжичка бакпулвер и  $\frac{1}{2}$  лъжичка сода. Омесваме добре тестото и разстиламе на тънък пласт в намазана с масло тавичка (за тази доза подхожда тавичка с диаметър 45–46 см). Печем в умерена фурна до бледорозово. Върху опеченото тесто разстиламе по равен пласт мармалад, чийто аромат сме подсилили с 2 праха ванилия, ром или коняк. Върху мармалада внимателно разстиламе на равен пласт глазура от останалите 4 белтъка, които разбиваме на сняг, прибавяме 200–250 г пудра захар и  $\frac{1}{4}$  кг смлени орехи. Отново запичаме сладкиша. Като изстине, нарязваме го на малки пастички. Този сладкиш е извънредно фин и вкусен.

**386. Маслен сладкиш с мармалад.** Вземаме  $\frac{3}{4}$  чаша захар, 4 яйца, 3 пълни (гребнати като яйца) супени лъжици замръзнало масло, 1 лъжичка пълна амонячна сода, брашно и мармалад. Бием маслото със захарта десетина минути, прибавяме едно по едно яйцата, содата, която предварително сме разтворили в  $\frac{1}{2}$  кафена чашка топла вода и накрая толкова брашно, че да получим възмеко тесто;  $\frac{3}{4}$  от това тесто разстиламе в тавичка, намазана с масло, отгоре разстиламе с нож тънък пласт мармалад, чийто аромат сме подсилили с 2 праха ванилия и 1 супена лъжица ром или коняк. Останалото тесто омесваме с още брашно, за да го втвърдим толкова, че да можем леко да го настържем върху мармалада на средното ренде. Печем сладкиша в умерено силна фурна. Като изстине, нарязваме го на пастички и поръсваме с пудра захар.

**387. Пандишпан с мляко.** Вземаме 10 жълтъка с 300 г пудра захар и бием в продължение на  $\frac{1}{2}$  час, прибавяме след това 200 г брашно и разбъркваме добре сместа. Най-накрая прибавяме добре разбит снега от белтъците. Леко разбъркваме сместа и изсипваме в тавичка, намазана с масло и посипана с брашно или счукан сухар. Печем отначало в силна, а след това в умерена фурна. Оставяме

пандишпана да изстине напълно, нарязваме го на желаните форми и заливаме с 1 кг горещо мляко, което сме подсладили на вкус и добавили 2–3 праха ванилия.

**388. Орехово руло с маслен крем.** Бием 10–15 минути 5 яйца с  $\frac{1}{2}$  чаша захар, прибавяме 1 лъжичка бакпулвер и наново разбиваме, след което прибавяме 120 г смлени орехи и 1 равна супена лъжица счукан сухар. Изсипваме сместа в намазана с масло правоъгълна тавичка, върху която сме сложили хартия, също намазана с масло. Печем рулото в умерено силна фурна. Изваждаме го и още топло заедно с хартията увиваме на руло, след което отлепваме хартията и оставяме да изстине и запази формата си. За крем разбиваме на тих огън 3 цели яйца с 1 пълна чаша захар, докато сместа се сгъсти добре; оставяме я да се поохлади и разбиваме постепенно 120 г масло, предварително добре разбито. Ароматизираме крема с 2–3 праха ванилия или есенция по желание. Намазваме рулото с крема, като оставяме  $\frac{2}{3}$  да го покрием. Рулото гарнираме отгоре със счукани орехи или бадеми, нарязани на ивици и леко препечени във фурната.

**389. Руло с крем кафе.** Разбиваме на гъст сняг 4 белтъка с 4 равни лъжици пудра захар. Отделно разбиваме добре жълтъците и ги съединяваме с белтъците. Бъркаме леко. Към получената смес прибавяме 4 равни супени лъжици брашно и все леко бъркаме сместа. Изсипваме я в правоъгълна тавичка върху бяла хартия. Печем пандишпана в силна фурна до бледорозово. Опеченото тесто освобождаваме от хартията, слагаме в чиния и поръсваме с ароматизиран сироп. Отделно правим крем, като бием на огъня 4 цели яйца със 150 г пудра захар, докато почне да „пише“. Сваляме и ароматизираме с ванилия, ром или лимонена кора. Като изстине кремът, прибавяме му 150 г краве масло, предварително разбито на пяна и 1 кафена чашка охладено и прецедено гъсто сварено силно кафе. С  $\frac{1}{2}$  от този крем мажем тестото, навиваме на руло, отгоре мажем с останалия крем и посипваме със счукани орехи и бадеми, предварително обелени, нарязани по дължина на ивички и леко запечени.

## КЕЙКОВЕ

**390. Орехов кейк с лимонено желе.** Вземаме 120 г ( $\frac{1}{2}$  чаша) краве масло, 1 чаша пудра захар, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  чаша орехови ядки, половин чаша кисело мляко, 2 чаши брашно, кората на един лимон и една лъжичка сода, Бием маслото със захарта около 15 минути. Прибавяме разбитите жълтъци и разбъркваме. След това прибавяме киселото мляко, в което сме разтворили содата, лимонената кора и брашното и все бъркаме. Най-накрая прибавяме орехите, които сме смлели или счукали на ситно и добре разбитите белтъци. Разбъркваме леко сместа и изсипваме във форма, намазана с масло и поръсена с брашно. Печем в силна фурна. След като изстине, нарязваме кейка с остър нож хоризонтално на две половини, които съединяваме със следното желе. В 1 чаена чаша вода прибавяме 1 чаша захар, сока и кората на 1 лимон и 2 лъжици нишесте. Разбиваме сместа и я слагаме да се сгъсти на умерен огън, като бъркаме непрекъснато. Оставяме пелтето да изстине и тогава пълним кейка. Отгоре поръсваме с пудра захар.

**391. Орехов кейк с канела.** Вземаме 400 г брашно,  $1\frac{1}{2}$  чаша пудра захар, 140 г прясно масло, 4 яйца, 150 г орехови ядки,  $\frac{1}{4}$  кг кисело мляко, 1–2 лъжичка канела, 1 лъжичка сода. Бием маслото със захарта до побеляване; прибавяме един по един жълтъците, като не преставаме да бием, разтваряме содата в киселото мляко, изсипваме към горната смес, след което прибавяме брашното, канелата, орехите, нарязани на парченца, и най-накрая белтъците, разбити на гъст сняг. Разбъркваме леко сместа с белтъците и изсипваме в голяма кейкова форма. Печем в умерена фурна.

**392. Орехов кейк със стафида.** Продукти: 3 яйца,  $\frac{1}{4}$  кг захар на пясък,  $\frac{1}{4}$  кисело мляко, 3 супени лъжици краве масло, 2 лъжички бакпулвер, 9 супени лъжици брашно,  $\frac{1}{4}$  кг орехови ядки, малко стафида, по 1 чаена лъжичка канела и карамфил. Разбиваме маслото

със захарта, прибавяме един по един жълтъците, като не преставаме да бъркаме, след това прибавяме последователно киселото мляко, бакпулвера, канелата, карамфила, брашното, разбиваме добре сместа, оставяме я да почива 1–2 часа и прибавяме орехите, нарязани на дребно и стафидите. Накрая прибавяме белтъците, разбити на гъст сняг, разбъркваме леко сместа и изсипваме във форма или тавичка, намазана с масло и поръсена с брашно. Печем кейка в умерено силна фурна.

**393. Кейк с бадеми.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг прясно масло,  $\frac{1}{4}$  кг пудра захар,  $\frac{1}{2}$  кг брашно, сока на 1 лимон, 1 винена чаша стафиди, 100 г обелени и смлени бадеми, 1 пакетче бакпулвер, 6 яйца и 1 чаша прясно мляко. Разбиваме най-напред маслото със захарта, прибавяме след това един по един жълтъците, брашното, което предварително сме пресели, с бакпулвера, млякото, смлените бадеми и стафидите, изчистени и овалени в брашно. Най-накрая прибавяме разбитите на гъст сняг белтъци и разбъркваме леко. Изсипваме сместа в козуначена форма с дупка в средата и печем в силна фурна. Като истине, поръсваме го с ванилена захар.

**394. Кейк с бяла глазура.** Вземаме 200 г краве масло, 200 г пудра захар, 300 г брашно, 1 бакпулвер, 4 яйца, 1 ликьорена чашка ром, ванилия. Маслото със захарта трием, докато стане на крем; после прибавяме един по един жълтъците, бакпулвера, рома, ванилията и брашното и разбиваме добре сместа, след което леко примесваме разбитите на гъст сняг белтъци. Изсипваме в намазана с масло и поръсена с брашно кейкова форма. Печем в силна фурна. След като истине, заливаме го с бяла глазура, приготвена по следния начин: разбиваме на сняг един белтък, прибавяме постепенно  $\frac{1}{2}$  чаша захар и продължаваме да бием; накрая изстискваме сока на  $\frac{1}{2}$  лимон и бием, докато се сгъсти добре глазурата. Изливаме я върху кейка и бързо разстиламе с нож. Оставяме около 1 кафена лъжичка глазура, прибавяме ѝ какао, за да я оцветим тъмно, и с вилица или нож правим тъмни ивици по продължение на кейка. Оставяме да се за суши глазурата.



**396. Кейк с орехови ядки.** Вземаме 120 г краве масло, 2 чаени чаши брашно, 1 чаша пудра захар, 4 яйца, ½ чаша прясно мляко, 70 г сухо грозде, 50 г орехови ядки, нарязани на дребно, кората на 1 лимон, 1 пакетче бакпулвер. В дълбока тенджерка с кръгло дъно или супник слагаме маслото и с дървена лъжица го разбиваме на каймак, като постепенно прибавяме захарта, а след нея жълтъците и бием десетина минути. След това прибавяме млякото и брашното, което предварително сме пресели, с бакпулвера. Разбъркваме, след което прибавяме последователно гроздето (предварително изчистено, нарязано на половинки и овалено в брашно), орехите, лимонената кора и най-накрая белтъците разбити на сняг. Разбъркваме сега леко сместа и изсипваме във форма на кейк или тавичка, намазана с масло. Печем в силна фурна. След като кейкът изстине, покриваме го с бяла глазура или поръсваме с пудра захар.

**397. Кейк със сухо грозде.** Вземаме 1 водна чаша натопено масло, 1½ чаша пудра захар, 4 яйца, ½ чаша хладко мляко, 3 чаши брашно, 1 пакетче бакпулвер, ½ кафена чашка коняк, кората на един лимон, 1 прах ванилия и 50 г сухо грозде. Маслото разбиваме добре, след което прибавяме захарта и продължаваме да бием още 10–15 минути; после прибавяме един след друг жълтъците. В така приготвената смес сипваме коняка с настърганата лимонена кора и ванилията. Изливаме млякото и бъркаме. След това прибавяме брашното и стафидите и най-накрая разбитите на сняг белтъци. Разбъркваме сместа и изсипваме в кейкова форма, намазана с масло и поръсена с брашно. Печем в силна фурна. След като кейкът изстине, поръсваме го с пудра захар, в която сме размесили 2 праха ванилия.

**398. Фруктов кейк.** Вземаме 5 яйца, 150 г брашно, 150 г пудра захар, 150 г орехи или бадеми, нарязани на иглици, 150 г стафиди и 150 г смокини или друг плод. Бием жълтъците със захарта около ½ час, след което прибавяме брашното и бием още десетина минути. След това леко разбъркваме белтъците, предварително разбити на сняг, и накрая леко прибавяме плодовете. Изсипваме сместа в намазана кейкова форма и печем в умерена фурна.

**399. Икономичен кейк.** Вземаме 1–2 яйца, 2 супени лъжици масло или 3 лъжици олио, 1 чаша пудра захар, 1 чаша прясно мляко, 1 чаша счукани орехи, 2 чаши брашно, 1 пакетче бакпулвер, канела и ванилия. Бием маслото със захарта и яйцата, прибавяме млякото, в което разтваряме бакпулвера, брашното и постепенно разбиваме добре сместа, накрая прибавяме орехите и канелата. Разбъркваме леко и изсипваме в кейкова форма или малка тавичка, намазана с масло и поръсена с брашно. Печем кейка в умерена фурна. Поднасяме го поръсен с канелена захар.

**400. Солен кейк.** Вземаме 140 г краве масло, 140 г кашкавал, 140 г жамбон (или пушени гърди), 4 яйца и ½ чаша брашно. Разбиваме добре маслото, прибавяме кашкавала настърган на дребно ренде, смления жамбон, брашното и разбъркваме сместа; след това прибавяме един по един жълтъците и накрая белтъците, разбити на гъст сняг. Разбъркваме леко сместа и изсипваме в намазана с масло кейкова форма. Печем в силна фурна.

## КОЗУНАЦИ

**401. Сполучливи и леки козунаци.** На 5 кг брашно вземаме 100–120 г мая, 30 яйца, 1¼ литър прясно мляко, 1–1¼ кг захар, 1 кг масло (може наполовина масло и олио или масло и прясна мас), 5–6 супени лъжици ракия, 5–6 праха ванилия или кората на 2–3 лимона; вместо лимонена кора може 3 г лимонена есенция от аптеката. В малка дълбока тенджерка размиваме маята с 1½ чаша хладко прясно мляко и прибавяме толкова брашно, че да получим умерено гъста кашица. Не прибавяме захар и сол, за да втаса по-бързо. Покриваме маята с капак и я оставяме на топличко място да втаса. Отсяваме брашното и правим в средата кладенче, в което слагаме ½ лъжичка сол. В тенджерата на края на печката счупваме яйцата, прибавяме захарта, останалото мляко, ванилията или лимонената кора и разбиваме добре сместа. Щом втаса маята, изсипваме я в брашното, изсипваме и яйчената смес и замесваме тестото, което обработваме, като от време на време топим ръцете си в разтопената и леко затоплена мазнина. Месим тестото, без да го бием силно, а като го разтегляме встрани. Месенето продължава, докато употребим всичката мазнина и тестото почне да се отделя от съда. Прибираме тестото, покриваме го с чиста хартия и отгоре слагаме лека вълнена покривка. Дебелите и тежки покривки пречат на втасването на тестото. Най-добре и бързо втасва, сложено в панер, постлан с чист, поръсен с брашно чаршаф. Държим тестото на топло, докато втаса. Смятаме, че тестото е втасало, когато се увеличи около три пъти по обем. Късаме от него, обработваме го леко с ръце и слагаме във форми, тави или тенджери, намазани с масло. Съобразяваме тестото да заеме малко повече от половината на съда. Хубави стават козунаците, уплетени на плитки и сложени в тави. Оставяме ги така приготвени да втасват на топло, след което ги намазваме с разбито яйце и поръсваме с кристална захар или набождаме с орехови ядки или обелени бадеми. Печем козунаците в началото в силна, а после в умерена фурна. Изваждаме ги от формите и тавите още докато са топли. Прибираме ги, след като изстинат

напълно. Запазват се меки и пресни за по-дълго време, ако ги държим на хладно място, наредени в голяма тенджерата, кутия, панер или долап, увити добре в чаршафи. Козунаците, които се държат на топло, изпръхват бързо.

**402. Козуначено руло.** От втасалото козуначено тесто можем да приготвим руло. Късаме от тестото колкото за средно голям козунак, разточваме го на лист, дебел 1 см, намазваме с масло, поръсваме какао и го настиламе със счукани орехи, сварени с малко мляко, захар и канела. Плънката може да бъде от мармалад и орехи или от гъст ванилов крем и орехи. Навиваме рулото, слагаме го в намазана с масло форма и оставяме да втаса. Намазваме го след това с яйце и поръсваме с кристална захар или набучваме обелени бадеми.

**403. Понички.** От втасалото козуначено тесто разточваме кора, дебела 1 пръст. Изрязваме кръгове с водни чаши. В средата на половината от тия кръгчета слагаме по една лъжичка мармалад или изобщо плънка по желание сладка или солена. Наоколо намазваме кръгчетата с белтък, за да залепнат, покриваме веднага с останалите кръгчета и оставяме така приготвените понички да втасват, след което ги пържим в дълбок съд със силно сгорещено олио. Поднасяме ги поръсени с пудра захар.

**404. Печени бухти с плънка.** От втасалото козуначено тесто късаме парчета колкото яйце, овалваме ги с ръка на правилни топки, правим в средата вдлъбнатина и слагаме по лъжичка гъст мармалад или орехова плънка. Закриваме с тестото мармалада и обработваме бухтичката така, че плънката да остане в средата. Нарезждаме бухтите в намазана с масло тава на известно разстояние една от друга, намазваме ги околоръст с масло да незалепват и ги оставяме да втасат  $\frac{1}{2}$  час. След това ги мажем с яйце и поръсваме с кристална захар и ситно нарязани бадеми. Печем бухтите в силна към умерена фурна.

Орехова плънка: счукваме  $\frac{1}{4}$  кг орехи, прибавяме захар на вкус, 2 цели яйца, по малко канела и карамфил и толкова мляко, че да се получи гъста каша.

**405. Пържени бухти.** От втасалото козуначено тесто загребваме със супена лъжица и пускаме в дълбок съд с изобилно вряща мазнина (олио или масло). Пържим бухтите до причервяване. Още горещи ги поръсваме с канелена или ванилова пудра захар. Пържени бухти можем да приготвим и с плънка, с тази разлика, че тях ги правим по-малки, отколкото печените бухти с плънка.

**406. Хусарски мекици.** От втасалото козуначено тесто точим кора, дебела 1½ см, изрязваме кръгчета с чаша, които продупчваме с пръст в средата и пускаме в силно сгорещена мазнина. Пържим ги от двете страни. Опържени, ги потапяме в хладък сироп от ½ кг захар с литър вода.

**407. Козуначени соленки.** От втасалото козуначено тесто разточваме лист на дебелина около 1 см. С помощта на водна чаша изрязваме кръгове. Натрошваме сирене на дребно и го размесваме с 1–2 яйца. Във всяко кръгче слагаме по една лъжица от сиренената плънка, прегъваме и затискаме с пръсти добре краищата. Отгоре намазваме с жълтък. Нарездаме ги в тавичка и печем в умерена фурна.

**408. Кифлички с мая.** Отсяваме около 1 кг брашно, правим в средата кладенче, в което натрошаваме 20 г мая. Отделно в супник разбиваме 3–4 яйца. Прибавяме 1 чаена чаша мазнина, 1 чаша захар, 1 чаша мляко, разбъркваме добре и почваме да сипваме от течността върху натрошената мая и разбъркваме брашното. Замесваме меко козуначено тесто, което покриваме с кърпа и оставяме на топличко на втаса. Късаме от тестото топки колкото юмрук, разточваме ги на питки с големина на десертна чиния и разрязваме с ножа на четири. Приготвяме плънка от 1¼ чаша мармалад и 1 винена чаша счукани орехи или сухар (който поглъща влагата), ароматизираме с няколко капки есенция и с чаена лъжичка слагаме в основата на широката страна на триъгълниците. Завиваме на кифличка, която извиваме леко или оставяме права. Нарездаме кифличките на разстояние в намазана с масло тава и ги оставяме да втасат, докато приготвим всичките кифлички. Мажем ги след това с разбито яйце и печем до причервяване в умерена фурна. Сладката извара представлява също добра плънка: Вземаме от вечер ½ кг извара, прибавяме и ½ лъжичка

сода бикарбонат, слагаме я в тюлбен или в тънко платно и накисваме в тенджерата с вода. Водата сменяме от време на време. На другия ден я изстискваме добре, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаша захар, 2–3 праха ванилия (който иска, може да прибави малко стафиди или счукани орехи). Разбъркваме и с тази смес пълним кифличките.

**409. Саварини — охлюви.** Продукти: 1 чаша прясно мляко, 2 яйца, 5 супени лъжици топено масло, 1 супена лъжица захар, 20 г мая, малко сол, брашно, колкото поеме,  $1\frac{1}{2}$  чаша счукани орехи, 2 праха ванилия; за сиропа — 4 чаши захар, 4 чаши вода. Размиваме маята в затопленото мляко, прибавяме захарта (1 лъжица), солта и брашното — да получим кашлица, която оставяме да втаса. След това прибавяме маслото, яйцата, от които отделяме 1 белтък, и брашно, колкото поеме — да получим твърдина на козуначено тесто. Разделяме тестото на две топки, всяко от които разточваме на квадратен лист със страни приблизително 30 см. Намазваме двата листа с разбития белтък и поръсваме с орехите, които сме размесили с ванилията. Навиваме на стегнато руло, което нарязваме на охлюви с около 1 см дебелина. Нарездаме охлювите в намазана с масло тава и ги оставяме да втасват. Печем ги в умерено силна фурна.

Сваряваме сироп от захарта и водата, щом възври, сваляме от огъня, оставяме да почива 10 минути, след което заливаме напълно изстиналите саварини.

## СОЛЕНКИ

**410. Соленики № 1.** От една чаша мазнина, 1 чаша добре стрито сирене,  $\frac{1}{2}$  чаша кисело мляко, 1 лъжичка сода, 1 лъжичка сол и брашно замесваме тесто с твърдина, да може да се точи. Разделяме тестото на две питки и всяка питка точим на кора с дебелина  $\frac{1}{2}$  см. Режем с нож пръчици, дълги 8–10 см и широки  $1\frac{1}{2}$  см. Нарездаме ги в намазана тавичка, мажем с яйце, ръсим с едра сол или ким и печем до зачервяване в силна фурна.

**411. Соленики № 2.** В една купа слагаме 1 кафена чашка олио, топено масло или мас, 1 кафена чашка прясно мляко, 1 яйце, 1 супена лъжица амонячна сода и сол на вкус. Прибавяме брашно и замесваме умерено твърдо тесто, което оставяме да почива 2 часа. Точим тестото на кора, дебела  $\frac{1}{2}$  см, мажем я с разбито яйце, ръсим с ким или едра сол, режем на пръчици и печем в намазана тава на умерен огън.

**412. Соленики № 3.** Настъргваме  $\frac{1}{4}$  кг сирене, прибавяме 1 чаша мас или масло, разбиваме го със сиренето, след което прибавяме 1 чаша прясно мляко, в което разтваряме 1 чаена лъжичка амонячна сода, 1 яйце и брашно, колкото поеме, за да замесим умерено твърдо тесто. Оставяме тестото да почива една нощ. На другия ден късаме от тестото топки, които точим на питки с дебелина на чаени чинийки, режем лентички, които увиваме спираловидно, мажем ги с разбито яйце, поръсваме с ким или едра сол и печем до причервяване.

**413. Соленики № 4.** Продукти:  $\frac{1}{4}$  кг прясно масло, 1 цяло яйце и 1 жълтък, 7 супени лъжици прясно мляко, 1 супена лъжица захар, 1 супена лъжица амонячна сода,  $1\frac{1}{2}$  лъжичка сол и около  $\frac{1}{2}$  кг брашно.

Разбиваме добре маслото, прибавяме последователно цялото яйце и жълтъка, захарта, солта, амонячната сода, разтворена в леко затопленото мляко, и накрая — брашното. Трябва да получим умерено твърдо тесто, което да се точи. Разделяме го на 2 или 3 топки, които

точим на дебелина на  $\frac{1}{2}$  см. Нарязваме ги на дълги тънки пръчици, които мажем с яйце и печем до причервяване. По желание можем да навием пръчиците спираловидно и да ги поръсим с ким.

**414. Солени пръчици.** Замесваме умерено твърдо тесто с 1 кафена чашка прясно мляко, 1 кафена чашка масло или олио, 1 чаена лъжичка оцет, 2 лъжички амонячна сода и брашно, колкото поеме. Разделяме тестото на 3–4 питки, всяка точим на кора,  $\frac{1}{2}$  см дебела, от която изрязваме пръчици, дълги 8–10 см и широки  $1\frac{1}{2}$  см. Нареждаме ги в намазана с масло тавичка, намазваме ги с разбито яйце и поръсваме с ким или сол. Печем соленките в умерено силна фурна до леко причервяване.

**415. Солени пурички.** От 1 чаша мазнина, 1 чаша кисело мляко,  $\frac{1}{2}$  лъжичка сода, 1 лъжица сол и брашно, колкото поеме, замесваме меко тесто, което оставяме да почива  $\frac{1}{2}$  час. Разделяме го след това на 80–85 топченца. Всяко от тях разточваме на питка, даваме ѝ с ръка квадратна форма, намазваме с мазнина, на единия край слагаме малко сирене, разбъркано с яйце, и набиваме на пура (цигара). Нареждаме пуричките в намазана с масло тава, намазваме ги с яйце и поръсваме с ким. Печем в умерена фурна.

**416. Солени кифлички.** Вземаме 15–20 г мая, размиваме я в 1 чаша хладко мляко и я изсипваме в брашното, в което сме направили кладенче; прибавяме 1 цяло яйце, 1 лъжица масло, 1 равна супена лъжица захар, малко сол и замесваме меко тесто. Разделяме го на три топки, всяка от които разточваме на лист на дебелина на чаена чинийка. Нарязваме всеки лист на квадрати с големина по желание, в средата на всеки квадрат слагаме натрошено сирене, смесено с 1 разбито яйце, и увиваме във форма на кифлички. Нареждаме кифличките в намазана с масло тава, отгоре намазваме с разбито яйце и поръсваме с ким и сол. Печем ги в умерена фурна.

**417. Солени кифлички без плънка.** Продукти: 1 чаша мас или наполовина масло, 1 яйце, 7 супени лъжици прясно мляко, 1 лъжица захар, 1 лъжица сол, 1 чаена лъжичка амонячна сода и брашно, колко поеме.



От изброените продукти замесваме умерено твърдо тесто, което точим на кори, дебели като за юфка. Нарязваме ги на триъгълници със страна 5–6 см и навиваме на кифлички. Нарездаме кифличките в намазана с масло тава, мажем ги с разбито яйце, поръсваме с ким или едра сол и печем в умерено силна фурна.

**418. Соленки с пълнка.** Замесваме тесто от  $\frac{1}{4}$  кг брашно,  $\frac{1}{4}$  кг масло, 1 цяло яйце, 2 супени лъжици кисело мляко и масло сол. Оставяме го да почива една нощ, на другия ден го точим на кора с дебелина като за юфка. Изрязваме кръгчета с винена чаша и пълним със смес от сирене или шунка и яйце, прегъваме кръгчетата, нареждаме ги в намазана с масло тава, мажем с яйце и печем в умерено силна фурна.

**419. Тригунки със сирене или извара.** Вземаме 1 водна чаша кисело мляко,  $2\frac{1}{2}$  кафени чашки олио, 1 равна лъжичка сода,  $1\frac{1}{2}$  лъжичка сол, 1 цяло яйце, брашно, колкото поеме, сирене и 2 яйца за пълнката, 1 яйце за намазване. От изброените продукти (без тия за пълнката) замесваме умерено твърдо тесто. Разточваме дебела кора, от която изрязваме квадрати със страна 5 см. Разточваме наново още малко, всяко квадратче пълним със сирене и яйце, прегъваме на триъгълник, притискаме добре встрани, мажем с яйце и печем в умерена фурна. Много ефектни и вкусни.

## БАНИЦИ, МИЛИНКИ И ЩРУДЕЛИ

**420. Пролетна баница.** Замесваме тесто от  $1\frac{1}{2}$  водна чаша хладка вода, 1 супена лъжица олио, 1 лъжица оцет,  $\frac{1}{2}$  лъжичка сол и брашно, колкото поеме, за да получим умерено твърдо тесто. Тестото омесваме добре, след което го разделяме на две равни части, всяко от които разделяме на 10–12 топчета. Овалваме топчетата и ги разточваме на питки колкото чаена чиниика. Намазваме всяка питка с мазнина (мас или масло, защото се втвърдява и не изтича) така, че получаваме две големи питки, които оставяме да почиват  $\frac{1}{2}$ –1 час. До това време изчистваме и измиваме 1 супник спанак, лапад или киселзц, нарязваме го на ситно, посоляваме и оставяме да престои осолен 15–20 минути, след което ги изстискваме. Прибавяме  $\frac{1}{2}$ –1 чаша кисело мляко и 2–3 яйца и разбъркваме. Вместо кисело мляко можем да прибавим  $\frac{1}{2}$  чаша натрошено сирене или извара.

Намазваме тава (45–50 см) с мазнина. Разточваме една кора, която да покрие тавата, и леко повдигаме краищата ѝ, поръсваме я с мазнина и разстиламе спанака на равномерен пласт. Разточваме и другата кора и я слагаме опъната върху спанака. Нарязваме спаначника като баклава, намазваме го с мазнина и печем в силна фурна. Поднася се топъл с кисело мляко.

**421. Баница с кисело мляко (за електрическата тенджера).** Продукти:  $\frac{1}{2}$  кг точени кори, 1 чаша натрошено сирене, 1 водна чаша мазнина, 1 чаша кисело мляко, 2–3 яйца,  $\frac{1}{4}$  лъжичка амонячна сода или сода бикарбонат.

Стриваме на ситно сиренето, прибавяме яйцата, млякото, содата и разбъркваме добре сместа. Намазваме тенджерата или тавичката с мазнина и нареждаме корите, като на всеки 2 кори ръсим по малко мазнина и от сиренената смес. Поливаме баницата с останалата мазнина, похлупваме тенджерата и печем около  $\frac{3}{4}$  час. Баницата може да се направи и в открита малка тавичка.

**422. Баница със спанак.** Продукти:  $\frac{1}{2}$  кг точени кори, 1 чаша натрошено сирене, 1 чаша мазнина, 1 чаша кисело мляко,  $\frac{1}{2}$  кг спанак и 2 яйца.

Изчистения и измит спанак нарязваме на ситно, посоляваме го леко и оставяме да престои осолен  $\frac{1}{2}$ –1 час, след което го изстискваме добре. Стриваме сиренето на ситно, прибавяме яйцата, киселото мляко и спанака, разбъркваме сместа и нареждаме баницата по същия начин, както баницата с кисело мляко. Печем я около 1 час.

Вместо спанак можем да употребим лапад и киселец или лобода и киселец.

**423. Полята баница.** Замесваме тесто с 1 яйце, 1 лъжица олио, 1 чаена лъжичка оцет, щипка сол и 1 винена чаша вода и го оставяме да почива  $\frac{1}{2}$ –1 час. Разделяме го на 10 еднакви топки, които разточваме на малки питки. Намазваме 5 от тия питки с мазнина и захлупваме и останалите 5 питки. Разточваме на 5 тънки кори, които оставяме да поизпръхнат, след което ги надипляме една до друга в намазана с масло тава, така че дъното ѝ да се покрие навсякъде равномерно с кора. Добре е да приготвим така баницата от вечер и да я печем на сутринта или пък оставяме да престои 2–3 часа, за да позасъхнат още корите. Преди да я сложим да се пече, поливаме с мазнина и слагаме във фурната за десетина минути, колкото да се изсуши силно. Разбиваме  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  литър пресечено мляко с 4–5 яйца, заливаме баницата и слагаме наново да се пече. По същия начин правим сладка баница, като подсладим млякото за поливка със захар на вкус и ароматизираме с 2–3 праха ванилия.

**424. Зелник по кюстендилски.** Замесваме тесто с 1 яйце, 1 супена лъжица олио, малко сол и толкова хладка вода, че да поеме около 1 кг брашно. Оставяме тестото да почива. През това време изчистваме и нарязваме на ситно 15–16 стръка праз, посоляваме го и пържим в 3–4 лъжици мазнина. Когато се изпари всичката вода и празът се позапържи, сваляме го да изстине, след което го разбъркваме с 3–4 яйца. Тестото разделяме на 4 равни части; от двете разточваме 2 големи кори, без да ги делим на гъозлемета, и ги оставяме да позасъхнат. Другите 2 парчета тесто разделяме по на 5 гъозлемета, които съединяваме с мазнина. Разточваме най-напред едната кора с

такава големина, че да надхвърля тепсията с около 15 см, за да може да направим широка витка на баницата. Слагаме кората върху намазана тепсия, поръсваме я с мазнина и в средата изсипваме запържения праз така, че наоколо да остане празнина от около 8 см. Разточваме и втората гъзлеме-кора и я надипляме силно да покрие само прازа. Слагаме върху масата една от по-засъхналите кори, поръсваме я с мазнина и сирене или изваря, разбъркани с 3–4 яйца, събираме двата срещуположни края към средата, така че да се надипли добре, и я слагаме във вид на полукръг около прازа. По същия начин приготвяме и другата кора и с нея попълваме останалия полукръг около прازа. С тази част от долната кора, която надхвърля тепсията, покриваме двете кори около прازа, като я надипляме грижливо, за да получим хубава витка. Поръсваме баницата с мазнина, надупчваме и печем в силна фурна. Още съвсем гореща я поръсваме със студена вода и покриваме с дебела кърпа, за да се по задуши и омекне.

**425. Свищовска баница.** Замесваме тесто от 2 чаени чаши вода, 2 лъжици олио, 1 лъжица оцет,  $\frac{1}{2}$  лъжичка сол и толкова брашно, че да получим умерено твърдо тесто, което оставяме да почива  $\frac{1}{2}$ –1 час, завито във влажна кърпа. До това време приготвяме пльнката: натрошаваме 1–1 $\frac{1}{2}$  чаша сирене, прибавяме 2 яйца и 1 чаша кисело мляко и разбъркваме сместа. Отпочиналото тесто разделяме на 16 еднакви топчета. Точим топчетата на питки, големи колкото чиния за ядене, намазваме 8 от тях с мазнина, а с останалите 8 питки ги покриваме. Получаваме 8 кори, които разточваме тънко и слагаме върху чаршафи или вестници да се засушат и преди да почнат да се трошат, нареждаме баницата. Намазваме с мазнина една средно голяма тепсия (около 46 см в диаметър), слагаме първата кора, като я набираме равномерно; поръсваме я с мазнина и върху нея набираме втората кора, поръсваме с мазнина и разстиламе  $\frac{1}{3}$  от сиренената смес, върху нея набираме третата кора, а след това и четвъртата, като все ръсим мазнина помежду. Върху четвъртата и шестата кора разпределяме останалото сирене. Набираме седмата и осмата кора. Последната кора набираме по-грижливо и я поръсваме с мазнина. Разбиваме 2 яйца с 1 чаша кисело мляко, поръсваме го върху баницата и слагаме да се пече — по възможност веднага. Поднасяме баницата топла. Можем да я поднесем и поръсена с пудра захар, в която сме

размесили 1–2 праха ванилия. За тази баница ни е необходима 1½ чаша мазнина.

**426. Бърза баница с месо.** Слагаме в съд  $\frac{3}{4}$  чаена чаша олио да възври с  $\frac{1}{4}$  чаша вода, на върха на ножа сол и  $\frac{1}{4}$  чаена лъжичка сода. Щом възври, дръпваме от огъня и във врящото олио с лъжица започваме да прибавяме брашно и бъркаме. Прибавяме толкова брашно, че да замесим умерено твърдо тесто. Разделяме го на 2 части. Разточваме едната част и я слагаме в тавичка, намазана с масло, отгоре разстиламе на равномерен пласт  $\frac{3}{4}$  кг смляно месо, предварително поизпържено с масло, лук и подправено с черен пипер. Разточваме втората кора и я слагаме върху месото. Набождаме с вилица и печем баницата в умерена фурна. Поднасяме я топла.

**427. Руски пирог със спанак.** Вземаме 20 г мая, натрошаваме я и размиваме в малко хладка вода. Замесваме умерено твърдо тесто с 1½ чаша хладка вода, 1 лъжица олио, 1 лъжица оцет, 1 яйце, размитата мая и щипка сол. Оставяме тестото да втасва 25–30 минути. През това време изчистваме и измиваме 1 кг спанак, посварявамз го в подсолена вода, прецеждаме, нарязваме с нож върху дъска, прибавяме 1 лъжица мас,  $\frac{1}{2}$  чаша сирене и 1–2 яйца. Разбъркваме сместа. Разделяме тестото на 6 части и всяко от тях делим по на 3 гъозлемета, които разточваме на малки питки, намазваме с мазнина и съединяваме три по три. Разтегляме с ръка първата кора на големина на тавата, в която ще печем пирого (за тази пропорция подхожда тавичка с диаметър около 45 см). Разтегляме втората кора, слагаме я върху първата и пак леко поръсваме с мазнина, след което разстиламе на равномерен пласт половината от спанака. Върху спанака разстиламе трета и четвърта кора, като ръсим по малко мазнина помежду им. Върху четвъртата кора слагаме останалия спанак и отгоре разстиламе пета и шеста кора. Нарязваме пирого на квадрати, поливаме го с останалата мазнина, мажем с яйце и печем.

**428. Сливенски милинки.** Слагаме в една тава около 1 кг брашно, правим в средата кладенче, в което натрошаваме 20 г мая, прибавяме  $\frac{1}{2}$  лъжичка сол, 1 кафена чашка мазнина, както и 2 чаени чаши вода, и замесваме меко тесто. Намазваме обилно с масло една

тава с около 35–38 см в диаметър, слагаме тестото в тавата и го разстиламе с ръце, докато покрие цялата тава; намазваме тестото с 3 лъжици мазнина, поръсваме със ситно натрошено сирене и сгъваме листа отдолу и отгоре, както и встрани така, че получаваме тесто в квадратна форма. Наново разстиламе тестото, докато покрие тавата, намазваме с мазнина, поръсваме със сирене и пак сгъваме. Така повтаряме 4 пъти. Ако тестото почне да лепне по тавата, намазваме я наново. След като разстелем тестото четвъртия път, нарязваме на квадрати, намазваме с мазнина и слагаме на топло да втасат милинките. Разбиваме две яйца с 4–5 супени лъжици кисело мляко, мажем втасалите милинки и слагаме да се пекат в силна или умерена фурна. Поднасяме милинките топли. За тази пропорция ни са необходими  $\frac{1}{4}$  кг сирене и  $\frac{1}{4}$  кг масло или мас.

**429. Тутманик с мая.** Слагаме в дълбок съд 3 чаени чаши брашно, прибавяме щипка сол, натрошаваме 20 г мая и наливаме постепенно толкова вода, че да замесим меко тесто. Оставяме го на топло да втаса. Разделяме го, след като втаса, на 12–13 топки, които потапяме в загрята мазнина и разтегляме с ръка на кора за малка тавичка (28–30 см) — електрическата тенджерата подхожда за тази доза продукти. Натрошаваме 200 г сирене и го размесваме с 3–4 яйца. Върху всяка кора ръсим по малко сирене. Най-отгоре намазваме мазнина и яйца и печем тутманика. Поднася се топъл с кисело мляко.

**430. Сладка баница с ориз.** Замесваме тесто от  $\frac{1}{2}$  кг брашно, 2 яйца, 1 супена лъжичка оцет, малко сол и толкова хладка вода, че да получим тесто като за баница. Омесваме го добре и оставяме да постои  $\frac{1}{2}$  час. През това време сваряваме сутляш от 5–6 супени лъжици ориз с 1 литър мляко, 2 чаши вода, захар на вкус и малко канела. Внимаваме сутляшът да бъде порядък, отколкото обикновено го приготвяваме. Оставяме го да изстине, след което му прибавяме 4–5 цели яйца. Разделяме тестото на две части и всяка от тях по на 6 части, които правим с точилката на малки питки и съединяваме помежду с масло. Разточваме на кора; с едната кора покриваме тавичката (средно голяма), като гледаме краищата ѝ да покрият и стените на тавичката. Изсипваме сутляща, разстиламе го еднакво навсякъде и покриваме с втората кора, която набираме леко. Надупчваме отгоре на 3–4 места с

вилаца и печем. Нарязваме баницата, след като изстине, и я поднасяме поръсена с канела или ванилова пудра захар.

**431. Бърз щрудел с череша или ябълки.** Отсяваме брашно, правим кладенче, наливаме  $1\frac{1}{2}$  водна чаша хладка вода, прибавяме по една супена лъжица оцет и олио, щипка сол и замесваме умерено твърдо тесто. Разделяме тестото на 5 равни части: разточваме всяка на лист колкото голяма чиния, намазваме я с хладко разтопено масло и сгъваме двата срещуположни края, така че само да се срещнат, намазваме с масло, съединяваме другите два срещуположни края, намазваме пак с масло, сгъваме и получаваме правоъгълник, намазваме за последен път, сгъваме и получаваме квадрат. Така сгъваме всички листи тесто и оставяме да почива 10–15 минути. До това време изчистваме от костилките и дръжчиците  $1-1\frac{1}{2}$  кг череша и ги оставяме в наклонен съд, за да се отцежда сокът им. Разточваме с дебела точилка всяка питка от тестото на правоъгълник с дълга страна според дължината на тавичката, в която ще печем щрудела (дадената пропорция е за обикновените алуминиеви или емайлирани тавички), и я поръсваме с мазнина. В основата на дългата страна поръсваме пласт счукан сухар, смесен с канела или ванилия, върху сухара слагаме  $\frac{1}{5}$  част от изчистените череша, поръсваме отгоре със сухара и навиваме на руло, слагаме рулото в намазана с масло тавичка. По същия начин приготвяме останалите питки. Намазваме щрудела с масло и го печем в умерено силна фурна. Поднасяме го поръсен с канелена или ванилова пудра захар. По същия начин приготвяме щрудела с ябълки: настъргваме ябълките на едрото ренде, изстискваме ги и размесваме с  $\frac{1}{2}$  чаша счукани орехи,  $\frac{1}{2}$  чаша захар и 1 лъжичка канела.

**432. Мързелив щрудел.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  кг брашно,  $\frac{3}{4}$  водна чаша олио или топено масло,  $\frac{1}{2}$  чаша вода, малко сол и на върха на ножа сода. От изброените продукти замесваме тесто, което разделяме на две части. Едната част разстиламе с точилка или ръка толкова, че да покрие дъното на тавичката, в която ще печем щрудела; върху нея поръсваме счукан сухар или счукани орехи, разстиламе настъргани  $\frac{3}{4}-1$  кг ябълки, предварително изстискани, поръсваме ги с малко захар, канела и сухар и върху тях разстиламе другата половина от тестото.

Печем в силна фурна. Нарязваме щрудела, след като изстине, и го поръсваме с пудра захар.

**433. Тиквеник.** Замесваме тесто с 1½ чаша хладка вода, 1 лъжичка олио, 1 лъжица оцет, щипка сол и брашно, колкото поеме. Разделяме тестото на 24 топчета, които разточваме на малки питки. Мажем питките с мазнина и съединяваме по четири, така че да получим 6 кори. Точим корите и нареждаме в тавичка, като ги накъдряме. Върху всяка кора поръсваме мазнина и слагаме настъргана тиква. Горната кора се стараем да разточим приблизително на големината на тавата. Слагаме я върху тиквата, като изравняваме грижливо краищата. Нарязваме на квадрати, поръсваме с мазнина и печем в силна фурна до зачервяване. Поднасяме тиквеника, поръсен със захар. Плънката за този тиквеник можем да приготвим от всякакъв вид тиква. Тиквата обелваме, настъргваме, преди да сме замесили тестото, посоляваме леко със сол и оставяме да престои така около 1 час, след което изстискваме водата, прибавяме 1–2 лъжици олио, захар на вкус, малко канела и 1 лъжичка сол и ½ чаша счукани орехи.



## СИРОПИРАНИ СЛАДКИШИ

**434. Баклава.** Продукти:  $\frac{1}{2}$  кг готови кори. 1 чаша (200 г) прясно масло, две чаени чаши (200 г) смлени или счукани орехи, 3 чаши захар, две чаши вода и 1 лъжичка канела. Нареждаме корите, като слагаме орехите, размесени с канелата, на две места. Наредената баница нарязваме на ромбове или квадрати. Заливаме я с врящото масло и печем. Оставяме я да изстине. От захарта и водата приготвяме сироп. Варим го 5 минути, които отброяваме от момента на възвирането. Преди да свалим сиропа от огъня, прибавяме  $\frac{1}{2}$  лъжичка винена киселина или сока на  $\frac{1}{2}$  лимон. Оставяме го да почине 5 минути, след което поливаме баклавата.

**435. Баклава охлюви с готови кори.**  $\frac{1}{2}$  кг готови кори, 200 г масло, 3 чаши (600 г) захар, 2 чаени чаши (200 г) счукани или смлени орехи, 1 пълна чаена лъжичка канела, 2 чаши вода. Вземаме готови кори, разделяме ги на две части и слагаме поотделно на масата. Размесваме орехите с канелата и поръсваме по равна част в основата на тясната страна на корите; орехите ръсим на ивица, широка около 10 см, след което увиваме на стегнато руло. Получаваме 2 рула, които нарязваме по на 12 равни части. Намазваме двойна форма за торта, стъклен съд или емайлирана тавичка (с диаметър около 30 см) с масло и нареждаме едно до друго охлювчетата с отрязаната част нагоре. Орехите не се изсипват, защото рулото е навито стегнато. Сгорещяваме маслото силно и поливаме всяко охлювче с по една не съвсем пълна супена лъжица масло. Печем баклавата в умерена фурна около 1 час. Оставяме я да изстине. От захарта и водата приготвяме сиропа, варим го 5 минути, след което заливаме охлювчетата. След 3–4 часа ги обръщаме внимателно едно по едно, за да се напоят добре. Поднасяме ги на другия ден. Поднасят се по две охлювчета, като ги заливаме с малко от отцедения сироп.

**436. Баклава тригуна.** Замесваме тесто като за баница от  $\frac{1}{4}$  кг бяло вино, 3 супени лъжици олио и  $\frac{1}{2}$  лъжичка сол. Оставяме тестото да почива  $\frac{1}{2}$  час, след което го разделяме на 32 еднакви топчици. Точим топчиците на питки колкото кафена чинийка, мажем ги с масло и съединяваме по 4, т.е. получаваме 8 кори. Точим еднакви тънки кори, които оставяме да позасъхнат. Нарездаме ги на масата една върху друга, като мажем или поръсваме добре всяка кора с масло. Последната кора също намазваме с масло, след което внимателно с остър нож нарязваме на квадрати със страна 8–10 см. Предварително приготвяме плънка от  $1\frac{1}{2}$  чаша смлени или счукани орехи,  $\frac{1}{2}$  чаша счукана галета и 1 кафена чашка мляко. Стопляме сместа на огъня и след като изстине, слагаме в средата на всеки квадрат по 1 лъжичка; прегъваме корите във вид на тригуна, притискаме леко краищата и нареждаме тригунките в намазана с масло тепсия, така че да не остават празнини. Поливаме баклавата с вряща мазнина — да цвърти, като се полива. Печем в умерена фурна. Приготвяме сироп от  $\frac{3}{4}$  кг захар с 4 чаши вода. С горещия сироп заливаме баклавата, след като е изстинала напълно, захлупваме с по-голяма тепсия и покриваме с кърпа да се задуши.

**437. Кадаиф.** Нарездаме в намазана с масло тавичка  $\frac{1}{2}$  кг кадаиф. По желание по средата можем да сложим едро счукани орехи с малко канела. Една чаена чаша счукани орехи е достатъчно. Отгоре поливаме с  $\frac{1}{4}$  кг топено масло или слагаме на парченца нетопено. Печем кадаифа до леко зачервяване. Оставяме го да изстине напълно и го заливаме със сироп. Сиропа приготвяме от 1 кг захар и 1 л вода — ври 20 минути от момента на възвирането, сваляме го от огъня и заливаме кадаифа. Украсяваме с разбит на гъст сняг белтък.

**438. Реване.** Продукти: 10 яйца,  $\frac{3}{4}$  кг захар (3 пълни чаени чаши),  $\frac{3}{4}$  чаена чаша грис,  $\frac{3}{4}$  чаена чаша брашно, лимонова кора, ванилия.

Яйцата се бият с 1 чаша захар, докато сместа побелее и се сгъсти толкова, че да почне да пише, т.е. като вдигнем с тела, падналата смес да се изгуби бавно в общата. Прибавяме постепенно брашното и лимоновата кора, гриса, като бъркаме леко сместа. Изсипваме я в намазана с масло и поръсена с брашно тавичка. За тази пропорция

подхождат обикновените правоъгълни алуминиеви или емайлирани тавички. Печем реването в умерено силна фурна. Нарязваме го и заливаме, след като е изстинало напълно.

От останалата захар (2 пълни чаши) и 1 литър вода правим сироп. Варим сироп 10 минути, сваляме го да почива 5 минути, прибавяме 1–2 праха ванилия и заливаме реването.

Вместо с вода сироп можем да приготвим с 1 литър прясно мляко.

## ПЪРЖЕНИ СЛАДКИШИ

**439. Пържени розички.** Замесваме тесто от 1 чаша хладка вода, 1 яйце, 2 лъжици олио и малко сол. Омесваме добре тестото и го оставяме да почива 1 час. Разделяме го на 2 равни части и точим кори с дебелина като за юфка. Като изсъхнат корите, изрязваме кръгове с винена чаша. Правим с ножа нарязи околоръст с дълбочина 1 см. Нарезваме три кръгчета едно върху друго, като ги слепваме само в средата с белтък. Нарезите на горния кръг съблюдаваме да не съвпадат с нарезите на долния кръг. Пържим розичките в обилна мазнина, за да ги облива. Пържим ги до леко причервяване. Поръсваме ги с ванилова захар и в средата на всяка розичка слагаме по една череша или вишничка. Мармалад, оформен на малко топче, може да замени плода.

**440. Донаци — пържени гевречета.** Бием десетина минути  $\frac{1}{2}$  чаена чаша захар с 3 цели яйца; в 1 чаена чаша кисело мляко размиваме 1 чаена лъжичка сода. Щом шупне млякото, изсипваме го при яйцата, прибавяме 1 пълна лъжичка канела и разбъркваме добре. Накрая прибавяме толкова брашно, че да получим умерено твърдо тесто, което омесваме добре. Точим тестото на кора, около 1 см дебела, от която изрязваме гевречета с две различни чаши — водна и ликьорена. За да не лепне тестото по чашата, топим я, преди да изрязваме, в брашно. Гевречетата пържим до зачервяване на силен огън в обилна мазнина. Изваждаме ги от мазнината и още топли ръсим със захар.

**441. Сиренени ленти.** Вземаме  $\frac{1}{4}$  кг сирене, слагаме го в супник и размиваме с хладка вода на рядка каша, след което прибавяме 2 яйца и 1 пълна супена лъжица олио. Слагаме в тавичка една купичка брашно, правим в средата кладенче и изсипваме сместа. Замесваме твърдо като за баница тесто, което омесваме добре. Разточваме го на дебела кора и режем ленти с 3 см ширина и 10 см дължина. Пържим

лентите на силен огън в обилна мазнина, докато бухнат и добият златист цвят. Посипваме ги с ванилова пудра захар.

**442. Бухти.** Вземаме 1 чаша кисело мляко, 3 яйца, 2 праха ванилия, 1 лъжичка сода, масло за пържене и брашно, колкото поеме. Разбиваме млякото с яйцата, прибавяме ванилията и содата (содата можем предварително да разтворим в киселото мляко) и после прибавяме брашно, като бъркаме непрекъснато с лъжицата, докато получим тесто, малко по-рядко от това за палачинки. Сгорещяваме в тигана 1 чаша олио и пускаме с лъжица от тестото, като гледаме да имат кръгла форма, за да станат бухтите кръгли. След като ги изпържим, изваждаме ги и веднага поръсваме с пудра захар или пускаме в студен сироп, приготвен от  $\frac{1}{4}$  кг захар и 1 чаша вода.

**443. Пържени еклери.** Слагаме в тенджера  $\frac{1}{4}$  л вода и 1 пълна супена лъжица прясно нетопено масло. Щом възври, пускаме наведнъж 1 пълна чаена чаша бяло брашно и бъркаме с дървена лъжица, докато се получи гладко тесто, което се отделя от съда. Сваляме го от огъня да изстине, след което прибавяме едно по едно 4 яйца, като бъркаме непрекъснато сместа. Гребваме с лъжицата топчета, които пържим на силен огън в обилна мазника до златистожълти. Опържените еклери поръсваме с ванилова пудра захар или ги потапяме в рядък сироп.

**444. Тиквени дръжки (толумбички).** Възваряваме  $\frac{1}{4}$  л вода с 80 г масло, щипка сол и лимонтузу колкото царевично зърно. Щом възври сместа, изсипваме бързо, но равномерно, 200 г брашно и бъркаме с дървена лъжица, за да получим гладка смес, докато се отдели от съда. Сваляме я от огъня и продължаваме да бъркаме. Като се охлади малко, прибавяме едно по едно 4 яйца. Бъркаме сместа, докато яйцата се поемат добре от тестото. Шприцоваме от тестото направо в широк съд със силно вряща мазнина продълговати форми с дължина 8–10 см. Пържим толумбичките, докато добият златист цвят. Поднасяме ги поръсени с пудра захар или потопени в хладък сироп от 1 чаша захар с 1 чаша вода (само да възври). При липса на шприц изрязваме от тестото топки със супена лъжица, които пускаме във врящата мазнина. Пържим ги и поднасяме по същия начин.

**445. Мекици.** Разбиваме добре 2 яйца, прибавяме последователно  $\frac{1}{4}$  кг кисело мляко, в което сме разтворили  $\frac{1}{2}$  лъжичка сода,  $\frac{1}{2}$  кг брашно и щипка сол, като бием непрекъснато сместа. Прибавяме след това 1 чаша хладка вода и продължаваме да бием сместа, докато почне да пуска мехури; оставяме я да почива  $\frac{1}{2}$  час, след което пържим мекиците в обилно и силно сгорещена мазнина. Ръсим ги с пудра захар, докато са още горещи.

**446. Панирани ябълки.** Вземаме 3–4 големи ябълки, обелваме ги и ги нарязваме на кръгчета, дебели до 1 см, и изрязваме семенната част. Правим тесто от 1 чаша мляко, 2 яйца, 3 супени лъжици захар, 1 лъжица масло и брашно толкова, че да получим малко по-гъсто от палачинково тесто. Сгорещяваме в тигана олио или масло и пускаме потопените в пането ябълки. Пържим ги, докато се зачервят, и поднасяме посипани с пудра захар.

**447. Пържен десерт от ябълки.** Разбиваме 2–3 яйца, постепенно прибавяме по малко брашно, като не преставаме да бием сместа, докато се втвърди. Разреждаме я след това с толкова прясно мляко, че да получим рядка каша. Обелваме 3–4 ябълки, изчистваме им семенната част, нарязваме ги на резанчета, а след това ги нарязваме напречно. Прибавяме ги към кашата и разбъркваме. От получената ябълкова смес пускаме със супена лъжица в силно сгорещена мазнина. Получаваме ябълкови бухтички, които пържим, докато се позачервят. Още топли ги поръсваме с ванилова или канелена захар.

**448. Палачинки.** Разбиваме добре 3 яйца с  $\frac{1}{2}$  чаша прясно мляко,  $\frac{1}{2}$  чаша вода,  $\frac{1}{4}$  лъжичка сол и брашно, колко поеме, за да може сместа да тече на гъста каша. Сгорещяваме силно тигана с 1 лъжичка масло и с разливната супена лъжица сипваме от сместа, като раздвижваме тигана бързо и на всички страни така, че сместа да покрие равномерно цялото дъно. Пържим палачинките, като разклащаме от време на време тигана; щом видим, че палачинката е добре изпържена от едната страна, обръщаме я с помощта на ножа да се изпържи и от другата страна. Готовите палачинки намазваме с мармалад, който предварително сме разбили, за да може да се маже

леко и равномерно. Навиваме палачинките, нареждаме ги в чиния, поръсваме с ванилова захар и поднасяме по възможност още топли.

**449. Панирани филии с канелена захар.** Нарязваме филии сух бял хляб, потапяме ги за момент в студено мляко или вода, след това в добре разбито яйце и веднага ги пържим в силно сгорещено олио или масло. Пържим филийките, докато получат златист цвят и от двете страни, слагаме ги в дълбок съд, поръсваме ги с пудра захар, смесена с канела и веднага захлупваме съда, за да омекнат.

## ПУДИНГИ

**450. Омлет плам.** Продукти: 5 яйца, 100 г пудра захар, ½ чаша плод от сладко или конфитюр и 1 лъжица ром. Разбиваме белтъците на сняг, прибавяме половината захар и бием докато получим гъст сняг. Отделно разбиваме жълтъците с другата половина захар; прибавяме постепенно снега от белтъците, като бъркаме леко сместа. Изсипваме я в намазана с масло чиния от огнеупорно стъкло или емайлирана и печем в умерено силна фурна. След като изстине пламът, отгоре нареждаме плодовете от сладкото, поръсваме с около 1 супена пълна лъжица пудра захар, заливаме с рома и запалваме в момента на поднасянето.

**451. Пудинг дипломат.** Продукти: 1 л прясно мляко, 8 яйца, 2 чаши (350 г) захар, 150 г сух бял хляб или козунак, 100 г сухо грозде, 1 кафена чашка захаросани плодове, 2 праха ванилия, ¾ чаша захар за карамел.

Разбиваме добре яйцата, прибавяме млякото, в което сме разтопили захарта, ванилията и гроздето. Хлябът и плодовете нарязваме на дребни кубчета и слагаме в крема. Карамелизираме останалата захар и я изсипваме във форма, която бързо разклащаме, за да покрие захарта добре стените, изсипваме сместа и печем във водна баня. Поднасяме го със карамеловия сироп.

**452. Пудинг от череши.** Вземаме 1 л мляко, 150г грис, 200 г прясно масло, 200 г пудра захар, 8 яйца, 3 супени лъжици смлени бадеми, 1 кг череши, кората на 1 лимон, малко канела. Сваряваме гриса в млякото и го оставяме да изстине. Разбиваме маслото на пяна; прибавяме захарта, бадемите, жълтъците един след друг, гриса, черешите, на които сме извадили костилките, лимонената кора и канелата и разбъркваме сместа; накрая прибавяме разбитите на гъст сняг белтъци, леко разбъркваме и изсипваме сместа в намазана с масло



и поръсена с брашно тавичка. Печем в умерена фурна. Поднасяме пудинга поръсен с пудра захар.

**453. Ябълков пудинг.** Вземаме 4 яйца, 2 чаши обелени и настъргани ябълки, 1 чаша прясно мляко, 1 чаша пудра захар, 1 чаша счукан сухар,  $\frac{1}{2}$  чаша горещо краве масло. Бием яйцата със захарта около 15 минути; прибавяме последователно млякото, сухара, ябълките и накрая горещото масло. Разбъркваме сместа и изсипваме във форма, чиито стени сме облели с карамелизирана захар. Печем в умерена фурна. Обръщаме в чиния, след като поизстине.

**454. Оризов пудинг.** Една чаена чаша ориз варим в 3 чаши мляко и 1 чаша вода. Като се свари, сваляме го от огъня и оставяме да изстине. Разбиваме 2 пълни супени лъжици краве масло с 1 чаша захар, прибавяме един по един 4 жълтъка, като бием непрекъснато сместа; съединяваме я с изстиналия ориз и прибавяме две супени лъжици стафиди. Накрая прибавяме белтъците, разбити на гъст сняг и леко разбъркваме. Изсипваме сместа в намазана с масло форма и печем около 1 час в силна фурна. Обръщаме го в голяма чиния, заливаме с малинов сироп или ванилов сос и поднасяме.

**455. Пудинг от бял хляб.** Вземаме 1 русенско хлебче или  $\frac{1}{2}$  бял хляб, 1 литър прясно мляко, 1 чаша захар, 4 яйца, 150 г или 6–7 лъжици стопено масло, 2 праха ванилия, плод от някакво сладко или конфитюр.

Нарязваме хляба на филии около 1 пръст дебели и ги потапяме в млякото. Намазваме с масло една двойна форма за торта или тавичка с диаметър около 28 см и нареждаме половината от натопения в мляко хляб. Поливаме с половината препържено масло и нареждаме дребно нарязани ароматни плодове от сладко или конфитюр, като вишни, малини, ягоди, смокини, портокалови кори и др. Ако имаме орехи или бадеми, можем да поръсим със счукани или смлени орехи. Отгоре нареждаме останалите филийки хляб. Разбиваме жълтъците със захарта, прибавяме останалото от филиите мляко и ванилията и наново разбиваме. Отделно разбиваме на сняг белтъците, отделяме  $\frac{1}{3}$  от снега, а останалите  $\frac{2}{3}$  прибавяме постепенно към жълтъците и млякото, като разбъркваме леко сместа. Поливаме филиите с останалото масло, след

което ги заливаме с яйчената смес. Отгоре намазваме с отделения белтък на равномерен пласт и печем пудинга в умерена фурна.

Нарязваме го като торта и поднасяме полят с малинов сироп или ванилов сос, който приготвяме по следния начин: разбиваме 2 жълтъка с 1 равна супена лъжица нишесте или бяло брашно, наливаме  $\frac{1}{2}$  л прясно мляко, прибавяме  $\frac{1}{2}$  чаша захар и варим соса на умерен огън, като го бъркаме непрекъснато, докато почне да пука. Прибавяме 1 прах ванилия и сваляме от огъня.

## ЖЕЛЕТА И ПЛОДОВИ ДЕСЕРТИ

**456. Желе от ягоди.** Вземаме добре узрели ягоди, изчистваме венечните листа, измиваме ги добре, след което ги смачкваме. Прецеждаме ги през гъсто сито или тюрбен и отмерваме сока. На  $\frac{1}{2}$  литър ягодиов сок прибавяме пудра захар на вкус, сока от  $\frac{1}{2}$  лимон и 1 супена лъжица ром. В 1 кафена чаша гореща вода разтапяме 15 г желатин, прибавяме го към ягодиовия сок, разбъркваме, изсипваме в подходяща форма, намокрена със студена вода, и оставяме да замръзне. Обръщаме желето в стъклена чиния и го украсяваме с каймак.

**457. Желе от ябълки.** Обелваме и нарязваме  $\frac{1}{2}$  кг ябълки на еднакви резенчета и ги пускаме във врящ сироп от 3 чаши вода,  $2\frac{1}{2}$  чаши захар и сока на  $\frac{1}{2}$  лимон или малко лимонтузу. Щом станат прозрачни ябълките, без да се разварят, изваждаме ги с решетеста лъжица. В 2–3 супени лъжици гореща вода разтапяме 20 г желатин, изсипваме го в сиропа и разбъркваме, за да се разтопи добре, и слагаме на студено място. Като се поохлади, прибавяме лимонова есенция и по желание малко розова боя. Изплакваме формата, в която ще изстудим желето, със студена вода, слагаме я в съд с лед или малко студена вода, изсипваме малко от желето. Като замръзне, нареждаме половината ябълки във форма на звезда, отгоре сипваме пак малко желе и като застине, нареждаме и другата половина ябълки. Върху тях сипваме останалото желе. След като замръзне добре, обръщаме го в голяма чиния, наоколо го украсяваме с резенчета от сварени ябълки.

**458. Портокалово желе.** Продукти: 7 бели желатина, 1 червен, 1 чаша пудра захар, 2 портокала, 1 лимон, 2 чаши вода. Киснем желатина 1 час в студена вода, след което го разтваряме в 2 чаши гореща вода, прибавяме захарта, сока от портокалите и лимона, изсипваме желето във форма и оставяме да замръзне.

**459. Желе от кисело мляко.** Разбиваме  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко с 1 чаша пудра захар и го слагаме на огъня да се затопли леко. Разтваряме 20 г желатин в 2 супени лъжици гореща вода и го прибавяме към млякото заедно с настърганата кора и  $\frac{1}{2}$  лимон и 1 супена лъжица ром. По желание можем да боядисаме сместа с червена боя. Изсипваме я в къдрава форма, изплакната със студена вода, и оставяме да желира в лед. След като обърнем желето, заливаме го с шоколаден крем или ванилов сос.

**460. Ягоди с кисело мляко.** На  $\frac{1}{2}$  кг добре узрели, изчистени и измити ягоди се взема  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко. Ягодите се слагат в стъклена купа или салатиера, поръсват се с  $\frac{3}{4}$  кг пудра захар и се заливат с млякото, което предварително добре разбиваме. Оставят се да престоят с млякото 1–2 часа. По желание ягодите могат да се напръскат с 1 ликьорена чашка коняк.

**461. Суров компот от ягоди.** Измиваме, изчистваме от дръжчиците и венечните листа 1 кг добре узрели, здрави ягоди и ги нареждаме в дълбока стъклена чиния. Отделно сваряваме на гъст сироп  $1\frac{1}{2}$  чаша захар с 2 чаши вода, оставяме го да изстине и заливаме ягодите. Украсяваме с каймак, който шприцоваме с големия шприц.

**462. Ягоди с ванилов крем.** Приготвяме умерено гъст ванилов крем от  $\frac{1}{2}$  л мляко, 2 равни супени лъжици брашно,  $\frac{1}{2}$  чаша захар, 2 жълтъка и 2 праха ванилия. Изсипваме го в чинии. Отгоре нареждаме ягоди, предварително измити и изцедени. Поръсваме със захар.

**463. Ябълки на фурна — празничен десерт.** Вземаме 6–8 еднакви по големина ябълки, измиваме ги и издълбаваме вътрешността, без да ги белим. Пълним ги със смес от орехи, захар, канела и нареждаме в малка тавичка. Сваряваме умерено гъст сироп от 1 чаша захар и 1 чаша вода, заливаме ябълките и печем в умерена фурна, като внимаваме да не се напукат. Разбиваме 2 белтъка с 4 супени лъжици захар на гъст сняг. Отделно разбиваме 2 лъжици мармалад, подслаждаме го с още малко захар и съединяваме с белтъците. Ароматизираме крема с някаква есенция. Слагаме в

стъклена чинийка по една ябълка, наоколо слагаме сироп, а отгоре и встрани шприцоваме от крема с големия шприц.

**464. Десерт от малини.** Вземаме 1 кг малини, изчистваме ги от листенцата, изплакваме със студена вода, изцеждаме, слагаме в супник и поръсваме с 1 кафена чашка пудра захар. Разбъркваме леко малините със захарта и ги оставяме да престоят така 1–2 часа. Разпределяме ги след това в порцеланови купички или ги слагаме общо в огнеупорна тенджера. Разбиваме 3 белтъка, прибавяме постепенно 3–4 супени лъжици пудра захар, като продължаваме да бием, докато се получи гъст сняг. Слагаме снега върху малините в конусообразна форма. Ако разполагаме с бадеми, обелваме ги, нарязваме на ивички и набождаме в белтъка. Слагаме десерта да се запече във фурната, докато белтъкът порозовее леко. Поднасяме студен.

**465. Печени дюли — десерт.** Вземаме добре узрели средно големи дюли, отрязваме им капаче откъм дръжката и с нож издълбавим семенната част. Издълбаната част напълваме със ситна захар, поръсваме с малко канела или счукан карамфил и печем дюлите в силна фурна. Поднасяме ги, полети с някакав сироп или сладко.

**466. Задушена тиква.** Вземаме кестенка тиква, обелваме и нарязваме на правилни парчета, нареждаме плътно едно до друго в плитка широка тенджера. Помежду ръсим със счукани орехи. Наливаме 2 кафени чашки вода, притискаме с чинийка и варим на тих огън, като гледаме да се изпари водата. Сваляме да поизстине, покриваме с голяма чиния или тавичка и изведнъж обръщаме като торта. След като изстине напълно тиквата, поръсваме я с орехи и поднасяме поръсена с пудра захар. Вместо със захар можем да полеем тиквата с мед или петмез.

**467. Оризово желе с ванилов сос.** Вземаме 200 г ориз, 4 чаени чаши вода, кората и сока на 1 лимон, 8–7 лъжици захар, 1 супена лъжица коняк или 2 праха ванилия. Варим ориза и лимонената кора с вода, докато омекне добре и водата изври напълно. Прибавяме захарта, лимонения сок и коняка, сваляме от огъня, изсипваме в изплакната със студена вода кръгла тенекиена форма и оставяме на студено да се

желира оризът. Отделно сваряваме ванилов сос от ½ л мляко, 12–14 бучки захар, 2 жълтъка, 1 лъжичка нишесте и 2 праха ванилия. Оставяме соса да изстине и изсипваме в сосиера. Обръщаме оризовото желе върху голяма стъклена чиния, отгоре украсяваме с плодове от сладко и поднасяме с ванилов сос.

**463. Сутляш.** В 2 чаени чаши вода слагаме да се вари ½ чаша ориз; когато водата поизври, прибавяме 2 чаени чаши мляко, захар на вкус и на върха на ножа сол. Щом оризът възври наново, започваме да го бъркаме силно с тела за разбиване на яйца. Продължаваме бъркането, докато оризът се сvari. Размиваме 1 супена лъжица брашно или нишесте в ½ чаша студена вода и го изсипваме в сутляша при постоянно бъркане. Оставяме сутляша да възври, след което го насипваме в чинии. Отгоре го поръсваме със счукана канела.

**469. Празничен сутляш.** Една чаена чаша ориз полусваряваме в 2 чаши вода; прибавяме 3 чаши прясно мляко и захар на вкус и досваряваме ориза. Накрая прибавяме 2 жълтъка и прах ванилия. Вземаме средно големи ябълки, като изчисляваме по 1 на лице, обелваме ги, издълбаваме семенната част и полусваряваме в рядък захарен сироп. Внимаваме да не омекнат много и се разкъсат. Изсипваме сутляша в голяма чиния, нареждаме отгоре ябълките, а във вдлъбнатината на всяка ябълка слагаме плод от сладко или конфитюр. Най-подходящ е кайсиев плод.

Десерта можем да залеем с малинов сироп или рядък ванилов сос.

**470. Грис-халва.** Заливаме с 2 чаени чаши вода 1 чаша захар и слагаме да възври. До това време в половина чаша топено масло пържим 1½ чаша грис, докато получи златист цвят, заливаме гриса с врящия сироп и бъркаме бързо, докато поври 5 минути. Сваляме от огъня, покриваме тенджерата с кърпа, сгъната на няколко ката, похлупваме с капака и оставяме да се задушават. След 15–20 минути отхлупваме, леко разронваме гриса с лъжица и наново завиваме, докато изстине. Така приготвена, халвата става ронлива и много вкусна. Изсипваме я в чинии и поръсваме със счукани орехи и канела.

**471. Нуга-халва.** Вземаме 1 голяма чаена чаша захар, сипваме захарта в тенджерата, прибавяме  $\frac{3}{4}$  чаша мед и варим сместа, докато се причерви, след което сваляме от огъня. На края на печката разбиваме на гъст сняг 5 белтъка и постепенно лъжица по лъжица ги прибавяме към горещата захарна смес, като бием непрекъснато сместа. Слагаме сместа наново на края на печката, като внимаваме да не се сгъсти много; нарязваме умерено дребно  $\frac{1}{2}$  кг орехи и ги прибавяме към горещата бяла смес — сега бъркаме леко сместа.

Върху 1 тавичка с размери като двойна форма за торта слагаме намаслена хартия, изсипваме сместа и я разстиламе с нож на равномерен пласт. Покриваме също с намаслена хартия и притискаме леко с тънка дъсчица. На другия ден нарязваме халвата на правоъгълници или квадрати. Халвата се реже леко и правилно, когато ножът е остър и потопен във вода. Вместо между намаслена хартия халвата може да притиснем за една нощ между две вафлени кори.

По желание халвата ароматизираме с ванилия, есенция бергамонт, лимонена есенция и др.

**472. Варено жито — ашуре.** Вземаме грухано жито, измиваме го добре, заливаме с повече вода и варим, докато уври добре — дори да се развари. Завиваме го с дебела кърпа, слагаме капака и оставяме да престои така една нощ. На другия ден го слагаме наново на огъня, прибавяме захар на вкус, едро счукани орехи, белени фъстъци, сухо грозде или сини сливи, нарязани на парченца, бадеми (може и само каквото имаме под ръка). Варим житото с тия продукти още 10–15 минути. Сваляме го от огъня и веднага му прибавяме 3–4 листа желатин, предварително накиснат 1 час в студена вода и 1–2 лъжички канела; разбъркваме и изсипваме в къдрава форма или в тавичка. След като замръзне, обръщаме ашурето в голяма чиния. Поднасяме поръсено със счукани орехи и канела.

Ашурето можем да приготвим и без желатин — тогава го насипваме в отделни чинийки и поръсваме с орехи и канела.

## БОНБОНИ

**473. Орехови бонбони с пияни вишни.** Разбиваме много добре 2 белтъка, прибавяме към тях 1 чаена чаша пудра захар и отново ги разбиваме, след това прибавяме  $\frac{1}{4}$  кг смлени орехи, 3–4 праха ванилия и омесваме добре сместа. От нея правим 25 топчета, които оформяме с влажна ръка. В средата на всяко топче слагаме по 1 вишничка, напоена с алкохол. Ако нямаме такива вишнички, правим бонбоните без плънка и ги овалваме в захар.

**474. Сухи сини сливи — бонбони.** От бял фондан и сухи сини сливи можем да приготвим вкусни бонбони. Избираме по-едри сливи, които измиваме добре. След това ги изсипваме в цедка и слагаме да постоят 5 минути на пара върху тенджера с вряща вода. Разрязваме сливите с нож от едната страна и след като извадим костилките, ги пълним с бял фондан. Така приготвените сливи овалваме в захар.

**475. Бонбони с орехови ядки.** Счупваме внимателно орехи, като разделяме ядките на две половини. Слагаме в супник 2 чаени чаши захар, прибавяме 1 неразбит белтък, 2 чаени лъжички студена вода и 2 праха ванилия. Сместа разбъркваме добре и правим от нея топчици, от двете страни на които прилепваме по половин орехова ядка. Вместо орехови ядки можем да използваме ядки от лешници, фъстъци или бадеми.

**476. Бонбони фондан.** Слагаме в тенджера  $1\frac{1}{4}$  кг (или 6 чаши) захар с  $1\frac{1}{2}$  чаена чаша вода и варим, без да бъркаме, сироп, докато се сгъсти толкова, че капка, пусната в чаша със студена вода, да не се разлива, а да образува меко топче. Преди да свалим сиропа от огъня, прибавяме 3 чаени лъжички лимонов сок или 1 лъжичка счукана винена киселина. Изсипваме сгъстения сироп върху тавичка, леко намазана с масло, и го оставяме да позастине, като внимаваме да не се втвърдят краищата. Събираме на купчинка и бъркаме с лъжица



сгъстения сироп, докато побелее. Щом започне да става на бучки, омесваме го с ръка, докато получим съвсем гладко тесто. Тестото слагаме в супник и го покриваме с хартия, намазана с масло, за да не хване корица. От така приготвеното захарно тесто — фондан, правим бонбони с ръка или с шприц.

Захарното тесто можем да боядисваме с розова, жълта, зелена боя. За аромат на белия фондан слагаме ванилия, на розовия — розова вода, а на жълтия — портокалова есенция.

**477. Бонбони карамел.** В по-дебела тенджера или тиган сипваме  $\frac{1}{2}$  кг захар и я слагаме на силен огън. Когато захарта получи светлокафяв цвят, прибавяме  $\frac{1}{4}$  кг орехови ядки. Разбъркваме бързо сместа, с 2 вилици изваждаме оваляните в карамела ядки и ги поставяме в леко намазана с масло тава. Гледаме да гребваме с вилицата бонбони колкото малък орех. След това, докато са още топли, но да могат да се оваляте ръце, правим кръгли бонбони. Ако искаме карамелът на бонбоните да е по-дебел, карамелизираме още захар, пускаме бонбоните да се овалят повторно и ги изваждаме пак с вилиците в тавичка, за да изстинат и се втвърдят.

Освен с орехови ядки, такива бонбони могат да се приготвят и с ядки от бадеми, лешници или фъстъци.

**478. Ментови бонбони.** Слагаме в тенджера 3 чаени чаши захар, която заливаме с  $\frac{1}{2}$  чаша вода и бъркаме, докато захарта се стопи. Варим сиропа 10 минути и като го свалим от огъня, прибавяме 9–10 капки ментова есенция. Сместа бием с дървена лъжица, докато се сгъсти. След това гребваме с чаена лъжичка топчици колкото малък орех, нареждаме ги върху хартия, леко намазана с масло, и ги оставяме да изсъхнат.

# СЛАДОЛЕД

## ЗАЛЕДЯВАНЕ НА СЛАДОЛЕД ПРИ ДОМАШНИ УСЛОВИЯ БЕЗ МАШИНКА

За заледяване на сладоледа е необходима специална машинка. Домакинята обаче може да приготви сладолед и когато няма такава машинка. Достатъчно е да има голяма (2–3 кг) здрава тенекиена консервна или бакърена кутия с капак и друг по-широк и дълбок съд от тези кутии, като голяма дълбока тенджерка или кофа. Пълним кофата с натрошен лед. Между леда поръсваме каменна сол, която забавя разтопяването му. Изстиналата смес за сладоледа изсипваме в кутията, похлупваме с капака и я заравяме в леда. Оставяме я да престои около ½ час, след което започваме да въртим кутията наляво-надясно. След десетина минути отваряме капака, остъргваме с дървена лъжица замръзналата смес по стените на кутията и я разбъркваме леко с останалата смес. Захлупваме кутията и наново въртим сместа по същия начин, като я отваряме от време на време и обираме по стените заледената смес. Продължаваме така, докато замръзне цялата смес и получим хубав сладолед. Държим сладоледа в кутията с леда до привършването му.

**479. Обикновен сладолед.** Продукти: 1 л прясно мляко, 1½ супени лъжици нишесте, 1½ чаша захар, 7 яйца, 2–3 праха ванилия. Размиваме нишестето в част от студеното мляко, прибавяме останалото и захарта и го варим няколко минути на огъня, като го бъркаме непрекъснато. Разбиваме добре жълтъците и постепенно прибавяме към тях горещото подсладено мляко, като продължаваме бъркането с тела. Слагаме наново получената смес на огъня и я бъркаме до завиране, след което веднага я сваляме от огъня и оставяме да поизстине, като не преставяме да я бъркаме. Прибавяме разбитите на сняг белтъци, ванилията и изсипваме сместа в машинка за сладолед. Въртим, докато замръзне и получим хубав ванилов сладолед. При

липса на машинка сладоледа можем да приготвим по описания по-горе начин.

**480. Сладолед с кафе.** Заливаме с  $1\frac{1}{2}$  кафена чашка вряла вода 3 супени лъжици едро смляно чисто кафе. Захлупваме да престои  $\frac{1}{2}$  час, след което прецеждаме отварата, като изстискваме кафето; прецеждаме втори път през марля и получената 1 чашка есенция-кафе прибавяме към обикновения крем-ванилия. Изсипваме в машинката за сладолед и заледяваме.

**481. Малинов сладолед.** Продукти:  $1\frac{1}{2}$  кг малини,  $\frac{1}{2}$  кг захар,  $\frac{1}{2}$  л прясно мляко, сока на  $\frac{1}{2}$  лимон, 1 прах ванилия. Малините се смачкват и сокът се отцежда добре през ситно сито; прибавя се млякото, захарта, лимоненият сок, ванилията, сместа се разбърква и изсипва в машинката или в съд, пригоден по описания по-горе начин. По-нататък приготвлението на малиновия сладолед става, както на обикновения.

**482. Сладолед с карамелизирана захар.** Размиваме 1 супена лъжица нишесте с малко студено мляко и го изсипваме в  $\frac{3}{4}$  л мляко. Слагаме на огъня да възври; към възврялото мляко изсипваме карамела от 3 супени лъжици захар, бъркаме на огъня, докато се сгъсти леко. Разбиваме много добре 6 жълтъка и прибавяме към тях горещия крем, като бъркаме непрекъснато. Отделно разбиваме 6 белтъка със 150 г пудра захар и ги прибавяме към крема заедно с 2–3 праха ванилия; бъркаме леко. Изсипваме сместа в машинката за сладолед и заледяваме.

**483. Лимонов сладолед.** Правим сироп от  $\frac{1}{2}$  кг захар, 4 чаени чаши вода и кората на 1 лимон. Сиропът ври само 3–4 минути, сваляме го да изстине и изваждаме лимоновата кора. Изстискваме сока на 6 лимона, прецеждаме го и прибавяме към сиропа. Накрая прибавяме 3 белтъка, разбити на гъст сняг. Изсипваме в машинката за сладолед и заледяваме.

**484. Айскафе.** Продукти: 1 л прясно мляко, 6 жълтъка, 1 чаша захар, 2 праха ванилия, кафе. Разбъркваме добре жълтъците и

прибавяме към тях млякото заедно със захарта. Варим сместа, докато лъжичката, потопена в крема и вдигната, се облепва с крем. Сваляме да поизстине и прибавяме ванилията. Изстиналата смес изсипваме в машинката за сладолед и въртим, докато малко замръзне. Изваждаме половината от полузамръзалия сладолед и го държим върху лед, останалата половина продължаваме да въртим, докато съвсем замръзне.

Преди поднасяне най-отдолу на чашката слагаме от полузамръзалия сладолед, върху него от замръзалия и заливаме с изстудено кафе, приготвено по следния начин: на 1 чаша вода вземаме 2 лъжички чисто кафе и 2 лъжички нескафе. Възваряваме водата, сваляме я от огъня и веднага прибавяме кафето, разбъркваме го добре, прибавяме 1 супена лъжица студена вода и пак разбъркваме. Оставяме кафето да се утаи, прецеждаме го, подсладяваме на вкус и го оставяме върху лед или в хладилник да изстине, след което наливаме върху сладоледа. Отгоре можем да сложим сметана.

## БОЛЛЕТА

**489. Болле от портокали.** Натриваме 10–12 бучки захар с кората на 1 портокал и ги слагаме в дълбок съд. Изчистваме добре 3 портокала и ги разделяме на резенчета, които нарязваме на дребно, изчистваме семчиците, слагаме ги при натритите бучки захар, прибавяме още  $\frac{1}{4}$  кг захар, 2 бутилки или  $1\frac{1}{2}$  л бяло вино и оставяме всичко да престои 3–4 часа в лед или на студено. Преди поднасяне прибавяме 1 чаша сода и 100 г вермут или някакъв ликьор.

**490. Болле от портокали.** Натъркваме 400 г захар на бучки върху корите на 4 портокала; слагаме бучките в дълбок съд, прибавяме месестата част на портокалите, изчистени от семките и нарязани на ситно, сока на още 2 портокала, 2 литра бяло вино, за оцветяване малко оранжева боя и оставяме сместа няколко часа в лед или на студено място. Опитваме на вкус дали е достатъчно подсладено и преди поднасяне прибавяме 1–2 шишета сода.

**491. Болле от праскови.** Нарязваме на резенчета или на кубчета 1 кг праскови, поръсваме ги с  $\frac{1}{2}$  кг пудра захар и оставяме да престоят така 2–3 часа. Заливаме ги след това с 2 литра бяло вино да престоят още 2 часа в лед. Преди поднасяне прибавяме 1–2 шишета сода и 200 г коняк или вермут.

**492. Болле от малинов сироп.** На 2 бутилки бяло вино прибавяме 250 г сироп, сока на 2 лимона, 2 чаши сода и едно парче лед.

**493. Болле от ябълки.** Измиваме 6 големи ябълки, нарязваме ги на кубчета, поръсваме ги с  $1-1\frac{1}{2}$  чаша пудра захар и малко бяло вино. Оставяме ги да престоят 5–6 часа, след което наливаме  $\frac{1}{2}$  чаша ром и 2 бутилки бяло вино. По-голямата част от плода изваждаме преди поднасяне. Поднасяме със сода.

**494. Болле от ягоди.** Една супена чиния ягоди наръсваме с  $\frac{1}{2}$  чаша бода и  $\frac{1}{2}$  кг пудра захар. Оставяме ги да престоят 2–3 часа в хладилник или лед. Ягодите запазват формата си. Заливаме ги след това с 2 литра бяло вино; престояват още 1–2 часа. Преди поднасяне наливаме 1–2 шишета сода.

По същия начин се приготвя болле от малини.

## КРЕМОВЕ

**495. Ванилов сос.** По-голяма част от кремове поднасяме с ванилов сос, приготвен по следния начин: вземаме  $\frac{1}{2}$  л мляко, 7–8 чаени лъжички захар, 3–4 жълтъка и 1–2 праха ванилия. Разбиваме жълтъците, прибавяме ги към млякото, прибавяме и захарта и бъркаме на тих огън, докато сосът възври. Сваляме от огъня, прибавяме ванилията и след като изстине сосът, поднасяме го в сосиера или заливаме крема.

**496. Бърз и лек крем.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  л мляко, 4 яйца, 6 супени лъжици и отделно 5 чаени лъжички захар, 3 чаени лъжички нишесте или брашно, 100 г бадеми и 2 праха ванилия. Бием на края на печката белтъците с 4 супени лъжици пудра захар, докато получим гъст сняг, и слагаме настрана. Правим карамел от 5 чаени лъжички захар и малко вода. Изсипваме горещия карамел на тънка ивица в белтъците, като ги бием силно. Отделно правим ванилов крем от млякото, жълтъците, нишестето и 2 лъжици захар. Сгъстяваме крема и като го свалим от огъня, прибавяме ванилията и половината от бадемите, предварително обелени, нарязани на тънки ивици и запечени до бледорозово във фурната. Изстиналия жълт крем изсипваме в чашки, отгоре насипваме белия крем, върху който набождаме останалите бадеми. В средата слагаме някакъв суров плод или плод от сладко. От тази пропорция излизат 6–7 порции.

**497. Ябълков крем с ванилов сос.** Вземаме 5–6 средно големи кисели ябълки, 5 супени лъжици захар, 4 белтъка и ванилов сос. Нарязваме ябълките на четвъртинки, изчистваме им семенната част и ги слагаме на огъня с 2–3 супени лъжици вода да се задушат, докато омекнат. Разтриваме ги добре с вилица, прибавяме захарта и оставяме да се охладят, след което прибавяме белтъците, разбити на сняг, разбъркваме леко, изсипваме в стъклена чиния и заглаждаме. Оставяме крема на студено да замръзне. Поднасяме с ванилов сос.

**498. Крем от печени ябълки.** Обелваме  $\frac{1}{2}$  кг печени ябълки, изчистваме семенната част и ги претриваме през гивгир. Прибавяме 1 белтък,  $1\frac{1}{2}$  чаша пудра захар, сока на  $\frac{1}{2}$  лимон и бием с дървена лъжица  $\frac{1}{2}$  час, докато кремът бухне и се сгъсти.

Служи за плънка и гарниране на торти.

**499. Крем с карамелизирана захар.** В малка бакърена или чугунена тенджерка карамелизираме на силен огън 4 пълни супени лъжици захар с 4 лъжици вода. Дръпваме тенджерката от огъня. Отделно в  $\frac{1}{2}$  л студено мляко размиваме 2 супени лъжици нишесте или бяло брашно, прибавяме 3 разбити жълтъка, 2 супени лъжици захар и изсипваме върху карамела. Бъркаме крема върху умерен огън, докато възври и почне да пука. Дръпваме го от огъня да изстине. Белтъците разбиваме на гъст сняг и леко ги съединяваме с крема. Ароматизираме с 2–3 праха ванилия и изсипваме в стъклени чаши или малки купички. Набождаме крема с бадеми или орехи, нарязани на иглици и леко препечени, или украсяваме с плод от някакво сладко.

**500. Грисов крем с плодове.** Вземаме 1 л мляко, 1 чаена чаша захар, 1 чаша грис, малко бадеми, ягоди, малини, кайсии, ябълки, ром и ванилия. Като възври млякото, постепенно и при непрестанно бъркане пускаме гриса. Като се свари, дръпваме от огъня и с тела бием 15–20 минути, докато изстине напълно. Обелваме и смиламе бадемите; прибавяме ги към крема и ароматизираме с 2 праха ванилия. В стъклени чаши или чинийки нарязваме някакъв плод, поръсваме със захар и ром и сипваме от крема. Отгоре украсяваме със същите плодове или поливаме със сироп.

**501. Крем амброзия.** Продукти: 1 л прясно мляко, 6 яйца, 300 г захар, 1 супена лъжица нишесте, 2–3 праха ванилия, захаросани плодове.

Разбиваме яйцата с нишестето, прибавяме млякото и захарта и бием на огъня, докато се посгъсти, сваляме крема от огъня, прибавяме ванилията и го насипваме в чашки, на дъното на които сме сложили захаросани плодове.



**502. Какао-крем.** Размиваме в  $\frac{1}{2}$  л вода 2 супени лъжици какао и 3 супени лъжици нишесте. Отделно слагаме на огъня  $\frac{1}{2}$  л мляко с 1 чаша захар; като заври, прибавяме и горната смес и постоянно бъркаме, докато се сгъсти. Още горещ, наливаме крема в стъклени чаши, които предварително изплакваме със студена вода.

**503. Крем с кисело мляко.** Разбъркваме  $\frac{1}{2}$  кг кисело мляко, прибавяме 200 г пудра захар, 1 прах ванилия и сока от 1 лимон. Отделно разтваряме в 3 супени лъжици вряла вода 7 листа желатин, предварително накиснати в студена вода, и прибавяме към горната смес. Изливаме крема във форма, изплакната със студена вода, и оставяме да замръзне.

**504. Новогодишен крем.** Вземаме  $\frac{1}{2}$  л прясно мляко, 240 г захар на пясък, 5 яйца, 50 г нишесте, 150 г захаросани плодове, 2 супени лъжици ром, 8 листа желатин. Разбиваме добре жълтъците с нишестето и 1 кафена чашка прясно мляко. Млякото слагаме да възври със захарта, дръпваме го на края на печката и при непрестанно бъркане изсипваме разбитите жълтъци, прибавяме след това 50 г краве масло и желатина, предварително накиснат в  $\frac{1}{2}$  чаша студена вода. Слагаме сместа на огъня само до „пук“, като бъркаме непрестанно. Сваляме от огъня и прибавяме рома. Като се поохлади, прибавяме и леко разбъркваме белтъците, разбити на гъст сняг. Нарязваме захаросаните плодове и прибавяме към сместа. Изсипваме в козуначена форма, намазана с масло. Оставяме да се изстуди в лед или да пренощува на студено. Обръщаме в стъклена чиния и поднасяме.

**506. Шоколадов крем с бисквити.** Продукти: 1 л прясно мляко,  $1\frac{1}{4}$  чаша захар, 7 равни супени лъжици брашно, 2 равни супени лъжици какао,  $\frac{1}{4}$  кг бисквити, 1 кафена чашка захаросани портокалови кори или друг ароматен плод от конфитюр или сладко и по желание — 50 г бадемови ядки. В дълбока чиния размиваме добре брашното с какаото, наливаме постепенно 1 чаша студено мляко и размиваме на гладка кашлица. Сгорещяваме силно останалото мляко със захарта и изсипваме кашлицата, като бъркаме с тела за разбиване на яйца. Бъркаме непрекъснато крема, докато възври и поври 5–6 минути, след което го сваляме от огъня и веднага прибавяме бисквитите,

предварително натрошени на дребни кубчета, и портокаловите кори, нарязани на кубчета. Разбъркваме сместа и я изсипваме в супник или тенджера с обло дъно, изплакнато със студена вода. Когато изстине напълно, обръщаме крема в голяма чиния, като предварително с нож го отделяме околоръст от съда. Отгоре настъргваме на едрото ренде леко затоплен шоколад или набождаме бадеми, нарязани на иглици и леко запечени.

**506. Малеби.** Малебито се приготвява обикновено от разредено мляко — на една чаша мляко отмерваме същата чаша вода. На всяка чаша разредено мляко прибавяме по 1 равна супена лъжица захар. Нишестето размиваме в една част от изстуденото мляко, прибавяме го към останалото мляко заедно със захарта и варим на умерен огън, като го бъркаме непрекъснато с тела или с дървена лъжица. Щом възври, прибавяме 1–2 супени лъжици розова вода, оставяме го да ври, докато започне да пука силно, и сваляме от огъня. Оставяме го да се поохлади и го наливаме в купички или чашки, изплакнати със студена вода. След като изстине напълно, обръщаме го в чинийки, заливаме го със сироп или го гарнираме с някакво сладко.

**507. Крем с нишесте.** На 1 чаша нишесте отмерваме 7 чаши вода. Размиваме нишестето в част от студената вода, прибавяме към останалата вода и варим на умерен огън, като бъркаме непрекъснато. Варим крема, докато почне да пука и се стъсти. Изсипваме го в голяма чиния и поръсваме със счукани орехи и канела или с бадеми, нарязани на ивички и леко запечени.

**508. Ябълков кисел.** Измиваме 1 кг ябълки, нарязваме ги на парчета, без да ги белим, изчистваме само семето, заливаме ги с 6–7 чаени чаши вода и слагаме да се варят, като прибавяме 1 пръчица канела и 3–4 зърна карамфил. След като се разбарят добре, протриваме ги през гивгир. Мерим получения сок на чаши и на всяка чаша сок вземаме по 1 супена лъжица нишесте, което размиваме в 1 чаша изстуден сок. Изсипваме добре размитото нишесте в останалия сок, прибавяме 1–1½ чаши захар и бъркаме на огъня, докато възври. Сваляме и още горещ насипваме в изплакнати със студена вода чаши или формички. Поднасяме кисела студен.

# МАРМАЛАДИ

## ОБЩИ ПРАВИЛА

Мармаладът е гъсто сварената месеста част и сока от плодовете със или без прибавка на захар. Той се вари или от един вид плод, като от сливи, грозде, зарзали, дюли, ябълки, праскови и пр., или смесен, който е много по-вкусен — обикновено се смесват круши с ябълки или дюли, малини с ягоди, ягоди с френско грозде, грозде със сливи и т.н.

За мармалад употребяваме узрели меки, дори презрели плодове. Може да са наранени или посмачкани. Наранените и изгнили части се изрязват предварително; също така се изчистват костилките и семките.

Плодовата каша за мармаладите получаваме по два начина:

1) когато изчистените и измити плодове прекарваме през машинка за месо и

2) когато варим цели или нарязани плодове до омекване, след което, като се поохладят, ги прекарваме през гивгир. Мармаладите варим в разлети тави, за да стане по-бързо изпаряването на водата, което гарантира до голяма степен добрия вкус и хубав цвят на мармалада. При варенето бъркаме непрекъснато с дървена лопатка, за да избегнем загарянето. Прибавянето на захар става към края на сгъстяването, защото захарта благоприятствува за загарянето. Захарта можем да заменим със сгъстен гроздов сок. Ширата пресичаме с бяла пръст или калциев карбонат и след като се избистри, варим, докато остане  $\frac{1}{3}$  от сока. Един килограм захар се заменя с 1 литър от така приготвения гроздов сок. Колкото по-сладък е мармаладът, толкова по-рядък може да бъде и обратно. Захарта гарантира трайност на мармаладите.

Най-важното при варене на мармалада е точното определяне на гъстотата. Това се усвоява най-добре на практика. Най-добре определяме гъстотата, като прекарваме лопатката по дъното на тавата — ако се образува пътека, която се залива бавно, мармаладът е готов

или, като се вдигне мармалад с лопатката, да пада тежко на парчета, а не да се точи.

Приготвения мармалад насипваме още горещ в предварително изчистени и затоплени съдове. Съдовете, в които ще го изсипем, могат да бъдат стъклени, глинени, тенекиени и др. — достатъчно е да са добре изчистени и сухи. Мармаладът се оставя да изстине, за да хване корица на повърхността, която да го предпазва от плесенясване. Не е излишно, ако върху нея поставим чисто платнено парче или пергаментова хартия, поръсена със салицил. Завързваме съда с пергаментова хартия и оставяме на сухо място.

**509. Мармалад от череши.** Измиваме и изчистваме от дръжките и костилките 5 кг череши, смиламе ги с машина за месо и слагаме в тава да се варят, докато се сгъстят. Прибавяме 1 кг захар и варим при постоянно бъркане с дървена лопатка, докато получим необходимата за траен мармалад гъстота, т.е. като направим с лопатката пътека, последната да се закрие бавно. Малко преди да свалим мармалада от огъня, прибавяме 4–5 листенца ендрише. Наливаме мармалада още горещ в затоплени буркани, държим ги няколко дни открити на слънце да хване корица, след което ги завързваме с пергамент или целофан и прибираме на сухо хладно място.

**510. Мармалад от вишни.** Мармаладът от вишни е много вкусен и ароматен. Приготовлява се, като се минат през машинка за месо добре измити и изчистени от дръжките и костилките вишни. (Можем да варим плода и цял, само освободен от костилки и дръжчици). Получената каша поставяме в широк съд на силен огън, като прибавим за неутрализиране на киселините 1 лъжичка (на 5 кг вишни) сода бикарбонат. Бъркаме кашата непрекъснато, докато се посгъсти, след което прибавяме захарта — 1½ кг захар на 5 кг вишни. Продължаваме бъркането до нужната гъстота, т.е. като направим пътека с лопатката, дъното на съда да се закрие бавно.

**511. Мармалад от ягоди.** На 4 кг добре узрели ягоди прибавяме 1–1½ кг захар. Ягодите се изчистват от венечните листа, измиват се и се слагат да се варят без прибавка на вода, като се бъркат непрестанно. Когато ягодиовият сок се изпари наполовина, прибавяме захарта и

варенето продължава, докато се получи необходимата гъстота. Най-добре се определя нужната гъстота на мармалада, като се прекара лопатката по дъното на съда, в който го варим; когато се образува пътека, която се залива бавно от плодовата каша, мармаладът е готов. Насипваме го още горещ в добре затоплени буркани. Оставяме 2–3 дни открит на слънце да хване кораца, след което го прибираме за зимата.

**512. Мармалад от ягоди и череши.** Вземаме 5 кг ягоди, 5 кг череши и 2½ кг захар. Измиваме и изчистваме от венечните листа ягодите, черешите, измиваме и изчистваме от костилките и дръжчиците. Двата плода без прибавка на вода варим, докато се посгъсти пюрето, прибавяме захарта и сгъстяваме до необходимата гъстота. По същия начин варим и мармалада от ягоди и вишни.

**513. Мармалад от кайсии.** Вземаме 5 кг кайсии и 1½–2 кг захар. Потапяме в кипяща вода кайсиите, като ги слагаме по 15–20 в цедка, след което ги обелваме. Раздвояваме ги, освобождаваме от костилките и смачкваме добре с ръка или смиламе с машинка за месо. Прибавяме захарта и слагаме наново пюрето на огъня, без да прибавяме вода. Бъркаме непрестанно, докато получим нужната гъстота.

**514. Мармалад от малини.** Изчистваме 2 кг малини и ги претриваме през гъсто сито, така че да мине всичият сок и да останат само семчиците в ситото. Към precedentния сок прибавяме 4 чаени чаши захар и варим на силен огън, като бъркаме непрекъснато. Сгъстяваме, както при всички мармалади. Мармаладът изсипваме още горещ в малки, предварително затоплени буркани или чаши. Оставяме го открит, докато хване кораца, след което завързваме с пергаментова хартия и прибираме.

**515. Мармалад от круши.** Вземаме 5 кг добре узрели сладки круши, измиваме ги, отрязваме дръжчиците им, нарязваме ги на четвъртинки, слагаме в голям съд и заливаме с толкова вода, колкото едва да се покрият. Варим ги на умерен огън, докато омекнат, оставяме ги да се поохладят и протриваме през гивгир. На получената плодова каша прибавяме 1½–2 кг захар, едно парче канела или 8–10 карамфилчета и варим мармалада до необходимата гъстота. Насипваме

го горещ в затоплени буркани, които държим 2–3 дни открити на слънце, докато мармаладът хване предпазна корица, след което ги завързваме с пергаментова хартия и прибираме за зимата.

**516. Мармалад от праскови.** На 4 кг праскови слагаме 2 кг захар. Избираме добре узрели, макар и дребни праскови, измиваме ги добре и минаваме през машинка за мелене на месо. Смляната каша слагаме в широка тава за сладко, прибавяме захарта и 3 чаени чаши вода и слагаме мармалада да ври на тих огън, като бъркаме непрестанно. Постепенно засилваме огъня и не престеваме да бъркаме мармалада, докато се сгъсти така, че да прави лопатката пътека по средата на тавата. Сваляме го от огъня и изсипваме в съдовете, които оставяме открити 2–3 дни, за да хване корица. След това завързваме с пергаментова хартия и държим на хладно място.

**517. Мармалад от сливи.** Вземаме добре узрели сини сливи, измиваме ги и изваждаме костилките. На 5 кг сливи слагаме 1 кг захар. Слагаме сливите в тава, заливаме ги с вода (едва да ги покрие) и варим до омекване; сваляме ги от огъня и след като се поохладят, ги протриваме през гивгир. Слагаме получената каша наново да се вари, като я бъркаме, да не загори. След около ½ час прибавяме захарта и 1 букетче ендрише, карамфил или канела. Варим мармалада, докато почне да прави трайна пътека до дъното на тавата. Още горещ го наливаме в пръстени или затоплени стъклени буркани, които държим 2–3 дни на слънце, докато мармаладът хване корица, след което завързваме с пергамент и прибираме.

**518. Мармалад от сливи, круши и ябълки.** Вземаме по 3 кг добре узрели сливи, круши и ябълки. Измиваме трите плода, като настъргваме ябълките и крушите на едрото ренде, а сливите разполовяваме и отстраняваме костилките. Слагаме така приготвените плодове в тава, заливаме с 4 чаши вода и ги сваряваме. Сваляме сместа да се поохлади, след което я претриваме през ситен гивгир. Полученото пюре слагаме наново в тавата, варим го, докато се посгъсти, след което прибавяме 7–8 чаени чаши захар и няколко зърна счукан карамфил или букетче листа от ендрише. Варим мармалада, като го бъркаме непрекъснато с дървена лопатка, докато получи

необходимата гъстота. Насипваме го още горещ в затоплени буркани. Държим мармалада открит и по възможност на слънце, докато хване предпазна корица, след което завързваме с пергамент и прибираме.

**519. Мармалад от ябълки.** Вземаме 10 кг ябълки (може паднали, набити), 1–1½ кг захар. Ябълките измиваме в изобилно течаща вода, Изчистваме ги внимателно от загнило и наранено, нарязваме ги на филийки, без да ги белим. Поставяме ги в тава, заливаме с вода, колкото да се покриват, и варим на тих огън, докато ябълките съвсем омекнат. След като се поохладят, прекарваме ябълките през гивгир. Получената каша поставяме да се вари, като бъркаме непрекъснато. Когато мармаладът почти се сгъсти, прибавяме 1 кг захар и пак варим, докато при бъркането лопатката оставя пътека. Снемаме от огъня и прибираме в буркани. Държим няколко дни мармалада на слънце, завързваме бурканите с пергаментова хартия и съхраняваме на сухо и хладно място. Ароматизираме мармалада с канела или листа от ендрише, които поставяме, когато почне да се сгъстява.

**520. Мармалад от грозде.** Най-подходящ сорт за този мармалад е добре узрял и едър болгар. При липса на болгар можем да приготвим мармалада от каквото и да било бяло грозде, добре узряло и с по-едри зърна. Измиваме 10 кг грозде, оронваме зърната му и слагаме да се вари в разлята тава с 1 чаша вода. Засилваме огъня, за да възври гроздето и да почнат да изплават на повърхността семчиците. Обираме ги с решетеста лъжица. Това става леко, докато гроздовия сироп е рядък; когато се сгъсти, трябва да внимаваме със семчиците да не изхвърляме и част от сироп. Почне ли да се сгъстява, прибавяме 4 чаши захар и бъркаме с дървена лопатка да не загори. Когато лопатката започне да прави пътека, поръсваме с 2 чаени лъжички сода бикарбонат, бъркаме, докато изчезне образувалата се на повърхността пяна, и сваляме от огъня. Прибавяме портокалова или лимонова есенция, разбъркваме и насипваме мармалада горещ в затоплени буркани, които държим 2 дни на открито, по възможност на слънце.

**521. Мармалад от гроздов сок, дюли и ябълки.** Измиваме гроздето, оронваме го и слагаме да ври, докато поомекнат зърната, за

да се претрие по-лесно; оставяме го да се поохлади, след което го протриваме през гивгир и прецеждаме сока през сито, за да не останат семчици в него. Мерим с буркани и на 10 литра гроздов сок слагаме по 2½ кг дюли и ябълки. Полученият гроздов сок слагаме да ври, докато остане около две трети от него. Щом го сложим на огъня, пускаме торбичка с пресята дървена пепел да ври около половин час, след което я изваждаме. Видим ли, че е изврял около ⅓ от сока, прибавяме ябълките и дюлите, които предварително сме обелили и смлели през машината за месо или настъргали на едрото ренде. Получената каша варим на умерен огън, като бъркаме непрекъснато с дървена лопатка. Сгъстяваме мармалада, докато лопатката почне да прави пътека по дъното на тавата, която бавно се залива. Насипваме мармалада горещ в буркани и ги държим открити — да хване корица.

**522. Мармалад от дюли.** На 5 кг добре узрели дюли вземаме 2 кг захар. Измиваме дюлите, нарязваме ги на резенчета, без да ги белим и да отстраняваме семенната част, слагаме ги в тава и заливаме с вода, която да ги покрива. Варим ги, докато плодът омекне добре. Протриваме през гивгир и получената каша варим, като бъркаме непрекъснато. Като почне да се сгъстява, прибавяме захарта и продължаваме да варим, докато лопатката започне да прави трайна пътека по дъното на съда. Още топъл изсипваме мармалада в добре изсушени и затоплени буркани.

**523. Мармалад от шипки.** Вземаме напълно узрели шипки, изсипваме ги на купчинки и държим така 5–6 дни да поомекнат. Изчистваме ги след това от венечните листа и дръжчиците, измиваме, заливаме с вода, колкото да се покрият, и слагаме да се варят. Варим ги до пълно омекване и свалиме от огъня да се поохладят. Претриваме ги най-напред през гивгир, за да отстраним семчиците и люспиците. За да се претрие добре месестата част, наливаме от време на време по малко хладка вода. Получената каша прекарваме през много гъсто сито, за да отстраним косъмците. Претриването става с ръка или най-добре с гъста четчица. Така получената фина каша слагаме да се вари на силен огън в широка тава, като бъркаме непрестанно. Шипковият мармалад загаря много лесно, ето защо трябва да плъзгаме лопатката навсякъде по тавата. Дори и малкото загаряне променя вкуса на мармалада.



Когато се посгъсти, прибавяме захарта, като пресмятаме на 3 кг шипки 1 кг захар. Сгъстяваме, докато лопатката започне да прави чиста и трайна пътека по тавата. Насипваме го горещ в буркани, които държим 2–3 дни открити на слънце, след което завързваме с пергаментова хартия и прибираме на сухо и хладно място.

**524. Мармалад от тикви.** Вземаме 3 кг тикви, 7 чаши вода, едно парче канела, 4 карамфилчета, 8–9 супени лъжици оцет, 1½ кг захар. Тиквата очистваме от кората и меката вътрешност, нарязваме я на малки парченца, които варим във вода заедно с канелата и карамфилчетата. Като омекне напълно, прекарваме през сито или машинка за месо. Прибавяме захарта и варим като всички други мармалади. Накрая прибавяме оцета, с който варим още 10–15 минути.

**525. Мармалад от портокали.** Настъргваме на едрото ренде 1½ кг портокали и 2 лимона, слагаме ги в дълбока емайлирана тенджера, заливаме ги с 4 л вода и оставяме да преседят така едно денонощие. Слагаме ги след това на силен огън да възврят силно (без захар) и сваляме. На следния ден наново възваряваме мармалада и сваляме. На третия път прибавяме 4 кг захар и варим, докато мармаладът се сгъсти толкова, че лопатката да прави пътека по дъното на съда. Този мармалад е извънредно хубав, траен и е отлична плънка и украса за торти и тестени сладкиши.

## СЛАДКА

Сладката се варят от различни плодове, които трябва да са съвършено пресни, здрави и добре узрели. Всеки плод съобразно своето естество изисква съответна преработка. Така например, докато при ягоди и малини е необходимо да се изчистят само чашните листа с дръжката и леко да се измият, при череши, вишни, дренки трябва да се измият и да се извадят костилките, при сливи, кайсии, праскови — да се извадят костилките и да се държат известно време във варна вода; при орехчетата, смокини, портокали — да се изварят в една или няколко води. Подробности се дават към рецептите на всеки плод, предназначен за приготвяне на сладко.

Сладката се варят в плитки широки съдове, които по обем да могат да поберат поне двойно повече от съдържанието на сладкото, което се вари в момента. Ако съдът е по-малък, съществува риск то да изкипи. При по-голям съд сладкото се разстила на тънък пласт, вследствие на което сиропът се сгъстява бързо и плодът може да остане недоварен. При варенето трябва да се има предвид също, че колкото за по-кратко време сладкото е готово, толкова неговият цвят е по-светъл и ароматът и плодът по-добре запазени. Ето защо не трябва да се вари сладко с повече от два килограма плод наведнъж, както и да се вари на силен огън, за да се ускори изпарението и сгъстяването. Пяната, получена при варенето, се обира с решетъчна лъжица. Особено грижливо трябва да се обере пяната, след като се свали сладкото от огъня. Захарта, която кристализира по стените на тавата, в която се вари сладкото, трябва да се обере с лъжица или влажна кърпа. За да се избегне захаросването на сладкото, няколко минути преди да се свали от огъня, се прибавя по една чаена лъжичка ситно счукано лимонтузу на 1 кг захар. Сладкото е готово, когато капка от сироп, капната върху порцеланова чинийка или бучка захар, запази напълно формата си и не се разлива.

Щом се свали от огъня, сладкото се изсипва в добре изсушен малък съд (порцеланов супник), емайлирана или от огнеупорно стъкло

тенджера, в които се оставя да престои една нощ, за да се напои добре плодът със сироп, след което се насипва в буркани. Сладката се запазват най-добре в буркани с вместимост  $\frac{1}{2}$  до 1 кг, които се държат на хладно и проветриво място.

**526. Сладко от зелени смокини.** На 1 кг захар вземаме 50–55 средно големи млади зелени смокини. Отрязваме им дръжчиците и ги слагаме да се варят в много вода, в която сме пуснали син камък колкото царевично зърно. Изваряваме смокините по 5–10 минути в три води. Изцеждаме им водата, след това и всяка смокиня поотделно изтръскваме силно с ръка и ги слагаме в чиста хавлиена кърпа. Така с кърпата наново пак тръскаме смокините, за да се изцеди по възможност по-добре водата, която съдържат. Сваряваме захарта с три чаени чаши вода на рядък сироп и пускаме смокините. Варим сладкото на силен огън, докато получим нужната гъстота за сладко. Опитваме, като капнем капчица върху бучка захар или студена чинийка. Не се ли разлее капчицата, сваляме сладкото от огъня. Оставяме го да преседи една нощ в съда, в който е варено. На другия ден наново го слагаме на огъня. Така правим, за да се сгъсти добре сиропът, защото обикновено сиропът на сладко от смокини се отпуща. Прибавяме 1 лъжичка лимонтузу, опитваме за гъстотата и щом получим нужната гъстота, сваляме сладкото. Обираме със свършено суха лъжица пяната.

**527. Сладко от узрели смокини.** На 1 кг захар слагаме 40 броя плод, 1 лъжичка лимонтузу и 1 прах ванилия. Избираме полуузрели смокини, обелваме ги и пускаме да престоят  $\frac{1}{2}$  час във варна вода. Измиваме ги добре и пускаме в рядък врящ сироп заедно с половината винена киселина. Когато сиропът се сгъсти, прибавяме останалата киселина. Сваляме от огъня и ароматизираме с ванилия. Сладкото насипваме в буркани след 4–5 часа, за да се напои плодът със сироп.

**528. Сладко от череши.** На 1 кг череши вземаме 1 кг захар, 1 лъжичка лимонтузу и  $1\frac{1}{2}$  чаена чаша вода. Изчистваме черешките, измиваме ги, слагаме в тавата, поръсваме със захарта, заливаме с водата и оставяме да престои така няколко часа. Варим след това сладкото на силен огън. Няколко минути преди да го свалим от огъня, прибавяме 1 лъжичка лимонтузу, а щом го свалим, 1–2 праха ванилия.

**529. Сладко от вишни.** Изчистваме от дръжките и измиваме 1 кг добре узрели вишни, изваждаме костилките и ги оставяме да се изцедят. До това време сваряваме сиропа, добре сгъстен, от 1½ кг захар и 2 чаши вода и го сваляме да се поохлади. Прибавяме вишните, с които стои още десетина минути. Варим сладкото на силен огън до необходимата гъстота. Накрая прибавяме ½ лъжичка лимонтузу.

**530. Сладко от ягоди.** На 1 кг ягоди слагаме 1½ кг захар. Изчистваме ягодите, слагаме ги в голям порцеланов супник и отгоре им изстискаме сока на 1–2 лимона. Често поразклащаме супника, за да се промият и стегнат ягодите от лимоновия сок, в който престояват 1–2 часа. До това време сваряваме сиропа. Захарта (1½ — 2 кг) заливаме с 4 чаени чаши вода и варим, докато сиропът се сгъсти до завързване, т.е. като вдигнем лъжицата, капките, падайки, да образуват нишки. Така сгъстения сироп оставяме да се поохлади и тогава пускаме ягодите, с които престоява настрана от огъня още 5–10 минути. Слагаме отново в началото на слаб и постепенно засилваме огъня. Варим сладкото до необходимата гъстота. Не прибавяме лимонтузу, тъй като ягодите са поели достатъчно от лимоновия сок. Изсипваме го в супник, в който престоява една нощ, след което го насипваме в буркани и прибираме.

**531. Сладко от рози.** Вземаме 120 г цвят от казанлъшки рози и след като изрежем жълтата част от венечните листа, претриваме го с 1 кг кристална захар, заливаме с 2 чаени чаши вода. Слагаме сладкото да се вари на умерено силен огън. Обираме пяната. Накрая слагаме 1 чаена лъжичка лимонтузу и 3 чаши вода. Варим, докато капка, капната върху студена порцеланова чинийка, запази формата си, без да се разлее.

**532. Сладко от кайсии.** На 1 кг кайсии вземаме 2 кг захар, 1½ чаена лъжичка лимонтузу и 3 чаши вода. Избираме кайсии със средна големина, като гледаме да не са нито много узрели, нито много зелени, за да можем лесно да вадим костилките. Обелваме тънко кайсиите, като оставяме тънка ивичка (½ см) от обвивката откъм вдлъбнатата страна на кайсията; всеки обелен плод стискаме внимателно с лявата

ръка и с дървено шишче подтикваме костилката към дръжката, след което я изваждаме внимателно, за да не се разтвори плодът. След като извадим костилката, стискаме наново малко кайсията, за да се затвори, и веднага я пускаме във варна вода, в която оставяме кайсиите да постоят  $\frac{1}{2}$ –1 час. След като ги извадим от варната вода, измиваме ги в 3–4 води. Тръскаме ги с ръка и нареждаме една до друга върху кърпа с отвора надолу, за да се изцеди всичката вода. През това време захарта е вряла 15 минути с водата и тавата е оттеглена, за да изстине сиропът. Нареждаме в него кайсиите и ги оставяме да постоят така настрана 5–10 минути, докато се напоят добре със сироп, и тогава ги слагаме на огъня да врат. Лимонтузото слагаме накрая. Варим до необходимата гъстота.

**533. Сладко от малини.** На  $\frac{1}{2}$  кг малини вземаме 1 кг загар, 1 равна лъжичка лимонтузу, 3 чаши вода. За да получим хубаво малиново сладко, при което плодът да се запази цял, приготвяваме добре сгъстен захарен сироп, оставяме го да се охлади, пускаме очистените малини, държим тавата настрана от огъня още около  $\frac{1}{2}$  час, след което я слагаме наново на силен огън. Това сладко прави много пяна, която обираме с решетеста лъжица. Избягваме да разбъркваме сладкото, за да не се повреди плодът, само леко го потупваме с гърба на лъжицата, за да не кипне. Сгъстяваме сироп, докато капка, капната върху студена порцеланова чиния или бучка захар, запази напълно формата си, без да се разлее. Прибавяме лимонтузото, с което сладкото ври още 2–3 минути, сваляме го от огъня, обираме грижливо пяната и изсипваме в дълбок съд (супник или малка тенджера), оставяме го да престои 1 нощ, след което го прибираме в буркани.

**534. Сладко от джанки.** За предпочитане са карловските джанки, защото костилките им се изваждат лесно и при варене не се разкъсват. Сладкото от тях става извънредно вкусно и красиво за поднасяне по формата и прозрачността на плода. На 1 кг захар избираме 60–65 узрели, но твърди джанки. Измиваме ги, обелваме им кожицата с остър нож и веднага пускаме в съд със студена вода, за да не почернеят. След това с вретено или заострена клечка внимателно изваждаме костилките и пускаме плода във варна вода, в която ги оставяме да постоят 1–2 часа. През това време сваряваме сироп с

гъстотата като за готово сладко. Сваляме сиропа от огъня; джанките изцеждаме от варната вода, измиваме ги още в три-четири води, изцеждаме ги добре, като ги изтръскваме с ръка и пускаме в сиропа, в който оставяме да постоят десетина минути. Слагаме след това сладкото да ври в началото на умерен, после на силен огън. Малко преди да сложим лимонтузуто, пускаме 4–5 листа ендрише, измити, изсушени и вързани с конец. Малко преди да свалим сладкото от огъня, прибавяме лимонтузу (на 1 кг захар се смята една равна чаена лъжичка). За гъстотата на сиропа опитваме, както при другите сладка. Сладкото прибираме в буркани, след като е напълно изстинало.

**535. Сладко от зелени орехчета.** На 1 кг захар слагаме 85 дребни млади орехчета и 1 лъжичка лимонтузу. Орехчетата обелваме до бялата им част и ги пускаме във вода, в която сме разтворили 1 супена лъжица оцет, за да не почернеят. След това ги изваряваме в 2–3 води, за да поомекнат и да се премахне горчивината им; след всяко изваряване ги охлаждаме със студена вода. След като ги охладим последния път и изцедим добре от водата, във всяко орехче поставяме по желание парченце от портокалова или лимонова кора, предварително посварена. Така приготвените орехчета пускаме в не много сгъстения сироп и слагаме сладкото да се вари, докато получим нужната гъстота. Към края прибавяме лимонтузуто.

**536. Сладко от динени кори.** За това сладко вземаме дебелокора диня, изчистваме я, като обелваме твърдата зелена част отгоре и изрязваме вътрешната месеста част. Отмерваме след това на 1 кг динени кори 2 кг захар. Нарязваме изчистените кори на ивици или на различни формички по желание и ги изваряваме по 3–4 минути в две води, като ги заливаме със студена вода. Изцеждаме ги и разстиламе в тепсия, която налагаме на слънце да побелеят. Пускаме в гъст захарен сироп. Варим на силен огън до необходимата гъстота. Слагаме 1 пълна лъжичка лимонтузу на 1 кг захар. При сладкото от диня лимонтузуто слагаме по-рано, отколкото при другите сладка. Ароматизираме сладкото с ванилия или есенция бергамон. Като почне да се сгъстява сладкото, можем да сложим лимонови резенчета или листа от ендрише.

**537. Сладко от есенни праскови.** На 1 кг праскови вземаме 1 кг захар. Избираме добре узрели здрави праскови, обелваме ги тънко с остър нож, след което с островърхо ножче ги разделяме на две зигзагообразно; по-едрите праскови по същия начин разрязваме на четири. Пускаме след това прасковите във варна вода в продължение на 1½–2 часа. Изплакваме ги в студена вода и ги нареждаме върху дебела кърпа да се поотцедят. Правим умерено гъст сироп от 1 кг захар с 2 чаени чаши вода и слагаме отцедените праскови. Варим сладкото, докато капка от сироп, капната върху бучка захар или порцеланова чинийка, не се разлива, а запазва напълно формата си. Прибавяме 1 лъжичка лимонтузу, варим още 2–3 минути и сваляме от огъня. Обираме грижливо пяната, ако има такава, и оставяме сладкото да престои в съда, в който е варено, няколко часа или до другия ден, след което го прибираме в буркани.

**538. Сладко от зелени домати.** На 1 кг захар изброяваме 60–70 средно големи домати. Отрязваме по малко страната откъм опашчицата им и изчистваме с фуркет или по-голяма игла семето от двете половинки на домати. След това ги слагаме в дълбок съд, заливаме с вода и изваряваме в три води, като във всяка вода врат по 3–4 минути. В първата вода само слагаме син камък колкото едно оризено зърно. Употребен в такова количество, той не е вреден, а действа отлично на домати да не променят хубавия си зелен цвят. В останалите две води при изваряването не се слага нищо. След като свалим домати от третото изваряване, измиваме ги в две-три води, след което внимателно избелваме ципата на всяко домати. Избелени така, всичките домати нареждаме в тава: един ред домати, един ред захар, пак домати, пак захар и заливаме с 1 чаша вода. Слагаме сладкото да ври на силен огън. Когато видим, че започне да се сгъстява, прибавяме му 1 пълна чаена лъжичка лимонтузу. Варим сладкото до необходимата гъстота. Щом го свалим от огъня, прибавяме 2–3 праха ванилия за аромат. Ендришето ароматизира много добре това сладко. Сладкото от зелени домати можем да приготвим и по друг начин — като пуснем изварените и обелени домати в наситен захарен сироп.

**539. Сладко от настъргани дюли.** На 1 кг захар вземаме 2 доста големи или 3 средно големи дюли, 2 чаени чаши вода и 1 пълна чаена лъжичка лимонтузу. От захарта и водата сваряваме рядък сироп; направо във врящия сироп стържем бързо на едрото ренде обелените дюли, като ги притискаме с лъжицата в сироп, за да не потъмнеят. Варим сладкото на силен огън. Когато се сгъсти, прибавяме лимонтузуто и варим още 4–5 минути.

**540. Сладко от портокалови кори.** За 1 кг захар вземаме кората на 3 до 5 портокала (според големината). След като остържем кората на ситно ренде, нарязваме портокала на 8 или 10 резена по дължина, отстраняваме месестата част и навиваме кората на охлювчета. Нанизваме охлювчетата на здрав конец, като внимаваме края на всяко охлювче да се притиска от следващото, за да не се разтворят. Така нанизаните охлюви изваряваме в 2–3 води, докато поомекнат, след което ги измиваме в студена вода и пускаме, без да ги изнизваме, в умерено гъст захарен сироп, приготвен от 1 кг захар и 2 чаши вода. Варим сладкото до необходимата гъстота — капка от сироп, капната върху студена чинийка, да запази формата си; 3–4 минути преди да свалим сладкото от огъня, прибавяме 1 чаена лъжичка лимонтузу, изнизваме охлювчетата, преди да насипем сладкото в буркани.

**541. Бяло сладко.** Заливаме 1 кг захар с 5 чаени чаши вода и варим на силен огън; от време на време обираме с чиста влажна кърпа капчиците по стените на съда, за да не се захароса. Варим сироп, докато получим гъстота като за сладко, т.е. капка, капната в чаша със студена вода, да не се разлива, а да остане на дъното на чашата във вид на капчица. Прибавяме 1 чаена лъжичка бакпулвер, размит в 1 лъжичка студена вода, или сока на  $\frac{1}{2}$  лимон, 2 праха ванилия или 2 капки есенция бергамон, изсипваме в намокрена тавичка, попръскваме леко 2 пъти със студена вода и оставяме да поизстине, докато пръстът ни може да търпи горещината на сироп. С чиста дървена лъжица започваме да въртим сироп, нашироко и все на една страна, докато побелее и почне да се сгъстява. В случай, че до половин час не се сгъсти, слагаме го наново да се затопли и пак, като позастине — подновяваме бъркането. Продължаваме бъркането, докато сладкото се сгъсти като тесто, и го прибираме в подходящ съд.



Бяло сладко можем да приготвим и от плодov сок и вода в съотношение 1:1. Можем да настържем в бялото сладко кората на 1–2 портокала, да му прибавим счукани бадеми, какао или шоколад.

## КОНФИТЮРИ

Конфитюрите са мармалади с повече захар или захар и глюкоза. Приготвят се от здрави, добре узрели, но не презрели плодове. Те също могат да бъдат приготвени от един плод или смесени от няколко плода — последните са много по-вкусни. Плодовете за конфитюри съобразно своето естество изискват специално третиране: така например, докато ягоди и малини посипваме със захар да пренощуват, сливи, праскови, тиква поставяме в слаб разтвор варна вода. Подробности ще дадем при рецептите на всеки плод, предназначен за приготвяне на конфитюри.

**542. Конфитюр от череши.** На 3 кг череши слагаме 1 кг захар и  $\frac{1}{2}$  л вода. Измиваме черешите, изчистваме ги само от дръжките, слагаме ги в тавата на огъня заедно със захарта и водата и ги варим до гъстотата почти на сладко. Наливаме конфитюра горещ в затоплени буркани, привързваме с пергамент или целофан и ги прибираме на хладно. При употреба можем да разредем с вряла вода. Получаваме конфитюр с вкус на пресни череши.

**543. Конфитюр от ягоди.** Изчистваме и измиваме 2 кг ягоди, слагаме ги в чугунен или порцеланов съд, посипваме с 1 кг захар и оставяме да престоят със захарта до другия ден. Прибавяме 1 чаша вода и варим конфитюра на силен огън, без да бъркаме. Сгъстяваме почти до гъстотата на сиропа за сладко. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме 1 лъжичка лимонтузу. Насипваме горещ в затоплени буркани, които държим открити 1–2 дена.

**544. Конфитюр от праскови.** Вземаме 3 кг добре узрели праскови, обелваме ги и нарязваме на резени, както режем диня. От 1 кг захар и 2 чаши вода правим умерено гъст захарен сироп, прибавяме прасковите и варим конфитюра, без да го бъркаме, докато получим гъстотата на сиропа почти като за сладко. Прибавяме 1 лъжичка лимонтузу и сваляме от огъня. Насипваме горещ конфитюра в

затоплени буркани, завързваме го с хартия след 1–2 дни и прибираме на сухо хладно място.

**545. Конфитюр от френско грозде.** На 1 кг грозде вземаме 1 кг захар. Измиваме добре гроздето и го оронваме. Сваряваме гъст сироп от захарта с 1½ чаша вода и прибавяме гроздето. Варим конфитюра на силен огън, като обираме пяната постоянно. Когато сиропът се сгъсти наново като за сладко, изсипваме конфитюра в супник или тенджера да се напоят зърната със сироп и тогава го насипваме в буркани.

**546. Конфитюр от круши.** Избираме 3 кг дребни здрави круши, обелваме ги, нарязваме на половинки и изчистваме семенната част. Слагаме ги в голяма емайлирана тенджера и поръсваме с 1–1½ кг захар. Оставяме крушите да престоят със захарта едно денонощие. На другия ден ги заливаме с 3 чаши вода и варим на умерен огън, като прибавяме за аромат букетче от листа на ендрише или 10–15 зърна карамфил. Варим конфитюра, докато сиропът получи гъстотата като за сладко. Изсипваме го горещ в добре изсушени и затоплени буркани. След като изстине напълно, завързваме с пергаментова хартия и прибираме на сухо хладно място.

**547. Конфитюр от грозде и дюли.** Нарязваме на формички с къдраво ножче 2 кг дюли и ги слагаме в съда, в който ще варим конфитюра; измиваме и оронваме зърната на 2 кг добре узряло грозде от сорта болгар, прибавяме го към дюлите и посипваме с 1 кг захар. Оставяме плода да преседи така 3–4 часа, след което прибавяме 5–6 чаени чаши гроздов сок и слагаме на огъня да ври бавно, докато се разтопи захарта. Засилваме огъня и варим конфитюра до такава гъстота, че капка, капната на студена порцеланова чиния, да не се разлива. Прибавяме 1 пълна чаена лъжичка лимонтузу и след 2–3 минути го сваляме от огъня. Насипваме го още горещ в затоплени буркани.

**548. Конфитюр от ябълки.** Сваряваме сироп от 2 кг захар с 4 чаени чаши вода — гъстотата почти като за сладко, и оставяме да изстине. Нарязваме 3 кг ябълки по на 8 резенчета, на които изрязваме семенната част и пускаме в сиропа. Варим конфитюра на умерен огън,

докато получим гъстотата на сироп като за сладко. Прибавяме 1½  
лъжичка лимонтузу, варим още 2–3 минути и сваляме от огъня като  
прибавяме 2–3 праха ванилия. Насипваме конфитюра горещ в добре  
изсушени и затоплени буркани.

## СИРОПИ

Сиропът представлява силно подсладен и сгъстен плодов сок, който съдържа най-малко 65% захар. Сиропи се приготвят от пресни, добре узрели, дори презрели плодове с по-голяма ароматност, като вишни, малини, къпини, ягоди, френско грозде. Сокът се получава по два начина:

1) като се пресоват меки плодове (малини, ягоди, къпини, вишни) и полученият сок се прецеди през гъсто сито или сгънатата на няколко пъти марля и

2) като се свари плодът във вода до омекване и прецеди сокът през марля (дюли, ябълки, дренки). Сиропите се варят на силен огън, за да имат по-светъл цвят. Захарта се прибавя, след като поизври малко плодовият сок. Пяната се обира грижливо с решетъчна лъжица. Три-четири минути, преди да се свали сиропът от огъня, се прибавя ситно счукано лимонтузу.

**549. Сироп от ягоди — суров.** Продукти: 3 кг ягоди, 2 литра вода, 60 г лимонтузу, захар. Измиваме ягодите, изчистваме ги от венечните листа, заливаме ги с водата, прибавяме лимонтузото и ги оставяме да престоят така 3 денонощия, като от време на време ги разбъркваме. Изсипваме ги след това в тънка торбичка и оставяме да се отцеди сокът, без да притискаме плода. На всеки литър от получения сок прибавяме по 1½ кг захар. Разбъркваме, докато се разтопи напълно захарта. Оставяме да престои така до другия ден. Обираме пяната и наливаме в бутилки, които запушваме добре.

**550. Сироп от вишни.** Вземаме 2 кг вишни, изчистваме ги, измиваме, посмачкваме с ръка и оставяме да ферментират 24 часа заедно с костилките. На другия ден ги прецеждаме най-напред през сито, а после през кърпа; за да улесним прецеждането, понеже тук има по-гъста маса, наливаме постепенно около 1 л вода. Към така

получения сок прибавяме 1½–2 кг захар и слагаме сиропа да се вари до нужната гъстота. Преди да го свалим, прибавяме 1 лъжичка лимонтузу.

**551. Суров сироп от вишни.** Вземаме добре узрели вишни, измиваме ги и изчистваме от дръжките. Нареждаме ги в бутилки, като ги ръсим със ситна захар. На 1 кг вишни слагаме ½ кг захар. Запушваме бутилките, завързваме отгоре с кърпа и държим на слънце 4–5 седмици, като обръщаме бутилките всеки ден. След това прибираме сиропа на сухо хладно място.

**552. Сироп от вишневи листа.** Измиваме една стиска вишневи листа (350–400 г) и ги слагаме да врат в 1 л вода до 4–5 минути. Прецеждаме водата, прибавяме 1 кг захар и варим на сироп с гъстота — капката, капната върху захар или студена чинийка, да не се разлива. Прибавяме 1 лъжичка лимонтузу и на върха на ножа червена боя. Този сироп не се различава по аромат от плодовия, когато се прави, преди да са обрани вишните, или от пролетни, вече оформени листа.

**553. Сироп от кайсии.** 2 кг добре узрели кайсии измиваме, разполовяваме, изчистваме от костилки, слагаме в емайлирана тенджерата или голям супник и поръсваме с 2 кг захар. Начупваме костилките, изваждаме и обелваме ядките, които счукваме леко в хавана и ги прибавяме към кайсиите заедно с ½ лъжичка лимонтузу. Разбъркваме сместа с дървена лъжица и я оставяме да престои едно денонощие, като я разбъркваме от време на време. На другия ден изсипваме в телено сито да се прецеди. Полученият сок варим на силен огън до необходимата гъстота, след което още горещ го насипваме в добре затоплени бутилки.

**554. Сироп от малини.** Слагаме малините в чист емайлиран, порцеланов или стъклен съд да престоят 1–2 дни, за да ферментират. Посмачкваме ги след това и изсипваме върху гъсто сито или тънко платно, за да се отцеди бавно всичият сок. Мерим получения сок и на всеки литър слагаме по 1½ кг захар. Варим и бъркаме, докато захарта се разтопи, след което засилваме огъня, внимаваме сиропът да не кипне. Обираме с решетеста лъжица образувалата се на повърхността пяна. Сгъстяваме сиропа, докато капка, капната в чаша със студена

вода не се разлива. Слагаме по 1 чаена лъжичка лимонтузу на 1 кг захар, варим сиропа още 2–3 минути и го сваляме от огъня. Наливаме го още горещ в добре изсушени и затоплени бутилки, които запушваме, след като сиропът изстине напълно. Държим бутилките на хладно място.

**555. Сироп от дюли.** На 1 кг дюли избърсваме мъха с чиста кърпа и ги настъргваме на ренде. Оставяме ги да престоят 3–4 часа. Поставяме ги след това в чиста тънка кърпа, за да се оцеди всичият сок. Когато престане вече да капе сок, мерим количеството на сока и към него прибавяме двойно повече захар (ако сокът е  $\frac{1}{2}$  л, ще поставим 1 кг захар). След това варим на силен огън, докато капка от сиропа, пусната в чаша със студена вода, не се размива. 4–5 минути преди свалянето му прибавяме 1 чаена лъжичка лимонтузу.

**556. Сироп от дренки.** Посмачкваме 2 кг дренки и ги оставяме да ферментират заедно с костилките 24 часа. На другия ден ги прецеждаме най-напред през сито, после през кърпа, като доливаме около 1 кг вода, както при вишните. Към получения сок прибавяме  $1\frac{1}{2}$  кг захар и слагаме сиропа да се вари, докато получим желаната гъстота. Към този сироп прибавяме  $\frac{1}{2}$  лъжичка лимонтузу на 1 кг захар.

# ЖЕЛЕТА

## ВАРЕНЕ НА ЖЕЛЕТА

За приготвяне на пелтета употребяваме такива плодове, които са богати с клей и пектин, като ябълките, дюлите, гроздето, дренките и др. Тия вещества се намират обикновено под кората и в семенника на плода, ето защо всичко се вари заедно. Плодовете, от които ще варим желето, не трябва да бъдат презрели, защото пектинните вещества в тях са намалени, нито пък много зелени — в зелените плодове тия вещества още не са се образували. При желетата употребяваме всякога пресен, неферментирал сок. Тоя сок получаваме, след като сварим плодовете — едрите нарязваме, а дребните — цели или на половинки, след което изсипваме сварената маса върху тънка кърпа, опъната на четирите крака на обърнат стол, под който слагаме някакъв порцеланов или емайлиран съд. Оставяме сокът да се прецежда, без да притискаме плода, за да получим бистро, прозрачно и стегнато желе. Полученият сок варим заедно със захарта на силен огън. Дали желето е готово, познаваме, като капнем малко от сгъстената маса в порцеланова чиния. Оставяме да по изстине и щом видим, че се превърне на желе, което се отделя от чинията, без да лепне, желето е готово. Тогава още топло го изсипваме в предварително приготвени, добре изсушени и затоплени съдове. На всички желета, преди да ги свалим от огъня, прибавяме лимонтузу, както на сладката. При смесване на сокове от различни плодове, особено такива от малини, ягоди, дюли и ябълки, се получават много хубави ароматични желета.

**557. Желе от ягоди.** Изчистваме и измиваме 2 кг ягоди, заливаме ги с 2 чаши вода и слагаме на слаб огън, докато си отделят сока; засилваме след това огъня, докато възврат силно, и ги прецеждаме през тънко хасено или ленено платно. Отмерваме получения сок и на 4 чаши от него слагаме  $\frac{3}{4}$  кг захар. Варим желето в разлат съд на силен огън. Щом започне да се сгъстява, прибавяме 1 лъжичка лимонтузу и



опитваме на гъстота, като капнем върху порцеланова чинийка. Щом започне да желира и да се отделя от чинийката, без да лепне, сваляме от огъня и насипваме горещото желе в затоплени малки буркани или плитки съдове, завързваме с хартия след 1–2 дена.

**558. Желе от ягоди и ябълки.** Измиваме и нарязваме 2 кг възкисели ябълки, заливаме ги с вода, колкото да се покрият, и варим, докато омекне плодът. Прецеждаме ги. Към получения ябълков сок прибавяме 1 кг изчистени ягоди и слагаме на умерен огън да възври бавно; оставяме сока настрана от печката да престои около 1 час, за да се ароматизира, и слагаме наново на огъня само да възври, след което го прецеждаме през кърпа. На 4 чаши от получения сок прибавяме  $\frac{3}{4}$  кг захар. Варим желето до желаната гъстота. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме 1 лъжичка лимонтузу. Желето насипваме горещо в затоплени плитки съдове.

По същия начин приготвяме желе от ябълки и горски ягоди. Тъй като горските ягоди са по-ароматни, на 2 кг ябълки е достатъчно да прибавим  $\frac{1}{2}$  кг горски ягоди.

**559. Желе от ягоди и френско грозде.** Вземаме по 3 кг ягоди и френско грозде, изчистваме им венчените листа и ги слагаме да се варят на водна баня, докато започнат да отделят сок. На четирите крака на един обърнат стол завързваме една кърпа, изсипваме омекналите плодове и ги оставяме бавно да се отцеждат. Отдолу слагаме съд, в който да капе сокът. След като се отцеди всичкият сок, премерваме го с буркани и на всеки литър сок прибавяме по 1 кг захар. Варим плодовия сок със захарта на силен огън. Когато се сгъсти като за сладко, прибавяме по 1 лъжичка лимонтузу на 1 кг захар и варим още 5–6 минути. Още горещо, наливаме желето в добре изсушени и затоплени малки бурканчета. След като изстине напълно, завързваме с пергаментова хартия и прибираме.

**560. Желе от сливи.** Вземаме добре узрели сливи, измиваме ги и слагаме в гивгир или мрежа и пускаме във вряща вода само да се попарят. Веднага след това ги пускаме в студена вода и обелваме леко кожиците им. Претриваме сливите през гивгир, наливаме им вода да разредем малко пюрето, което слагаме да ври 15–20 минути.

Прецеждаме сока през кърпа бавно, без да го притискаме. Отмерваме с буркани — на 1 л сок слагаме 1 кг захар. Варим желето на силен огън, като отпенваме постоянно. Щом се сгъсти, прибавяме 1 лъжичка лимонтузу и варим още 5 минути. Насипваме желето горещо в затоплени малки буркани. Завързваме с пергаментова хартия след 1–2 дни.

**561. Желе от боровинки.** От боровинки не получаваме твърдо желе, но то става много приятно на вкус и подхожда за плънка на торти, сладкиши, за закуска на деца и за възрастни. Изчистваме боровинките, измиваме ги добре, заливаме с вода, която да ги покрие, и варим на умерен огън до омекване. Изсипваме ги в емайлиран или стъклен съд да престоят 6–7 часа или 1 нощ, след което ги прецеждаме през гъсто сито или марля. Мерим получения сок и на всеки литър слагаме по 1 кг захар. Варим желето на силен огън, докато получим гъстота като на сладко. Насипваме го горещо в малки, добре изсушени и затоплени съдове.

**562. Желе от ябълки и малини.** Измиваме 3 кг ябълки, нарязваме ги, заливаме с вода и сваряваме до омекване на плода, след което прецеждаме. В получения ябълков сок слагаме 1 кг малини и слагаме на тих огън да се затоплят бавно. След около 1–1½ часа слагаме сместа на силен огън да ври около 5 минути и пак прецеждаме. Мерим сока — на всеки литър прибавяме  $\frac{3}{4}$  кг захар. Варим желето до желаната гъстота. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме по 1 равна лъжичка лимонтузу на 1 кг захар, наливаме горещо желето в плитки съдове или малки буркани и го завързваме с хартия, след като изстине напълно.

**563. Желе от френско грозде с малини.** Измиваме 2 кг френско грозде, без да се орони, и 1 кг малини (може и само 1 чаша, колкото за аромат), слагаме в тава на огъня да стоят на слаб огън, докато си пуснат сока. Засилваме огъня, за да възври 1–2 минути, и го прецеждаме през кърпа. Отмерва се за всеки литър сок 1 кг захар, слага се да ври само 5 минути, прибавя се тогава захарта и се оставя да ври. Прибавяме 1 лъжичка лимонтузу и опитваме за гъстотата. Щом

започне да желира, сваляме от огъня и още горещо насипваме в плитки съдове или малки буркани.

**564. Желе от кайсии.** Желето от кайсии е много приятно на вкус и силно ароматично. За да го втвърдим, прибавяме наполовина ябълков сок. Кайсиите се измиват, разполовяват, заливат се с малко вода и се варят бавно на тих огън до омекване. Прецеждат се и към получения сок се прибавя наполовина сок от ябълки. А на всеки кг общо премерен сок прибавяме по  $\frac{3}{4}$  кг захар. Варим желето на силен огън до необходимата гъстота. Насипваме го горещо в затоплени малки буркани или в плитки съдове.

**565. Желе от дренки.** Вземаме 2 кг дренки (пропорцията може да се увеличи или да се намали). Измиваме ги и заливаме с толкова вода, че да се покрият. Поставяме ги да врат на тих огън. След като омекне плодът, изсипваме го на тънка кърпа, за да се изцеди всичкият сок. Претегляме го и след това на всеки литър сок прибавяме по 1 кг захар. Поставяме желето да ври на силен огън, за да може да се сгъсти за по-кратко време и да стане по-прозрачно. Малко преди да го свалим от огъня, прибавяме  $\frac{1}{2}$  лъжичка лимонтузу на всеки 1 кг захар.

**566. Желе от дюли.** Измиваме и нарязваме на резенчета дюлите, заливаме ги с вода, колкото да се покрият добре, и варим до омекване на плода. Изсипваме в тюлбен или тънко платно и оставяме бавно да се отцеди сокът. Мерим получения сок и към всеки литър от него прибавяме по  $\frac{3}{4}$  кг захар, варим желето на силен огън. Към края прибавяме по 1 лъжичка лимонтузу на 1 л сок. За гъстота опитваме, както при всички желета. Желето от дюли става плътно и тежко. Ако искаме да получим по-леко, с по-светъл цвят и по-прозрачно желе, на 2 кг дюли слагаме 1 кг възкисел ябълки.

## ТУРШИИ

**567. Рязани камби туршия.** Избираме 5 кг здрави камби; измиваме ги и нарязваме на 4 или 6 парчета, като изчистваме семето. Отделно изчистваме и нарязваме 1 кг моркови на кръгчета, 5–6 глави чеснов лук на скилидки, 3 глави карфиол на розички и 2 връзки магданоз, нарязани на едро. Нарездаме в делвичка или буркан един пласт от 3–4 см камби, отгоре тънък пласт моркови, чесън, карфиол и магданоз, пак камби, моркови и т.н. Заливаме туршията с преварена и изстудена саламура от 2 литра вода, 2 литра оцет, 1–1½ чаша мед и 3 кафени чашки сол. След 3–4 дена протакаме туршията.

**568. Кунинска туршия.** Измиваме и надупчваме 5 кг пиперки и 1–1½ кг зелени домати; остъргваме и измиваме 1 кг моркови и 2–3 глави целина; изчистваме 5 средно големи глави лук, измиваме 5 ябълки, 5 круши и по 1 глава ряпа и цвекло. Нарездаме изброените продукти в делва и ги заливаме с вряща саламура от вода и сол (по 1 кафена чашка сол на 1 л вода), слагаме като подправки листа от дюля, праскова, вишна и лоза. Покриваме туршията и не я протакаме. Получаваме вкусна и трайна туршия.

**569. Златишка туршия.** Вземаме здрави камби, зелени пиперки, сини патладжани, зелен фасул, моркови, целина, малки краставички, тиквички, любенички, пъпешчета и червено зеле, което нарязваме на четвъртинки. Пиперките измиваме и оставяме с дръжките, без да ги надупчваме; сините патладжани нарязваме на филийки, а зеления фасул попарваме, ако е стар — ако е млад не се попарва. Останалия зеленчук нареждаме на редове от всеки вид, докато се напълни съдът. Сваряваме саламура от ⅔ вода и ⅓ оцет, дафинови листа, бахар, черен пипер и сол — 2 супени лъжици на 1 л течност. Заливаме туршията с врялата саламура. Претакаме я 3–4 пъти през 2–3 дни. Можем да я залеем и със студена саламура.

**570. Туршия-сарми.** Вземаме зелки, накъсваме листата им и ги оставяме да преседят така 5–6 дни, за да позавехнат и омекнат, или ги потапяме във вряща вода. Отделно изпържваме сини патладжани, нарязани надълго и предварително престояли 1 час осолени; изпържваме и пиперки леко, докато се поизприщят; изчистваме моркови и целина и ги нарязваме на дълги ивици; изчистваме чесън на скилидки, а магданоз — на клончета. Вземаме по 2 пиперки, 2 патладжана, помежду им слагаме по 1–2 парчета моркови и целина, чесън, малка лютивя пиперка и 2–3 клончета магданоз; увиваме така приготвените продукти в зелев лист като сарма и ги нареждаме в буркани или делви. Заливаме туршията със студена саламура от 2 части вода, 1 част оцет и 1 чаша олио на литър течност, сол  $1\frac{1}{2}$  супена лъжица на литър течност, дафинови листа и бахар на вкус. Протакаме я 2–3 пъти и прибираме на сухо и хладно място. Тази туршия е много вкусна и може да замести ястие.

**571. Пълнени камби.** Избираме приблизително еднакви и по възможност гладки камби, изчистваме семенната им част, като изрязваме кръгче около дръжката; слагаме вътре малка главичка лук, арпаджик, по едно парченце морков и целина, скилидка чесън и отгоре стръкче цветно зеле. Нареждаме камбите с отвора нагоре в буркани или делвичка и заливаме с преварена и изстинала саламура от слаб оцет и сол (на 1 л оцет 2 равни лъжици сол). Когато оцетът е силен, прибавяме вода — на 2 части оцет слагаме 1 част вода. След 3–4 дни протакаме туршията 4–5 дни подред, притискаме с изварено камъче и прибираме на хладно място.

**572. Камби с цветно зеле.** Избираме здрави, по-едри камби. Измиваме ги и с остро ножче изрязваме в кръг около дръжките така, че да е възможно изваждането на кочана със семето, без камбата да се напука. Рязваме камбите в долната им страна само на 1 см. Вземаме цветно зеле, накъсваме го на букетчета, големи толкова, че всяко от тях добре да се вмести в камбата, без да изпада от нея. Пълним камбите. Така приготвени, нареждаме ги в буркани с отвора нагоре. Правим венец от целинови листа, поставяме го върху камбите, притискаме с чисто камъче и заливаме с разтвор от  $\frac{2}{3}$  оцет и  $\frac{1}{3}$  вода. Към течността прибавяме по 1 кафена чашка сол и толкова мед или захар на всеки 1 л,

както и по няколко дафинови листа и зърна бахар — възваряваме. С кипящата саламура заливаме камбите. Захлупваме съда и оставяме на сухо място. След 5–6 дни прехвърляме камбите, за да отделим омекналите, или заливаме наново. Претакаме туршията 3–4 пъти и я прибираме на хладно.

**573. Вкусна туршия от зелени люти пиперчици.** Вземаме здрави зелени пиперчици, отрязваме им дръжчиците на 1 см до основата, измиваме ги и нареждаме в буркани. На около 2 кг пиперки приготвяме смес от 1½ л оцет, ½ л вода, 2 кафени чашки сол и 1 водна чаша захар. Когато захарта и солта се стопят, заливаме пиперчиците. Претакаме ги 3–4 пъти и прибираме на студено място.

**574. Краставички в саламура.** Избираме средно големи, здрави, приблизително еднакви краставички, изчистваме им дръжчиците, измиваме ги, нареждаме в голяма чугунена тенджера и заливаме със студена подсолена вода (на всеки литър вода по 1 супена лъжица сол). Оставяме краставичките да престоят в саламурата една нощ. На другия ден ги изваждаме и нареждаме в голям буркан или делвичка, като между редовете слагаме лозови и вишневи листа, клончета от копър, синапови зърна и хрян, нарязан на пръчици. Заливаме с преварена и изстинала саламура (на 1 л течност 1½ супена лъжица сол). Покриваме съда с кърпа и оставяме туршията да ферментира около 2 седмици. Щом спре ферментацията, изчистваме грижливо пяната, покриваме самата саламура с платно, притискаме с изварено камъче, привързваме с пергамент и прибираме краставичките на студено място.

**575. Кисело зеле на глави.** При избора на зеле трябва да се спрем на здрави, стегнати, средно големи глави. Изчистваме горните листа на зелките, отрязваме кочаните до основата и ги нарязваме на кръст с дълбочина 3–4 см. Нареждаме зелките една до друга с кочана нагоре, като помежду им слагаме малки червени зелчета, които придават на сока приятен розов цвят. Кацата, в която ще наредим зелето, трябва да е изпарена и добре измита. Чистата каца и количеството на солта са две важни условия да имаме здраво и вкусно зеле. Правим венец от лозови пръчки, слагаме го върху зелето, отгоре слагаме кръстовище и притискаме с измит и изварен камък. Заливаме

зелето със студена вода, която трябва да го покрива с около една педя. На всеки 10 л вода слагаме по 600 г сол или по 3 чаени чаши. След 5–6 дни започваме протакането, което правим 2–3 пъти през седмицата. В зелето можем да сложим няколко цели царевици, които спомагат за усилване на ферментацията.

**576. Рязано кисело зеле.** За рязано кисело зеле можем да употребим както малки, като и нестегнати зелки. Изчистваме горните листа на зелките, изрязваме кочана, нарязваме всяка зелка на четири, след което с остър нож нарязваме на тънки ивички или настъргваме на едрото ренде. Така приготвеното зеле посолява ме със сол, като изчисляваме средно на 10 кг зеле по ½ кг сол (2–2½ чаши). Нарездаме в каче или делвичка зелето, като го притискаме плътно с ръка или дебело дърво, докато пусне сока си, които трябва да го покрие. Покриваме с чисто платно, слагаме тежест, покриваме отгоре с капак или завързваме с кърпа. Ако искаме зелето да стане за по-кратко време, държим го на топло място, докато ферментира, след което го прибираме на по-хладно място. За да придадем по-добър вкус на зелето, слагаме тук-там при нареждането сух копър или ябълки, нарязани на колелца.

**577. Парени червени пиперки капии.** Избираме здрави червени капии. Отрязваме им дръжчиците на 1 см от основата, измиваме ги и оставяме да се позасушат. Възваряваме саламура от оцет и вода по равни части, прибавяме към саламурата няколко кафени чашки олио, 2 равни супени лъжици сол на 1 литър течност, няколко дафинови листа и черен пипер, ако имаме такъв. Пускаме по десетина пиперки във възврялата саламура, като ги оставяме само да се попарят, т.е. да възври саламурата отново силно, и ги изваждаме в тава да изстинат. След като попарим всички пиперки, пускаме в саламурата моркови, остъргани и нарязани на колелца, да се попарят; нарязваме целината на тънки ивички като кибритени клечици, изчистваме чесън лук на скилидки и нарязваме магданоз на едро. Нарездаме плътно в буркана няколко реда пиперки, след това морковите, целината, лука, чесъна, пак пиперки и т.н. Заливаме с изстиналата саламура, като наливаме отгоре 1–2 см олио. След няколко дни протакаме туршията 2–3 пъти и я прибираме на сухо хладно място.

**578. Парени пиперки на ленти.** Вземаме здрави червени пиперки-капии, измиваме ги и изрязваме в кръг на ленти, като почнем да режем от връхчето на пиперката и без да прекъсваме, изрязваме ленти на ширина 1 пръст. Не прекъсваме лентата, докато стигнем до дръжката. Отделно възваряваме марината от 3 части оцет и 2 части вода, 1 част олио, сол по 1 кафена чашка на литър, чер пипер и дафинови листа. Във врящата саламура пускаме по една шепа от лентите и щом възврат силно, изваждаме ги с решетестата лъжица в широка тава да изстинат. Като изстинат напълно, нареждаме лентичките в буркани, като ръсим помежду магданоз, предварително добре измит и нарязан, скилидки чесън и моркови, нарязани на колелца. Заливаме с изстиналата саламура. След 4–5 дни претакаме туршията през 2–3 дни. След това притискаме леко с тежест, наливаме до 1–2 пръста олио, покриваме съда с хартия и кърпа и прибираме на сухо и хладно място.

**579. Парени камби с мед.** Избираме 6 кг здрави червени или бели камби, измиваме ги, отрязваме им дръжките на 1 см от основата и ги надупчваме в областта на семето. Възваряваме саламура от 3 литра оцет, 3 литра вода,  $\frac{1}{2}$  литър олио,  $\frac{1}{2}$  кг мед, 5 кафени чашки сол, 2–3 дафинови листа, 15–20 зърна черен пипер. Пускаме по няколко камби наведнъж във врящата саламура, оставяме ги, докато възври наново саламурата, и изваждаме с цедка или решетеста лъжица. След като изстинат напълно, нареждаме камбите в стъклени буркани или делвичка, заливаме ги с изстиналата саламура. В случай че саламурата не покрие камбите, възваряваме още при същото съотношение на вода, оцет и сол. Върху камбите слагаме кръгче от вишневи клончета или лозови пръчки. След 4–5 дни претакаме туршията 2–3 пъти през 3–4 дни.

Вместо с мед камбите можем да приготвим със захар, като смятаме по 1 бучка захар на камба.

По същия начин можем да приготвим парена туршия от пиперки капии.

**580. Парени рязани камби.** Измиваме 3 кг камби, нарязваме ги на четвъртинки (по-големите режем на 6–8 парчета) и изчистваме



семето; 1–2 глави целина обелваме и нарязваме като кибритени клечици; остъргваме 5–6 моркова и ги нарязваме на колелца; 2 умерено големи глави карфиол накъсваме на розички; 3–4 главички чесън изчистваме на скилидки.

Възваряваме 1½ л вода с 2 л оцет и 1½ чаша олио, прибавяме 3 кафени чашки сол, 2 кафени чашки захар и 3–4 дафинови листа; във врящата саламура пускаме по една шепа от нарязаните камби да се попарят, докато наново възври силно саламурата, и ги изваждаме с решетестата лъжица или за по-лесно с гивгир. Оставаме да изстиват. След камбите попарваме целината и морковите. След като изстине всичко напълно, нареждаме камбите в стъклен буркан или делвичка, като помежду нахвърляме накъсания карфиол, морковите, целината и чесъна. Заливаме с изстиналата саламура, която трябва да покрива поне 2 пръста пиперките. Последните притискаме с малка чинийка или изварен камък. Отгоре доливаме още малко олио. След 4–5 дни претакаме туршията 3–4 пъти през 2–3 дни, след което завързваме с хартия и кърпа и прибираме на сухо хладно място. Тази туршия е трайна, приятна за поднасяне и много вкусна.

**581. Гамби с пъстра плънка.** На 5 кг камби вземаме ½ кг моркови, ½ кг бамя, ½ кг зелен фасул, 2 умерено големи глави карфиол.

Изчистваме камбите, изрязваме дръжчиците им и изчистваме семето. Морковите остъргваме, измиваме и нарязваме на кръгчета или пръчици; изчистваме и измиваме бамята и фасула, фасула нарязваме. Карфиола накъсваме на цветчета. Възваряваме марината от 2 л оцет, 1 л вода, 1–1½ чаша олио, 3 кафени чашки сол, 1 чаша захар, няколко дафинови листа и черен пипер. Пускаме по няколко камби във врящата марината и след като възврат наново силно, ги изваждаме. След камбите попарваме морковите, фасула, бамята и карфиола. Пълним камбите, като разпределяме равномерно зеленчука. Нареждаме ги в буркани или делвички с отвора нагоре и ги заливаме с изстиналата саламура. Завързваме туршията с пергаментова хартия и я прибираме на хладно място.

**582. Сухиндолска туршия.** Избираме 6 кг по-едри здрави червени камби и изваждаме семето им. Накъсваме на розички 2–3

глави карфиол; измиваме 1 кг малки зелени домати и  $\frac{1}{2}$  кг малки лютивни чушлета; нарязваме на кръгчета  $\frac{1}{2}$  кг моркови. Възваряваме саламура от 7 големи чаени чаши вода, 7 чаши винен оцет, 1 чаша захар, 1 чаша сол, 4–5 дафинови листа и по 1 чаена лъжичка черен пипер и бахар. Попарваме поотделно камбите и останалия зеленчук. Слагаме ги в разлати тави, за да изстинат. Във всяка камба слагаме по 1–2 домати, 1 пиперчица, 2–3 кръгчета моркови и отгоре по 1 розичка карфиол. Нарезваме така приготвените камби в буркани и ги заливаме с изстиналата саламура. Претакаме ги 2–3 пъти, като ги държим притиснати с ръка, за да се запази плънката. Държим туршията на хладно място; внимаваме да е покрита с около 2 пръста от саламурата. Поднасяме я полята с малко олио.

**583. Мариновани люти пиперчици.** Избираме светло зелени, здрави лютивни пиперчици, измиваме ги, отрязваме дръжчиците им и ги надупчваме в семенната им част. Нарезваме ги в буркани, като помежду слагаме клончета от копър. Заливаме ги с гореща марината, приготвена от по равни части оцет и вода, захар на вкус, сол по 2 супени лъжици на 1 л течност. Притискаме пиперчиците с чист камък. След 2–3 дни започваме да ги претакаме, което трае 8–10 дни.

**584. Парени червени капии със зеле.** Измиваме 5 кг здрави капии, отрязваме им дръжчиците и ги оставяме да се отцедят.

В по-голяма тенджерка възваряваме 2 л оцет с 2 л вода, 4 кафени чашки сол, 1 чаша олио и 2–3 дафинови листа. Във врящата смес пускаме до десетина пиперки наведнъж, чакаме сместа да възври наново силно, изваждаме ги в широк съд и ги оставяме да изстинат напълно.

Нарязваме много на ситно 2 средно големи зелки. Отделно препържваме  $1\frac{1}{2}$  чаша олио с 2–3 резенчета ябълка или дюля и 1 глава ситно счукан чесън и го оставяме да изстине. Нарезваме в буркан или делва 2 реда пиперки, върху тях тънък пласт зеле, поръсваме зелето с изстиналото олио, пак редим пиперки, зеле, поръсваме с олио и така, докато употребим всичките пиперки. Заливаме наредената туршия с изстиналата смес (марината), в която сме парили пиперките, отгоре ги притискаме с венче от лозови, дюлеви или вишневи клонки. След 4–5 дни претакаме туршията 3–4 пъти. Държим я на студено.

**585. Пълнени сини патладжани.** Избираме средно големи сини патладжани, измиваме ги, отрязваме дръжките им, разрязваме ги по дължина, след което внимателно изваждаме с малка лъжичка семенната част. Посоляваме ги и оставяме да престоят  $\frac{1}{2}$  час, за да се отдели горчивината им. Пускаме ги след това във вряща вода да поврат 4–5 минути, след което ги изваждаме да се отцедят и истинат. Приготвяме следната плънка: нарязваме много на дребно зеле, настъргваме няколко моркова, изчистваме чесън на скилидки, нарязваме на дребно магданоз и целинови листа; тази смес посоляваме на вкус. Разбъркваме добре сместа, посмачкваме я с ръка и пълним патладжаните, след което ги пристягаме през средата с клончета от целина. Нареждаме ги в буркан или делвичка и заливаме с възварена и истинала смес от оцет и вода в съотношение: 1 л оцет, 1 л вода,  $1\frac{1}{2}$  кафена чашка сол. Притискаме с тежест и претакаме 2–3 пъти през 3–4 дни. Прибираме туршията на сухо и хладно място. Поднасяме я полята с олио.

**586. Туршия от зелени пиперки.** Тая туршия се прави от последните зелени пиперки, не от върхари обаче. Измиваме пиперките, оставяме ги да позасъхнат и отрязваме дръжчиците, набождаме ги с вилица и потапяме във врящо олио и веднага ги нареждаме на един пласт в тава да истинат. Изстинали, нареждаме ги в буркани и поръсваме с чубрица и скилидки чесън. Заливаме ги с 2 части оцет, 1 част вода, сол — 2 супени лъжици на 1 л течност; отгоре наливаме останалото олио. Тази туршия е извънредно вкусна и трайна.

**587. Печени небелени пиперки.** Избираме месести, по възможност прави пиперки, за да се пекат равномерно, и ги печем да се изприщят добре и равномерно, без да прегарят. Разрязваме на върха всяка пиперка и ги нареждаме в широка тава, която слагаме наклонена, за да се отцежда сокът им. Държим ги така 1 нощ. На другия ден нареждаме пиперките в стъклен буркан, като между редовете ръсим едро нарязан магданоз и листа от целина, обелени скилидки чесън и морковчета, нарязани на колелца. Преваряваме оцет със сол — на 1 л оцет 2 равни супени лъжици сол, и заливаме пиперките, след като

саламурата е напълно изстинала. Отгоре наливаме около 1 пръст олио. Когато оцетът е силен, разреждаме го с вода.

**588. Смесена печена туршия.** Опичаваме здрави месести червени и зелени пиперки, обелваме ги, изваждаме семето и ги нарязваме. Прибавяме също и няколко глави обелен чесън, зърна черен пипер и дафинови листа, размесваме всичко и го насипваме в буркани. Заливаме с изстудената смес от равни части оцет и вода и сол по 2 супени лъжици на 1 л течност. Саламурата да покрие туршията. При поднасяне поливаме с олио.

**589. Пържени пиперки туршия.** Вземаме 6 кг прави пиперки, измиваме ги, оставяме да изсъхнат. Прорязваме ги малко тук-там. Слагаме в една тава да възври  $\frac{1}{2}$  л олио и опържваме постепенно всички пиперки, докато се поизприщят. Оставяме ги да изстинат. Нарезваме пиперките в малка делва или в стъклен буркан. Смесваме 2 л вода с 2 л оцет и 4 кафени чашки сол и слагаме сместа да възври на огъня. Като изстине, заливаме с нея пиперките и доливаме отгоре остатъка от препърженото олио. Слагаме върху пиперките лозови листа и ги притискаме с чист изварен камък. По желание между редовете на пиперките може да сложим резенчета от моркови, магданоз и чесън.

**590. Пържени сини патладжани.** Избираме средно големи млади сини патладжани, измиваме ги и нарязваме по дължината на филийки с дебелина 1 см. Посоляваме ги със сол, напластяваме една върху друга върху наклонен съд, за да се отцедят. Оставяме ги да престоят така 2–3 часа, след което ги пържим в обилно олио, докато се зачервят леко от двете страни. Така изпържените патладжани оставяме да ноцуват. На другия ден ги нареждаме в стъклен или порцеланов буркан, като между всеки 2–3 реда слагам тънки лимонени филийки, скилидки чесън и по малко ситно нарязан магданоз. Захлупваме буркана и оставяме да престои така едно денонощие, през което време патладжаните са пуснали доста олио. Останалото пространство допълваме със смес от останалото при пърженето олио и оцет по равни части и сол на вкус. Възваряваме сместа с дафинови листа, зърна бахар

и зърна черен пипер. Оставяме я да изстине и заливаме патладжаните. Притискаме с лозови пръчки и добре изварен камък.

**591. Пържен къоп.** Вземаме 8 кг месести пиперки, червени или зелени, 5 кг сини патладжани, 5 кг червени домати. Пиперките печем, изчистваме от дръжчици и семе и смиламе през машинка за месо. Сините патладжани опичае, изчистваме грижливо и също смиламе. Сваряваме червените домати, прецеждаме ги, посгъстяваме на огъня и съединяваме трите каши. Наливаме  $\frac{3}{4}$  л олио, осоляваме на вкус и пържим сместа, докато започне да цвърти и се отделя от съда. Прибираме още хладка сместа в буркани, наливаме отгоре 1 пръст олио, завързваме с пергаментова хартия и държим на сухо хладно място.

## КАКВО ДА ПРИГОТВИМ ОТ ЗАКЛАНАТА СВИНЯ

**592. Кървавица.** Изрязваме тлъсти парчета месо от врата и коремната част на свинята, измиваме белия дроб, сърцето и бъбреците и заедно с месото слагаме да се сварят в подсолена вода. Изваждаме ги да изстинат и нарязваме на дребни кубчета. Черния дроб смиламе през машинка за месо, слагаме всичко в тенджера, посоляваме, подправяме с кимион, бахар, чубрица или просто с каквито подправки разполагаме, прибавя се кръв да се зачерви и разреди, разбъркваме сместа и пълним дебели свински черва. Завързваме в двата края кървавиците, нареждаме ги в широка тенджера върху гладки лозови пръчици, заливаме със студена вода, колкото да се покрият, и държим във водата една нощ. На другия ден ги надупчваме с игла, притискаме с чиния и варим около 1 час, на умерен огън, като от време на време ги дупчим с иглата, за да не се спукат. Изваждаме ги внимателно от водата, оставяме ги да изстинат, след което ги избърсваме с кърпа и прибираме на студено. При мразовити дни кървавицата изтрайва до 3 седмици.

**593. Тоба пача.** Два кг месо се отмерва от бъбрека, сърцето, езика и месото на главата на прасето. Месото се нарязва на късове и се вари. Свареното месо се смесва с 3 лъжички смесени подправки: черен пипер, чубрица, дафинов лист и бахар, 1 лъжичка настърган лук, 50 г сол,  $\frac{1}{4}$  кг кръв и  $\frac{1}{8}$  л свински бульон. С тази смес се пълни добре изчистеният стомах на прасето. Напълненият стомах се зашива и вари около 1 час в осолена вода. Сварената отба се вади и пресова между две дъски. След това се суши или опушва.

**594. Македонски (велешки) старец.** Нарязваме на кубчета 3 кг шарено свинско месо, прибавяме му 75 г сол, 20 г кимион, 15 г едро счукан черен пипер, 2 глави счукан чесън, омесваме сместа и я оставяме да почива 4–5 часа. Пълним свински мехури, издупчваме ги

на няколко места, притискаме ги едно денонощие между две дъски, за да се оформят, след което ги слагаме да съхнат на проветриво и слънчево място. Всеки 3–4 дни слагаме старците да се пресоват по 1 денонощие до окончателното им изсушаване. Окачваме ги на проветриво място.

**595. Народна наденица.** Вземаме по-тлъсти части месо, което смиламе два пъти. На 2 кг месо прибавяме 3 глави изпържен лук, сол на вкус, червен пипер, кимион, чубрица, 2–3 натрошени сухи пиперки и 1 чаша бульон от кости. Омесваме добре сместа и оставяме да престои 1 нощ, след което пълним тънки черва, завързваме, пускаме във вряща вода и щом възврат наново, изваждаме да се отцедят и изсъхнат. Поднасяме ги пържени с гарнитура от сух фасул и туршия.

**596. Пушени наденички.** Накълцваме на ситно 2 кг крехко месо и 1 кг сланина, прибавяме 66 г сол<sup>[1]</sup>, 12 г кимион, 5 г черен пипер, 1½ лъжичка захар и 2 лъжички чубрица; разбъркваме добре сместа и я оставяме да престои 1 нощ, за да се осоли равномерно. На другия ден пълним тънки свински черва, окачваме наденичките да се поза сушат на проветриво място, след което ги пресоваме няколко дни подред с дебела точилка. Поопушваме ги 3–4 часа и окачваме на проветриво студено място.

**597. Македонски наденици.** Нарязваме на ситно 7–8 стръка праз и го пържим в ½ чаша мас, докато поомекне, прибавяме 4–5 лютивни червени пиперки, 3 кг свинско месо, накълцано със сатър, сол и черен пипер на вкус (на 1 кг месо обикновено се слага 22–25 г сол и 4 г черен пипер). Омесваме добре сместа и я оставяме да престои една нощ, за да се осоли. На другия ден пълним тънки свински черва. Окачваме наденичките да позасъхнат на проветриво място.

**598. Пушени свински суджучета.** Вземаме 4 кг свинско месо, изчистваме го внимателно от кокалчетата и ципите, прибавяме 1 кг твърда сланина, накълцваме всичко много на ситно, след което прибавяме 150 г сол, 15 г червен пипер и 3 г бахар. Размесваме добре месото със солта и подправките, наливаме малко вода и пълним не

много плътно тънки черва. Правим малки суджучета, опушваме ги на слаб пушек и слагаме на проветриво място.

**599. Старозагорски суджуци.** Нарязваме на дребно крехко свинско месо и сланина, прибавяме ситно нарязан праз, сол и черен пипер. Изчисляваме на 1 кг месо 22 г сол и 4 г черен пипер. Омесваме добре сместа и пълним тънки свински черва. Навързваме ги на суджуци на 12–15 см, надупчваме с игла и пускаме във вряща вода да се попарят, докато наново възври водата. Окачваме ги да се от цедят и позасъхнат, след което ги опушваме за 2–3 дни.

**600. Обикновени луканки.** Вземаме  $\frac{2}{3}$  свинско месо и  $\frac{1}{3}$  говеждо, като на всеки килограм месо пресмятаме по 25 г сол, 6 г бахар, 6 г черен пипер, 1 г селитра и 4 г кимион. Нарязваме месото на дребно и го смиламе — по желание можем да смелим и няколко сухи пиперки. Слагаме месото на масата, разстиляме го на пласт, дебел около 10 см, поръсваме с миризмите и солта и месим продължително, като от време на време прибавяме по  $\frac{1}{2}$  кафена чашка бяло вино или вода. Месим месото, докато се получи гладка еднородна маса, която оставяме да почива 1 нощ. Накисваме предварително 10–15 свински, овнешки или говежди черва и ги пълним с отстоялата смес, като внимаваме да не останат празноти между месото. Навързваме ги на около 25–30 см и закачваме да се сушат. След 2–3 дни почваме да пресоваме луканките с дебела точилка. Това правим в продължение на 15 дни. След това ги нареждаме на маса, отгоре слагаме чиста дъска и тежест, като внимаваме да не се спукат. Луканките държим няколко дни под тежест, докато получим желаната дебелина. В случай, че хванат мухъл, потапяме ги в силно осолена вода, изцеждаме и ги натриваме с мека кърпа. След като изсъхнат, можем да ги опушим, за да станат по-вкусни.

**601. Врачанска спържа.** Нарязваме на хапки месо без тлъстини и го слагаме в съда, в който сме топили маста, като прибавяме още мас. Пържим месото на умерен огън. В началото то пуска вода и ври в нея, после започва да се запържва. Бъркаме с дървена лопатка да не загорят. Спържата е готова, когато маста се избистри и месото се позачерви и получи миризма на добре изпържено месо. Малко преди да го свалим



от огъня, го посоляваме на вкус. Не прибавяме други подправки. Още гореща насипваме спържата в сухи съдове, заглеждаме отгоре с лъжица и гледаме да е покрита с мас 4–5 см, за да се запази от допир с въздух. След като замръзне добре маста, покрива се плътно с хартия, съдът се покрива и прибира на хладно място. Така приготвената спържа е вкусна и трайна. Може да се запази за храна до лятото.

---

[1] Така е в книгата. — Бел.ел.ред. ↑

# ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

**МОЯТА БИБЛИОТЕКА**



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.