

*

СЪДЪРЖАНИЕ

СЪДЪРЖАНИЕ.....	1
Кухненски мерки.....	10
СУПИ И ЧОРБИ С МЕСО	11
1. Супа от агнешко месо.....	11
2. Агнешка супа магданозлия.....	11
3. Супа от агнешка главичка с грах.....	11
4. Чорба от агнешки дреболии.....	12
5. Агнешка шкембе-чорба.....	12
6. Чорба от агнешки крачка.....	12
7. Телешко варено.....	12
8. Телешка супа пача.....	12
9. Телешко шкембе-чорба.....	13
10. Руски борш с месо.....	13
11. Чорба от свинско месо.....	13
12. Супа с пушена сланина.....	13
13. Супа пача с моркови.....	13
14. Супа от леца с пушени ребра.....	14
15. Супа от грис с шунка.....	14
16. Пилешка крем-супа.....	14
17. Супа от дреболиите на гъска.....	14
18. Млечна рибена супа.....	15
19. Чорба от риба.....	15
20. Чорба от глава на сом.....	15
БУЛЬОНИ.....	15
21. Обикновен бульон.....	15
22. Бульон с тестени лешници.....	16
23. Бульон с капано тесто.....	16
24. Бульон с пържени филии.....	16
25. Бульон с бюречета.....	16
26. Бульон с палачинкови резенчета.....	16
27. Бульон с кашкавалени пастети.....	17
28. Бульон с щрудел.....	17
29. Бульон със сиренени нокли.....	17
30. Бульон с грашки.....	17
31. Бульон с грисови топки.....	17
32. Бульон с крем.....	18
33. Бульон с яйца на очи.....	18
СУПИ И ЧОРБИ БЕЗ МЕСО.....	18
34. Спаначена бурания.....	18
35. Спаначена супа с мляко.....	18
36. Спаначена супа с картофени галушки.....	18
37. Спаначена чорба—постна.....	19
38. Пролетна супа.....	19
39. Пролетна крем-супа.....	19
40. Пролетна чорба с маслини.....	19

41. Крем-супа с киселец.....	19
76. Крем-супа от карнабит.....	19
77. Супа от прясна зелка.....	19
78. Супа от грис с кашкавал.....	20
79. Супа от макарони или юфка.....	20
80. Супа от макарони или юфка с мляко.....	20
81. Зимна супа.....	20
82. Крем-супа от сух фасул.....	20
83. Крем-супа от леща.....	21
84. Зимна чорба.....	21
85. Сиренена чорба.....	21
РАЗХЛАДИТЕЛНИ СУПИ.....	21
86. Таратор с кисело мляко.....	21
87. Таратор с маруля.....	21
88. Таратор без мляко.....	21
89. Сурова супа от червени домати.....	22
САЛАТИ.....	22
90. Пролетна салата.....	22
91. Свежа салата от репички.....	22
92. Сурова салата от коприва.....	22
93. Салата от спаначени корени.....	22
94. Салата с кисело мляко.....	22
95. Салата от млади картопки.....	23
96. Зелен фасул — салата.....	23
97. Свищовска салата.....	23
98. Вкусна шопска салата.....	23
99. Панагюрска сурова салата.....	23
100. Празнична салата.....	23
101. Свежа салата за печено месо.....	24
102. Мешана сурова салата.....	24
103. Салата пюре от сини патладжани.....	24
104. Салата сини патладжани — къоп.....	24
105. Салата сини патладжани с майонеза.....	24
106. Салата пълнени пиперки.....	25
107. Сливенска салата от сини патладжани.....	25
108. Салата от пържени сини патладжани (из Врачанско).....	25
109. Салата с карнабит.....	25
110. Сурова салата от моркови.....	25
111. Салата от целина с кисели краставички.....	25
112. Салата от целина с майонеза.....	26
113. Салата от праз.....	26
114. „Хайвер“ от чеснов лук.....	26
115. Салата от гъби.....	26
116. Салата от червено цвекло.....	26
117. Салата от сух фасул.....	26
118. Мариновани яйца с майонеза.....	26
119. Казанлъшка салата.....	27
120. Салата от солен паламуд или лакерда.....	27
121. Салата от език.....	27
122. Салата от раци.....	27

123. Салата от свински крака.....	27
124. Пъстра салата.....	28
125. Салата от целина с орехи.....	28
126. Салата от мозък.....	28
127. Салата винигрет.....	28
128. Маслини за салата.....	28
129. Плодова салата.....	28
130. Друга салата от плодове.....	29
131. Салата от тиква.....	29
ПРЕДЯСТИЯ.....	29
132. Кошнички, пълнени със спаначено пюре.....	29
133. Червени домати с майонеза и грах.....	29
134. Червени домати, пълнени с руска салата.....	29
135. Червени домати, пълнени с ориз.....	29
136. Кошнички от червени домати.....	30
137. Прясно зеле с пълнени домати.....	30
138. Целина с майонеза.....	30
139. Праз с майонеза.....	30
140. Кисели краставички с майонеза.....	31
141. Твърдо сварени яйца-гъбки.....	31
142. Яйца с шунка и кашкавал.....	31
143. Яйца с шунка и майонеза.....	31
144. Паниран хляб с яйца на очи и доматиен сос.....	31
145. Пълнени яйца с рибки аншуа.....	32
146. Яйца по украински.....	32
147. Панирани сандвичи.....	32
148. Зелен фасул със завивки от шунка.....	32
149. Език варен.....	32
САНДВИЧИ.....	33
150. Сандвичи с аншуа.....	33
151. Сандвичи с паста от твърдо сварени яйца.....	33
152. Сандвичи с мозайка от твърдо сварени яйца.....	33
153. Сандвичи с магданозово масло.....	33
154. Сандвичи със сиренена паста.....	33
155. Ефектни и приятни сандвичи.....	33
156. Сандвичи с мозайка от орехи.....	34
157. Сандвичи с пастет от сардела.....	34
158. Сандвичи с пушена кли солена риба.....	34
159. Сандвичи с луканка.....	34
160. Сандвичи с печено месо.....	34
161. Сандвичи с мозайка от пиперки.....	34
162. Сандвичи с мозайка от варени гъби.....	34
163. Сандвичи със зеленчуково пюре.....	35
164. Сандвичи със сланина.....	35
165***171.....	35
172. Пресен лук с яйца на очи.....	35
173. Яйца на очи със стар лук.....	35
174. Яйца на очи върху зелен фасул.....	35
175. Ориз с яйца на очи.....	36
176. Яйца със сирене на фурна.....	36

177. Яйца с кашкавал на фурна.....	36
178. Пържени яйца със зелен грах и червени домати.....	36
179. Пържени яйца със задушени гъби.....	36
180. Яйца с картофи.....	36
181. Яйца с хрян.....	37
182. Яйца със сос бешамел.....	37
183. Яйца с картофи на фурна — празнично блюдо.....	37
ОМЛЕТИ.....	37
184. Обикновен омлет.....	37
185. Омлет със сирене или кашкавал.....	38
186. Омлет с пюре от спанак или грах.....	38
187. Омлет с пресен лук.....	38
188. Пролетен омлет.....	38
189. Омлет с червени домати.....	38
190. Омлет със зелен фасул.....	38
191. Омлет с гъби.....	38
192. Омлет с пушена сланина (унгарски).....	38
193. Омлет с шунка.....	39
194. Омлет по украински.....	39
195. Французки омлет (мозайка).....	39
196. Цариградски омлет.....	39
СОСОВЕ.....	39
197. Бешамелов сос.....	39
198. Сос обикновена майонеза.....	39
***199-206.....	40
207. Сос с кисели краставички.....	40
208. Испански сос.....	40
209. Сос с каймак или кисело мляко.....	40
210. Сос сютрем.....	40
211. Сарделен сос.....	40
212. Сос аншуа.....	40
213. Студен сос със очукани орехи.....	40
214. Варен сос с орехи за риба.....	41
215. Кисел сос с вино.....	41
216. Сос от копър.....	41
217. Доматен сос.....	41
218. Вкусен доmatен сос.....	41
219. Сос марината.....	41
220. Сос Винигрет.....	42
221. Сос от хрян.....	42
222. Сладък сос с мармалад.....	42
223. Млечен сос.....	42
224. Французки сос.....	42
225. Шоколаден сос.....	42
226. Сос от портокали.....	43
227. Аспик за гарниране.....	43
ЯСТИЯ БЕЗ МЕСО.....	43
228. Спанак с ориз.....	43
229. Спанак с ориз на фурна.....	43
230. Мусака — спанак с макарони.....	43

231. Мусака със спанак и картофи.....	44
232. Спанак със сос бешамел.....	44
233. Пюре от спанак с пържени филийки.....	44
234. Пюре спанак с яйца на очи.....	44
235. Спанак с кисело мляко.....	44
236. Палачинки със спанак.....	45
237. Спаначени равиоли.....	45
238. Кюфтета от спанак с ориз.....	45
239. Спаначен пудинг.....	45
240. Омлет със спанак.....	46
241. Задушена коприва.....	46
242. Коприва с орехи.....	46
243. Коприва с орехи и яйца.....	46
244. Коприва каша.....	46
245. Киселец с мляко.....	47
246. Лапад и киселец — бързо и вкусно ядене.....	47
247-.....	47
253. Суфле от тиквички.....	47
254. Мусака от тиквички със сирене.....	47
255. Пържени тиквички със сос от орехи.....	47
256. Кюфтета от тиквички с мая.....	48
257. Шницели от тиквички.....	48
258. Омлет от ароматни треви.....	48
259. Прясна бакла плакия.....	48
260. Зелен фасул плакия.....	48
261. Зелен фасул с картофи — мусака.....	49
262. Зелен фасул с масло.....	49
263. Пресен грах яхния.....	49
264. Зелен фасул с яйца на очи.....	49
265. Грах с масло и настърган кашкавал.....	49
266. Грах на фурна.....	49
267. Бамя плакия.....	49
269. Аспержи със сирене или майонеза.....	50
270. Червени домати, пълнени с ориз.....	50
271. Червени домати на фурна.....	50
284*** сарми.....	50
285. Ориенталски сарми.....	51
286. Карнабит с доматиен сос.....	51
287. Карнабит с бял сос.....	51
288. Карнабит със сиренен сос.....	51
289. Карнабит с масло.....	52
290. Карнабит на фурна с кашкавал.....	52
291. Паниран карнабит с кашкавален сос.....	52
292. Паниран карнабит със салата от червено цвекло.....	52
293. Пудинг от карнабит.....	52
294. Карнабит огратен.....	53
295. Имамбаялдъ.....	53
296. Друга имамбаялдъ.....	53
297. Имамбаялдъ задушена.....	53
298. Сини патладжани с доматиен сос.....	53

299. Мусака от сини патладжани.....	54
300. Патладжани плакия на фурна.....	54
301. Сини патладжани на фурна.....	54
302. Пюре патладжани на фурна.....	54
303. Пържени сини патладжани с кисело мляко.....	55
304. Сини патладжани със сос майонеза.....	55
305. Мусака от сини патладжани.....	55
306. Картофена яхния с оцет.....	55
307. Картофена яхния с гъби.....	55
308. Пълнени картофи.....	55
309. Задушени картофи с праз-лук.....	56
310. Мусака картофи със зеле.....	56
311. Картофи с кисело мляко на фурна.....	56
312. Картофи със сирене на фурна.....	56
313. Картофи пържени.....	56
314. Картофи варена мусака.....	56
315. Вегетарианска мусака с картофи.....	57
316. Кюфтета картофи с кисело зеле.....	57
317. Картофени кюфтета с кашкавал.....	57
318. Кюфтета ориз с картофи.....	57
319. Картофени котлети с бял сос.....	57
320. Вегетариански кюфтета.....	58
321. Картофени крокети.....	58
322. Кнедли.....	58
323. Моркови с доматиен сос.....	58
324. Вегетарианска плакия с моркови.....	58
326. Моркови с масло.....	59
327. Моркови с яйца.....	59
328. Целина с магданоз плакия.....	59
329. Целина с картофи.....	59
330. Яхния целина с маслини.....	59
331. Целина със светъл сос.....	60
332. Пържена целина.....	60
333. Гъби с ориз.....	60
334. Други гъби с ориз.....	60
335. Котлети от гъби.....	60
336. Каша с гъби.....	61
337. Гъби със сос бешамел.....	61
338. Палачинки с гъби.....	61
339. Ангинари с гъби.....	61
340. Печурки на фурна.....	61
341. Зеле с картофи.....	61
342. Зеле с масло.....	62
343. Прясна зелка пълнена.....	62
344. Рагу със зелени листа.....	62
345. Кюфтета от прясно зеле.....	62
346. Руски пирог със зеле.....	62
347. Вегетариански гювеч.....	63
348. Яхния с дюли.....	63
349. Яхния със сухи сливи.....	63

350. Праз яхния.....	63
351. Праз с пиперки сурова туршия.....	63
352. Праз на фурна.....	64
353. Палачинки с праз.....	64
354. Паниран праз.....	64
355. Попска яхния.....	64
356. Гювеч с ориз и червени домати.....	64
357. Ориз с гъби.....	64
358. Яхния с маслини.....	65
359. Стар фасул плакия.....	65
360. Стар фасул с подправки.....	65
361. Сух фасул по тракийски.....	65
362. Сух фасул с пълнени сухи червени пиперки.....	65
363. Омлет от сух фасул.....	66
***.....	66
477.....	66
478. Празнична пача.....	66
ЯСТИЯ ОТ ГОВЕЖДО МЕСО.....	66
479. Говеждо с лук.....	66
480. Говеждо попска яхния.....	67
481. Кюфтета с вкусен сос.....	67
482. Кюфтета със сос от сини патладжани.....	67
487.....	67
488. Говеждо със сухи сливи.....	67
489. Говеждо с дюля.....	68
490. Говеждо зимна яхния.....	68
491. Говеждо рагу със зеленчук.....	68
492. Говеждо месо с тъмен сос.....	68
493. Говеждо гулаш.....	69
494. Разсол със сирене.....	69
495. Говеждо задушено (фалшив заек).....	69
496. Младо говеждо печено.....	69
497. Говеждо, задушено по унгарски.....	69
***.....	70
ЯСТИЯ ОТ СВИНСКО МЕСО.....	70
517.....	70
518. Клопаница (Пържено свинско месо по кунински).....	70
519. Месник (свинско с лук в тесто).....	70
520. Зимно македонско ястие.....	70
521. Свинско печено с кожа.....	71
522. Печено прасенце пълнено.....	71
523. Желе от свинско месо — новогодишна изненада.....	71
524. Свински език с винен сос.....	71
525. Шунка с картофи на фурна.....	72
526. Мусака карнабит с шунка.....	72
527. Суфле от кашкавал.....	72
ЯСТИЯ ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО.....	72
533.....	72
534. Телешки мозък с доматиен сос.....	72
535. Телешки език с винен сос.....	73

536. Телешки език с пикантен сос.....	73
537. Език със светъл сос.....	73
538. Език със сос от гъби.....	73
539. Телешки език със сос майонеза.....	74
540. Език с масло.....	74
541. Паниран език.....	74
542. Телешки бъбреци с пържени хлебни филийки.....	74
543. Телешки бъбреци соте.....	74
545. Говежди бъбреци задушени.....	75
546. Задушени бъбреци с гъби.....	75
547. Омлет с бъбреци.....	75
548. Чер дроб с препечени хлебни филийки.....	75
549. Телешки дроб паниран.....	75
550. Консое от телешки дроб.....	75
550-567***.....	76
568. Задушено пиле с оризова плънка.....	76
569. Печени пилета с хлебна плънка.....	76
570. Пиле аспик.....	76
571. Кокошка капама.....	76
572. Кокошка, печена с ориз.....	76
573. Кокошка паприкаш.....	77
574. Кокошка със суха бамя.....	77
575. Кокошка с нахут.....	77
576. Кокошка със зеле.....	77
577. Кокошка със сос аингемахт.....	77
578. Кокошка яхния с моркови.....	78
579. Пълнена кокошка задушена.....	78
580. Печена кокошка с домашна юфка.....	78
581. Кокошка галантина.....	78
582. Яхния от петел.....	79
583. Пуйка сарми със зеле.....	79
584. Пуйка със зеле по карловски.....	79
585. Пуйка, пълнена с ориз.....	79
586. Пуйка, пълнена с кестени.....	80
592.....	80
593. Задушена патица с ябълково пюре.....	80
594. Печена млада патица.....	80
ЯСТΙΑ ОТ ДИВЕЧ.....	81
598. Гълъби с пресен грах.....	81
599. Задушени гълъби.....	81
600. Печени гълъби.....	81
601. Задушени яребици.....	81
602. Пържени яребици.....	81
603. Печена яребица.....	82
604. Печена дива патица.....	82
605. Диви патици задушени.....	82
606. Печен фазан.....	82
612.....	82
613. Заек с маслини.....	83
614. Заек с кестени.....	83

615. Печен заек.....	83
616. Сърнешко бутче, печено на шиш.....	83
617. Печено сърнешко бутче.....	83
РИБИ, РАЦИ, МИДИ, ОХЛЮВИ.....	83
618. Варена пъстърва.....	83
619. Риба с масло.....	84
620. Варен калкан с масло.....	84
621. Риба задушена.....	84
622. Бяла риба с майонеза.....	84
623. Цяла риба с майонеза.....	84
624. Пържен сом със сос тартар.....	85
625. Пържена риба с орехов сос.....	85
626. Дребна риба, варена със сос.....	85
627. Риба по воденичарски.....	85
628. Шаран с вкусен сос.....	85
629. Бяла риба с фин сос.....	86
630. Пържени сафриди.....	86
631. Пържени сафриди с орехов сос.....	86
632. Дребна риба пържена.....	86
633. Пържени чирози.....	86
634. Скумрии, печени на фурна.....	87
635. Печени скумрии с магданоз.....	87
636. Скумрии на скара с кромид лук.....	87
637. Чирози сготвени.....	87
***.....	87
СЛАДКИШИ И ДЕСЕРТИ.....	87
737. Кейк с топено масло.....	87
738. Кейк с орехови ядки.....	87
739. Кейк със сухо грозде.....	88
740. Златен кейк.....	88
741. Фруктов кейк.....	88
742. Икономичен кейк.....	88
743. Солен кейк.....	89
КОЗУНАЦИ.....	89
744. Сполучливи и леки козунаци.....	89
745. Козуначено руло.....	89
746. Козуначени кифли.....	90
747. Понички.....	90
***748-791.....	90
792. Донаци — пържени гевречета.....	90
***793-794.....	90
795. Бухти.....	90
796. Пържени еклери.....	90
***797-813 ???.....	90
814. Друго желе от портокали.....	90
815. Желе от кисело мляко.....	91
816. Ягоди с прясно мляко.....	91
817. Ягоди с кисело мляко.....	91
818. Ягоди с грисова пяна.....	91
819. Суров компот от ягоди.....	91

820. Ягоди с ванилов крем.....	91
821. Ябълки на фурна — празничен десерт.....	91
***822-852 ????	92
853. Болле от ягоди.....	92
КРЕМОВЕ.....	92
854. Ванилов сос.....	92
855. Бърз и лек крем.....	92
856. Ябълков крем с ванилов сос.....	92
857. Крем от печени ябълки.....	92
858. Крем с карамелизирана захар.....	93
859. Грисов крем с плодове.....	93
860. Украински крем.....	93
861. Крем амброзия.....	93
862. Какао-крем.....	93
863. Какао-крем с ванилов сос.....	94
864. Крем с кисело мляко.....	94
865. Новогодишен крем.....	94
ТУРШИИ.....	94
981. Печени белени пиперки.....	94
982. Смесена печена туршия.....	95
983. Пържени пиперки туршия.....	95
984. Пържени гамби туршия.....	95
985. Пържени сини патладжани.....	95

КУХНЕНСКИ МЕРКИ

1 чаена чаша изравнена	брашно	- 130 г
1 “ “ “	захар пудра	- 190 г
1 “ “ “	захар	- 200 г
1 “ “ “	орехи счукани	- 120 г
1 “ “ “	сол	- 200 г
1 “ “ “	сухар	- 140 г
1 “ “ “	грис	- 185 г
1 “ “ “	ориз	- 200 г
1 “ “ “	прясно нетопено масло	- 210 г
1 “ “ “	чисто топено масло	- 220 г
1 “ “ “	течна мас	- 200 г
1 “ “ “	твърда мас	- 230 г
1 кафена чашка изравнена	брашно	- 50 г
1 “ “ “	захар пудра	- 70 г
1 “ “ “	захар	- 80 г
1 “ “ “	орехи счукани	- 50 г
1 “ “ “	сол	- 85 г
1 “ “ “	сухар	- 60 г
1 “ “ “	грис	- 70 г
1 “ “ “	ориз	- 80 г
1 “ “ “	нетопено масло	- 75 г
1 “ “ “	топено масло	- 80 г
1 “ “ “	течна мас	- 70 г
1 “ “ “	твърда мас	- 90 г
1 супена лъжица леко издута	брашно	- 20 г
1 “ “ “	захар пудра	- 25 г
1 “ “ “	захар	- 30 г
1 “ “ “	орехи счукани	- 20 г

1	“	“	“	сол	- 35 г
1	“	“	“	сухар	- 20 г
1	“	“	“	грис	- 25 г
1	“	“	“	ориз	- 30 г
1	“	“	“	нетопено масло	- 45 г
1	“	“	“	топено масло	- 50 г
1	“	“	“	течна мас	- 40 г
1	“	“	“	твърда мас	- 60 г
1	чаена лъжичка			брашно	- 5 г
1	“	“	“	захар пудра	- 7-8 г
1	“	“	“	захар	- 12 г
1	“	“	“	орехи счукани	- 6-7 г
1	“	“	“	сол	- 8 г
1	“	“	“	сухар	- 6 г
1	“	“	“	грис	- 7 г
1	“	“	“	ориз	- 10 г
1	“	“	“	нетопено масло	- 15 г
1	“	“	“	топено масло	- 20 г
1	“	“	“	чубрица	- 2 г
1	“	“	“	червен пипер	- 5 г
1	“	“	“	кимшон	- 1 г
1	“	“	“	канела	- 1,5 г

СУПИ И ЧОРБИ С МЕСО

1. Супа от агнешко месо

Нарязваме на еднакви малки късчета 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 запряжка и я изсипваме в супата. Доуваряваме 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 1/2 чаша кисело мляко.

2. Агнешка супа магданозлия

Нарязваме на малки късчета около 1/2 кг агнешко месо, заливаме го със студена вода и слагаме да се вари. Посоляваме, щом възври. Когато месото е наполовина уварено, запряжваме леко в 2—3 лъжици прясно масло 1 връзка ситно нарязан лук, 1 лъжица брашно, прибавяме 2 или 3 по-малки връзки нарязан магданоз (и него позапряжваме), разреждаме и изсипваме в супата и я застройваме с 1—2 яйца и 3—4 лъжици кисело мляко.

3. Супа от агнешка главичка с грах

Изкисваме 1/2 до 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 уварената 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 1/2 кг грах и го пушаме да се вари в бульона от главичката с 1 връзка ситно нарязан лук. Когато грахът се увари, пушаме накъсаното месо от главичката, както и 1/2 връзка

ситно нарязан магданоз и копър. Сваляме веднага супата. Поднасяме я застроена с яйце и 1/2 чаша кисело мляко.

4. Чорба от агнешки дреболии

Вземаме черния дроб, сърцето, момиците и бъбреците на едно агне, измиваме ги добре туряме да се варят в подсолена вода. След като се уварят, изваждаме ги и нарязваме на дребно, а бульона прецеждаме. Отделно запържваме леко 2 връзки пресен лук в 3 лъжици масло, прибавяме 1 лъжица червен пипер и изсипваме запържката в прецедената супа, към която сме прибавили нарязаните дреболии, прибавяме 1 кафена чашка ориз, десетина зърна черен пипер и оставяме чорбата да ври до увиране на ориза. Малко преди да я свалим от огъня, прибавяме по малко ситно нарязан магданоз и джоджен. Подправяме я с 1—2 яйца и 1/2 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, пушаме 1/4 нарязаното шкембе и варим още десетина минути. Сваляме я от огъня и подстройваме 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 чер пипер. Оставяме чорбата да ври, докато омекнат и се разварят крачката, след което я прецеждаме. Туряме я отново на огъня и прибавяме 1 кафена чашка ориз. Когато оризът уври, сваляме чорбата, прибавяме месото на варените крачка, което сме накъсали на парченца, и я подстройваме 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 туряме 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 уврят 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. Телешка супа пача

Вземаме 4 телешки крака, измиваме ги добре и туряме в голяма тенджера; заливаме ги със студена вода и оставяме да врят на силен огън. Посоляваме, когато краката се разварят добре, прецеждаме супата и пушаме 2 лъжици ориз. Щом се свари оризът, прибавяме обраното от костите месо и сваляме супата от огъня, подправяме с 2

—3 яйца и оцет, в който сме счукали 4—5 скилидки чесън. Поднасяме я поръсена с чер пипер или ситно нарязан магданоз.

9. Телешко шкембе-чорба

Измиваме добре шкембето със студена вода, след което го киснем 1—2 часа в подсолена вода. Изплакваме го, след това попарваме в 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. Доуваряваме чорбата и я поднасяме застроена с 2 яйца и 2—3 лъжици оцет. По желание подправяме чорбата с няколко скилидки счукан чесън и ситно нарязан магданоз.

10. 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 1/2 час. Когато месото е полуомекнало, прибавяме 1 чаша измит и ситно нарязан зелен фасул, 2—3 моркова и малка глава целина, нарязана на дребни кубчета, 1 глава ситно нарязан лук и 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 с 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 доуваряваме. Подстройваме го с 2 яйца и 1 чаша кисело мляко или лимонтозу и поднасяме поръсен със ситно нарязан магданоз.

11. Чорба от свинско месо

Вземаме около 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 зелева чорба на вкус и оставяме да ври около 1/2 час, след което прибавяме ориза. Малко преди да свалим чорбата от огъня, прибавяме магданоза и джоджена. Поднасяме я поръсена с чер пипер.

12. Супа с пушена сланина

Нарязваме на дребно 100—150 г пушена сланина и я пържим до леко зачервяване. Прибавяме 1/2—1 глава целина, нарязана на малки кубчета, както и 2—3 стръка праз, нарязан на дребно, и пържим, докато омекне целината, след което прибавяме около 1/2 кг картофи, нарязани също на малки кубчета. Позапържваме и тях, наливаме необходимата вода, пушаме 10—15 зърна чер пипер и варим супата. При сваляне от огъня прибавяме 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.

13. Супа пача с моркови

Вземаме една връзка свински крака, уши и опашка, измиваме ги добре, слагаме ги в дълбока тенджера и заливаме със студена вода, която да ги покрива цяла педя. Прибавяме една глава лук, нарязан на две, 1 глава необелен чесън, сол на вкус, 2—3

дафинови листа, няколко чърна чер пипер и варим пачата три часа на умерен огън. Тенджерата захлупваме плътно или замазваме капака с тесто. Прецеждаме след това бульона и го застрояваме с 2 яйца. Подправяме го с 2—3 супени лъжици оцет и малко настърган хрян. Месото обираме от костите и го нарязваме. Отделно сваряваме в подсолена вода 2—3 моркова, след което ги нарязваме на кубчета и задушаваме с чисто масло. Слагаме всекиму в чинията по две супени лъжици моркови, толкова нарязано месо и заливаме с бульона.

Можем да поднесем пачата замразена, като я изсипем да застине в тавичка и после я нарежем на порции, или пък като я насипем в отделни чашки, предварително намокрени със студена вода, и след като замръзне, да я обърнем в чинийки. Отгоре украсяваме пачата с кръгчета от твърдо сварени яйца или моркови, с ивички от маслинки, с магданозени листенца и др.

14. Супа от леща с пушени ребра

Изчистваме 1—1 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 уварят 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.

15. Супа от грис с шунка

В една кафена чашка масло пържим 1 кафена чашка грис, докато получи златист цвят, прибавяме 1 лъжичка счукан чер пипер и заливаме с 8—9 чаени чаши гореща вода, като бъркаме гриса с тел, за да стане супата гладка. Посоляваме супата на вкус и я варим 10—15 минути, след което прибавяме 150—200 г ситно нарязана шунка. Варим супата още десетина минути. Застрояваме я с 2 яйца и 3/4 чаша кисело мляко и поднасяме със ситно нарязан магданоз.

16. Пилешка крем-супа

Вземаме по-голямо тлъсто пиле, изчистваме го, измиваме и нарязваме на парчета. Варим го в подсолена вода с 1 глава лук, докато пилето се увари добре. Правим светла запържка от 3 равни супени лъжици брашно с 3 супени лъжици прясно масло. Разреждаме с бульона от пилето, прибавяме дребно накъсаното месо и варим още 5—6 минути. Застрояваме супата с 2 яйца и лимонен сок и поднасяме поръсена с магданоз или чер пипер.

17. Супа от дреболиите на гъска

Когато имаме за готвене гъска, винаги можем да приготвим много вкусна чорба от дреболиите 1/4, т. е. от шията, воденичката, сърцето, дробчето, крилата и краката. Заливаме дреболиите със студена вода: като възврят, посоляваме със сол, прибавяме десетина зърна чер пипер и оставяме да се полууварят, след което прибавяме 2 супени лъжици ориз или фиде. Когато оризът се увари, сваляме супата и я застрояваме с 2 яйца и лимонен сок или винена киселина. Дребноликите нарязваме на парченца, месото обираме от костите, нарязваме и него и връщаме в супата. Поднасяме я поръсена с чер пипер и ситно нарязан магданоз. По същия начин приготвяме супа от дреболиите на мисирка и кокошка.

18. 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 пашърнак, нарязани на парчета, посоляваме и туряме да врят, докато рибата се увари. Изваждаме я в супник, а бульона прецеждаме. Отделно разбиваме 1 лъжица прясно масло, прибавяме по 1 кафена лъжичка доматен сос и брашно, разтриваме го добре, разреждаваме с 1 чаена чаша прясно мляко, след което всичко това прибавяме към прецедения 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.

19. Чорба от риба

Изчистваме и измиваме добре около 1/2 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 пушаме 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.

20. Чорба от глава на сом

Измиваме добре една сомена глава, заливаме я със 7 чаши студена вода, прибавяме 1 глава лук, 1 морков и няколко парченца целина, нарязани на дребно. Като възври водата, посоляваме. Когато главата уври напълно, изваждаме я, освобождаваме внимателно месото от костите и го слагаме в супника. Супата, в която е вряла главата, прецеждаме. Запържваме 1/2 главичка ситно нарязан лук в 2—3 лъжици олио, прибавяме 1 равна супена лъжица брашно, запържваме и него и изсипваме запържката в прецедената супа. Прибавяме малко ориз и 1 чаена чаша зелена чорба. Оставяме супата да ври, докато се увари оризът. Сваляме чорбата от огъня, подправяме я с 2 яйца и 2—3 лъжици оцет или лимонтозу и изсипваме в супника върху рибените парченца. Поднасяме я студена.

БУЛЬОНИ

21. 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: 2/3 месо, 1/3 кости и малко тлъстини. Обикновено пресмятаме на около 200 г месо - 1 1/2 чаена чаша вода. Месото за бульона изплакваме в 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 чер пипер, 2-5 зърна бахар, 1 зърно карамфил и 2—3 дафинови листа. Оставяме бульона да ври бавно, но непрекъснато 1 1/2 - 2 часа; прибавяме супения зеленчук: 1/2 моркова, 1/2 -1 глава целина, 2—3 магданозени корена, пашърнак 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 праза, 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 уври 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 поднасяме бульонът трябва да е умерено горещ.

22. Бульон с тестени лешници

Сваряваме обикновен бульон и го прецеждаме. Отделно замесваме тесто като за баница от 1 яйце, 1/2 кафена чашка вода, малко сол и необходимото брашно. Разточваме кора с дебелина като тъпата страна на ножа, прегъваме я на две и изрязваме кръгчета с напръстник. Пържим ги в повече мазнина на силен огън до леко зачервяване по 15—20 наведнъж. От така изпържените лешничета слагаме на дъното на всяка супена чиния (който обича, поръсва с малко ситно нарязан магданоз), заливаме с горещия бульон и поднасяме.

23. Бульон с капано тесто

Сваряваме бульон, прецеждаме го и слагаме наново да възври. Разбиваме много добре 2 яйца с 2 равни супени лъжици брашно, посоляваме на вкус и поръсваме със ситно нарязан магданоз, изсипваме сместа в джезвенце и сипваме на тънка струя във врящия бульон. Варим още 5—6 минути и го поднасяме поръсен със ситно нарязан магданоз.

24. Бульон с пържени филии

Сваряваме обикновен бульон, прецеждаме го и поръсваме със ситно нарязан магданоз и чер 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.

25. Бульон с бюречета

Приготвяме бульон от кокали или джолан, корени и подправки за супа. Прецеждаме го. Отделно замесваме тесто от 1/4 кг брашно, 2 яйца, 1/2 лъжица мас, малко сол и хладка вода с твърдина като за баница. Разточваме на кора, която мажем с масло и нарязваме на 8-10 радиуса с кръг в средата. Слагаме отделните парчета върху кръга, така че най-горното захлупваме, за да имаме ненамазана част отгоре, и точим отново на много тънка кора. Режем кората на квадрати със страна 5—6 см; в средата слагаме плънка от смяно месо, 1 главичка лук, сол и чер пипер, изпържени в 1—2 лъжици мазнина, загъваме на две, за да получим триъгълници, притискаме краищата със зъбците на една вилица и пушаме във вряща мазнина да се пържат, докато се зачервят от двете страни. Още топли, поднасяме бюречетата с бульона, който подправяме във всяка отделна чиния със ситно нарязан магданоз и чер пипер.

26. Бульон с палачинкови резенчета

Приготвяме силен бульон от кокали или джолан със зеленчук и подправки за супа. Прецеждаме го. Правим палачинково тесто от 2 яйца, две супени лъжици прясно мляко, малко сол, ситно нарязан магданоз и 2 лъжици брашно. Намазваме едно тиганче с масло, сгорещяваме го и сипваме половината смес, като я разливаме по цялото дъно на тиганчето. Като се зачерви палачинката от една, обръщаме да се зачерви от другата страна. Изваждаме в чиния и по същия начин изпържваме и останалата смес. Така приготвените палачинки навиваме на руло и режем на тънки ивички така, че като се равият, получаваме тънки дълги ленти. Слагаме ги в чинията, поръсваме обилно със ситно нарязан магданоз и поднасяме бульона.

27. Бульон с кашкавалени пастети

Сваряваме обикновен бульон и го прецеждаме. Отделно настъргваме с ренде 150 г кашкавал, прибавяме 120 г прясно масло, предварително разбито до побеляване, 2 яйца и 1/4 кг брашно. Замесваме тесто, което разточваме на лист 1/2 см дебел, слагаме го в намазана тавичка и нарязваме на ромбчета с 3 см стена. Отгоре настъргваме кашкавал и поръсваме с червен пипер. Печем в силна фурна, докато се зачерви. Прецедения бульон поднасяме с така приготвените вкусни пастети.

28. Бульон с щрудел

Сваряваме обикновен бульон и го прецеждаме. Отделно приготвяме тънък лист от тесто, замесено с 1/4 кг брашно, 1/2 лъжица оцет, сол и вода. Поръсваме листа с масло и на едната страна слагаме плънката, която може да бъде или мляно изпържено месо, или спанаково пюре, или изпържен и настърган чер дроб. Увиваме листа и го слагаме в кърпа, завързваме с канап кърпата и пускаме да се вари 1/2 час в подсолена вода. Щом я извадим, оставяме да изстине 1/4 час и след това отвиваме и нарязваме щрудела на 1 пръст дебели ивици по ширината му. Слагаме всекиму в чинията и заливаме с бульон.

29. Бульон със сиренени нокли

Приготвяме обикновен бульон и го прецеждаме. Поднасяме го със следните нокли: разтриваме много добре с вилица 300 г сирене (бучка, голяма колкото обикновен калъп сапун), прибавяме една чаша прясно масло (може наполовина с олио) и разбиваме добре сместа. В една чаена чаша кисело мляко слагаме 1/4 лъжичка сода бикарбонат или 1/2 лъжичка амонячна сода, разбиваме млякото и го прибавяме към горната смес. Прибавяме постепенно и толкова брашно, докато замесим умерено твърдо тесто. Оформяме тестото на салам, от който късаме и увиваме по възможност еднакви по големина топки, колкото голям орех. Може топчетата да се приплеснат и във формата на питка. Нарезваме ги в леко намазана с масло тавичка и печем в умерена фурна.

30. Бульон с грашки

Сваряваме обикновен бульон, прецеждаме го и възваряваме наново. В така приготвения бульон пускаме следните грашки: разбиваме две супени лъжици прясно мляко, 2 жълтъка, 1 цяло яйце и брашно, докато стане на каша, за да може да минава през цедка. Туряме в тигана една лъжица масло. След като заври, вземаме една цедка, поставяме в нея тестото и натискаме с лъжица така, че да пада в тигана, сложен на слаб огън. От падналото тесто се образуват грашки, които изпържваме, изваждаме с решетеста лъжица и ги пускаме в бульона. Оставяме супата да поври още 10—15 минути, сваляме я от огъня и я поднасяме поръсена със ситно нарязан магданоз.

31. Бульон с грисови топки

Сваряваме обикновен бульон, прецеждаме и слагаме на огъня да възври наново. Отделно сваряваме 4 супени лъжици грис в 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.

32. Бульон с крем

Сваряваме обикновен бульон и го прецеждаме. Отделно вземаме 2 цели яйца, 1/2 чаша прясно мляко, сол, 2 жълтъка, черен пипер. Размесваме целите яйца с жълтъците и млякото, за да се получи еднообразна маса, прибавяме сол на вкус и черен пипер. Изсипваме в намазана с масло форма и печем на водна баня. След като се втвърди кремът, оставяме го да изстине, обръщаме върху маса и нарязваме на кубчета, които поднасяме с бульона при сервирането.

33. Бульон с яйца на очи

Приготвяме бульона от 1 кг говежда ябълка. Отделно възваряваме 2 чаени чаши вода в една широка тенджерка, посоляваме с половин лъжичка сол и подкиселяваме с 1 супена лъжица оцет. В кипящата вода счупваме на ниско и внимателно толкова яйца, на колкото яйца ще поднасям супата. 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

34. Спаначена бурания

Вземаме 3/4 кг спанак, 2—3 глави лук, 2—3 лъжици масло, сол, 1 глава чесън, 1/4 кг кисело мляко, 2 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 запържката; заливаме с гореща вода. Прибавяме счукания чесън и оставяме да уври. Поднасяме с кисело мляко.

35. Спаначена супа с мляко

Изчистваме, измиваме 1 кг спанак и го сваряваме в подсолена вода. Прецеждаме го добре и насичаме на много ситно. В 2—3 лъжици мазнина пържим 2 супени лъжици брашно, прибавяме спаначното 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.

36. Спаначена супа с картофени галушки

Изчистваме 1/2 кг спанак, измиваме го добре, нарязваме на ситно и слагаме да се задушават в 3—4 лъжици мазнина заедно с 1 връзка ситно нарязан лук. Като се поизпари водата и спанакът омекне, посоляваме, наливаме 7—8 чаени чаши вода и оставяме супата да ври. Отделно сваряваме 3—4 картофа, пресовете ги или смачкваме добре с вилица, докато са още горещи, посоляваме ги, прибавяме масло колкото орех, 1 яйце и толкова брашно, че да се получи гъста смес. Когато спанакът е вече почти уварен, гребваме с чаена лъжичка от картофената смес и пушаме във врящата супа. Варим още супата, докато картофените галушки изплуват на повърхността, което значи, че и те са уварени. В първия момент пушаме 1—2 галушки, ако видим, че се разсипват в супата, прибавяме още малко брашно. Супата е особено вкусна, поднесена застроена с 1 яйце и 1/2 чаша кисело мляко.

37. Спаначена чорба—постна

Половин кг измит и нарязан спанак слагаме в тенджера, 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 уври и се получи нужната гъстота, насипваме в супника и поднасяме супата студена, подправена само с оцет или лимонов сок и счукан чесън.

38. Пролетна супа

Измиваме и нарязваме на дребно 1 чиния киселец, лапад или лобода, прибавяме по 1 връзка ситно нарязан 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 уваряваме супата. По желание, преди да я свалим от огъня, можем да прибавим 2—3 супени лъжици стрито сирене. Застройваме супата с 2 яйца и 1/2 чаша кисело мляко. Вместо застройка можем да я поднесем с пържени хлебни кубчета.

39. Пролетна крем-супа

В 1 кафена чашка масло пържим 1 глава ситно нарязан лук, прибавяме по 1/2 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 притриваме 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.

40. Пролетна чорба с маслини

Изчистяваме по равни части спанак и киселец, измиваме ги и нарязваме наситно. 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 затроена с 1/2 чаша кисело мляко, разбито с едно яйце.

41. 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*****

76. Крем-супа от карнабит

Изчистяваме и измиваме 2 по-големи глави карнабит, накъсваме го на розички и го уваряваме в подсолена вода. С 2—3 лъжици масло пържим 2 лъжици брашно и го разреждаме с бульона от карнабита. Смачкваме с вилица половината от сварения карнабит и го слагаме в супата. Останалия карнабит запазваме на розички. Варим отново 5—10 минути, след което прецеждаме супата. Наливаме 1 чаша горещо прясно мляко и я застрояваме с 2—3 жълтъка. Във всяка чиния слагаме розички от останалия карнабит, заливаме със супата и поръсваме с черен пипер или ситно нарязан магданоз.

77. Супа от прясна зелка

Нарязваме на тънки ивици 1/2 прясна зелка и слагаме да се вари в подсолена вода. Като полуомекне зелето, 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 домата или 1 пълна супена лъжица доматиено пюре, изсипваме при зелето, нарязваме няколко керевизени листа и варим супата още десетина минути.

78. Супа от грис с кашкавал

В 1 кафена чашка масло пържим 1 кафена чашка грис, докато получи златист цвят, прибавяме 1 чаена лъжица счукан чер пипер и наливаме 8-9 чаши гореща вода, като бъркаме бързо, за да не стане грисът на грахулки. Варим супата около 15-20 минути, след което прибавяме 1/2 чаша настърган кашкавал. Опитваме на сол, оставяме супата да ври още 5 минути и я сваляме от огъня. Застройваме я с 2 яйца и 1/2 чаша кисело мляко.

79. Супа от макарони или юфка

Възваряваме в една тенджерка 7-8 чаени чаши вода с 1 лъжичка сол. Като кипне водата, натрошаваме на дребно 150 г тънки макарони и ги оставяме да врят около 1/2 час, след което прибавяме 1 супена лъжица доматиен сос, размит със студена вода, и 1 лъжица прясно нетопено масло. Оставяме супата да поври още 5—6 минути. Сваляме я от огъня, застрояваме я с 2 яйца и лимонен сок или винена киселина и я поднасяме поръсена с чер пипер.

80. Супа от макарони или юфка с мляко

Натрошаваме една равна супена чиния макарони и ги слагаме да се полууварят в малко и леко подсолена вода. Отделно в 3 супени лъжици течено масло запържваме светло 2 равни супени лъжици брашно и разреждаме с 4—5 чаени чаши вода и 2 чаши прясно мляко. Щом възврат, прибавяме полууварените макарони, посоляваме на вкус и варим супата още десетина минути.

Тази супа е вкусна без всякакви подправки. Можем обаче да я подправим, като настържем отгоре всекиму в чинията кашкавал или поръсим с чер пипер, ситно нарязан магданоз или натрошено сирене.

81. 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 зелена чорба и 4 чаши вода, прибавяме 1 лъжица червен пипер и 2—3 супени лъжици олио и оставяме да възври. Като възври, прибавяме 1 кафена чашка ориз и два стръка праз, 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.

82. Крем-супа от сух фасул

Две чаши сух фасул измиваме и на кисваме от вечер във вода. На другата сутри слагаме фасула да възври с тази вода и я изхвърляме. Заливаме с друга вряла вода, прибавяме 2 глави нарязан лук, 1/2 глава целина, 1—2 моркова, 1—2 магданозени корена, дребно нарязани. Когато всичко се развари много добре, претриваме през цедката. Отделно правим светла запръжка от 4—5 лъжици олио и 2 лъжици брашно. Прибавяме червен пипер и претритото пюре. Наливаме водата, в която е врял фасулът и зеленчукът, оставяме да поври още десетина минути, поръсваме със ситно нарязан магданоз и поднасяме с пжени хлебни кубчета.

83. Крем-супа от леща

Варим 1/2 кг леща с 1 глава ситно нарязан лук, 1 глава чесън на скилидки. Когато лещатата уври напълно, я претриваме. Правим запържка от две лъжици брашно с 3—4 лъжици олио, слагаме червен пипер, разреждаме и изсипваме в лещата. Посоляваме и поднасяме с пържени хлебни кубчета.

84. Зимна чорба

Нарязваме много на дребно половин кисела зелка, заливаме я с 8—9 чаени чаши вода и оставяме да ври, докато омекне добре зелето. 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 запържката при зелето. Прибавяме 2—3 картофа, нарязани на кубчета, или 1 кафена чашка ориз и оставяме чорбата да доуври. Подправяме я с чубрица и оцет. Поднасяме я студена.

85. Сиренена чорба

В 2 лъжици мазнина запържваме само до омекване 2 средно големи глави ситно нарязан лук. Като се изпържи лукът, 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 пушаме 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.

РАЗХЛАДИТЕЛНИ СУПИ

86. Таратор с кисело мляко

Счукваме няколко скилидки с чеснов лук, прибавяме постепенно 1/2 кафена чашка олио и разбиваме добре, прибавяме киселото мляко, като бием непрестанно с тела и разреждаме със студена вода, докато получим гъстота по желание. Посоляваме на вкус. Обелваме и нарязваме краставицата наситно и я прибавяме към таратора. Поднасяме го поръсен със ситно нарязан копър, магданоз или черен пипер. По желание в таратора може да се прибави 1—2 супена лъжици оцет. Към така приготвения таратор може да прибавим 1/2 чаша счукани или смлени орехи.

87. Таратор с маруля

Тараторът с маруля се приготвя по същия начин, както тараторът с краставица с тази разлика, че вместо краставица прибавяме свежи листа от маруля, нарязани на много тънки ивици.

88. Таратор без мляко

Счукваме 1 глава чесън с 1 лъжичка сол, прибавяме, 1 чаша орехови ядки и ги счукваме добре; изсипваме очуканите орехи в супник, прибавяме 1/2 кафена чашка олио и разбиваме сместа с дървена лъжица, след което прибавяме 1 краставица, нарязана много наситно, 1 кафена чашка оцет и около 1 литър студена вода. Опитваме таратора на сол и киселина. Поднасяме го поръсен обилно със ситно нарязан копър или магданоз.

89. 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 наситно. 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 2 до 3 порции. Обикновено пресмятаме по 400 г домати на лице. Супата можем да поднесем поръсена с много добре измит и ситно нарязан магданоз или черен пипер.

САЛАТИ

90. Пролетна салата

Измиваме добре 2 зелени салати, 1 връзка пресен лук, 1 връзка магданоз, нарязваме ги наситно, посоляваме леко и заливаме с 2 лъжици оцет и 2 лъжици олио. Разбъркваме леко салатата и я нареждаме в чиния. Сваряваме твърдо 2 яйца, нарязваме ги наситно, след като изстинат, и поръсваме салатата.

91. 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.

92. Сурова салата от коприва

Вземаме съвсем млада коприва, скъсваме връхчетата и свежите листа, измиваме я добре, нарязваме на дребно и слагаме в супник или дървена гаванка. Нарязваме 1—2 глави кромид лук и прибавяме към копривата, след което ги счупваме е дървена лъжица или чукало. Прибавяме 1 връзка ситно нарязан магданоз, сол на вкус, олио и оцет. Разбъркваме и изсипваме салатата в чиния. Украсяваме я с колелца от твърдо сварени яйца.

93. Салата от спаначени корени

Когато приготвяме някакво ястие от спанак, от по-едрите спаначени корени можем да приготвим вкусна салата. Изчистваме грижливо коренчетата, измиваме ги и сваряваме в подсолена вода. Изцеждаме ги и слагаме в чиния. Счукваме 1/2 чаша орехи с 3—4 скилидки чесън, прибавяме гореща вода, за да получим умерено гъста кашичка, подправяме с оцет или винена киселина, посоляваме, прибавяме 2—3 лъжици олио, разбъркваме всичко и заливаме спаначените корени.

94. Салата с кисело мляко

Измиваме 1 маруля и я нарязваме на много тънки ивици — „на фиде“. Нарязваме наситно 2—3 стръка или 2—3 скилидки чесън, прибавяме го към марулята заедно с 1—2 лъжици олио и сол на вкус. Разбъркваме салатата и я заливаме с 1 чаша кисело мляко, предварително гладко разбито. Разбъркваме леко салатата, опитваме на сол и я изсипваме в чиния. Украсяваме я с репички, нарязани на розички или на тънки колелца. Тази салата подхожда отлично както за вегетариански, така и за местни ястия.

95. Салата от млади картофки

Остързваме 1/2 кг картофки и ги сваряваме в подсолена вода. След като се уварят, отцеждаме водата и ги оставяме да изстинат напълно. Нарязваме след това картофките на тънки колелца; отделно нарязваме 1 връзка магданоз, както и 1 лютивя зелена пиперка много наситно, прибавяме ги към картофките, заливаме с 1 кафена чашка гореща вода или мляко, както и с 2—3 лъжици олио и 3—4 лъжици оцет, разбъркваме салатата, изсипваме я в чиния, даваме J кълбовидна форма и я украсяваме с колелца от репички.

96. Зелен фасул — салатата

Изчистваме 1/2 кг млад зелен фасул, измиваме го, нарязваме по дължина и уваряваме в подсолена вода. Изсипваме го в гивгир, докато се изцеди добре и изстине напълно. Слагаме го след това в супник и поръсваме с по 1/2 връзка копър и магданоз, нарязани ситно. Разбиваме в 1 чаша 3—4 лъжици оцет с 2—3 лъжици олио, поливаме фасула, разбъркваме леко и изсипваме в сала-тиера 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 салатата от грах.

97. Свищовска салатата

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 салатата може да замести лека вечеря.

98. Вкусна шопска салатата

Опичаме пиперки, обелваме ги, изчистваме семето им и ги накъсваме по дължина. Нареждаме ги в чиния, помежду им слагаме опечени лютивя пиперчици (шипки), посоляваме и поливаме богато с олио. Настързваме на едрото ренде домати, прибавяме няколко скилидки счукан чесън, посоляваме па вкус. заливаме пиперките с доматиения сос и поръсваме с магданоз. На 1/2 кг пиперки настързваме 2 средно големи домата.

99. Панагюрска сурова салатата

Нарязваме 1 резен зеле и 3—4 пиперки на. тънки ивици, 1—2 моркова, 2—3 червени домата, 4—5 скилидки чесън, настързваме на средното ренде; нарязваме наситно 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 гарнитурата на печено, пържено месо, вегетариански кюфтета и др.

100. Празнична салатата

Изчистваме 1/2 кг грах и го слагаме да се увари 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 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.

101. Свежа салатата за печено месо

Разбиваме силно две чаши гъст кисело мляко, докато стане гладка маса, и го посоляваме. Обелваме и нарязваме 1—2 краставички на тънки колелца, посоляваме ги и оставяме да постоят осолени 4—5 минутч, след което ги изстискваме с ръце и прибавяме към млякото заедно с една връзка ситно нарязан копър или магданоз. Разбъркваме салатата, изсипваме я в дълбока стъклена или порцеланова салатiera и поднасяме с печено месо. Краставичките се прибавят към млякото малко преди поднасянето.

102. Мешана сурова салатата

Измиваме добре 5—6 пиперки, изчистваме семето им и ги нарязваме напречно на тънки пръстени; измиваме и нарязваме 3—4 червени домати на кръгчета, обелваме 1 кг краставичка и също я 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.

103. Салата пюре от сини патладжани

Опичаме на силно разгоряла жар (за предпочитане е дървена жар) 2—3 големи сини патладжана и още топли ги обелваме. Разбиваме ги след това с дървена лъжица или чукче на гладко пюре. Счукваме със сол 5—6 скилидки чесън, смесваме с разбитите патладжани, прибавяме 3—4 супени лъжици олио, 1 лъжица оцет и сол на вкус и разбиваме добре сместа. Изсипваме в чиния, заобляме с ножа в хубава форма. Нарязваме на малки резени хубави червени домати, нареждаме ги керемидообразно около, пюрето, посоляваме със сол и поръсваме със ситно нарязан магданоз.

104. Салата сини патладжани — къоп

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 домати и слагаме да се пържат в 1 кафена чашка мазнина и малко сол, докато водата им изври напълно и доматиите се изпържат на вкусен доматен сос. Счукваме със сол няколко скилидки чесън, прибавяме ги към разбитите патладжани, прибавяме неизстиналия доматен сос, опитваме на вкус и разбиваме силно сместа. Изсипваме я в чиния, заобляме с нож, а наоколо във вид на венче украсяваме със ситно нарязан магданоз или колелца от краставички, червени домати или твърдо сварени яйца.

105. Салата сини патладжани с майонеза

Опичаме 2 умерено големи сини патладжана, обелваме ги и разбиваме много добре. Подготвяме майонеза от 1 жълтък с 1 кафена чашка олио, подправяме я с винена киселина (лимонтозу), лимонен сок или винен оцет и размесваме с пюрето от патладжаните. Наново разбиваме добре, изсипваме в чиния и украсяваме с резенчета от твърдо сварени яйца, маслинки или кръгчета от червени домати и листенца магданоз.

106. Салата пълнени пиперки

Опичаваме прави пиперки капии, обелваме ги; разтваряме по дължина и изчистваме семето. Отделно печем сини патладжани, изчистваме ги, разбиваме добре, подправяме със очукан чесън, сол и олио, пълним пиперките, затваряме ги и нареждаме в чиния. Поливаме ги отгоре с малко олио и поръсваме със ситно нарязан магданоз. Украсяваме салатата с кръгчета от червени домати.

107. Сливенска салата от сини патладжани

Опичаваме 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.

108. Салата от пържени сини патладжани (из Врачанско)

Патладжаните нарязваме на тънки филии по дължина, посоляваме ги и пържим в олио до зачервяване. След като изстинат, ги накъсваме на ленти по дължина. Отделно печем пиперки, обелваме ги, изчистваме семето и също накъсваме на ленти. Смесваме ги с патладжаните, прибавяме олио, оцет на вкус, повече очукан чесън и магданоз и разбъркваме леко салатата. На 1 средно голям патладжан слагаме 3—4 пиперки.

Тази салата е много вкусна и може да послужи за здрава закуска или с прибавка на малко сирене — за лека вечеря.

109. Салата с карнабит

Изчистваме една умерено голяма глава карнабит, измиваме го и уваряваме в подсолена вода. Изваждаме веднага карнабита от водата, оставяме го да изстине напълно, след което го накъсваме на цветчета. Нареждаме накъсания карнабит в чиния за салатата. Разбиваме 2 супени лъжици оцет с 2 лъжици олио и заливаме карнабита. Поръсваме салатата със ситно нарязан магданоз или счукай черен пипер.

110. Сурова салата от моркови

Обелваме 3—4 моркова, измиваме ги и настъргваме на едро ренде. Изчистваме 2—3 глави ряпа, настъргваме също на едрото ренде, посоляваме, разбъркваме и изстискаме силно; смесваме настърганите моркови и ряпа, прибавяме 2—3 лъжици оцет или винена киселина на вкус, както и 2—3 лъжици олио, и разбъркваме салатата. Можем да я поднесем украсена с маслинки, ако разполагаме с такива. Вместо с ряпа можем да поднесем морковите със ситно настъргана целина.

111. Салата от целина с кисели краставички

Обелваме 2 средно големи глави целина и ги уваряваме в подсолена вода, като внимаваме да не се разва-ри целината. Изцеждаме я и нарязваме на филийки — след като изстине напълно. Нарязваме на колелца 1—2 кисели краставички, размесваме ги с целината, прибавяме десетина маслинки, ако имаме в момента, заливаме с 2—3 лъжици оцет и 4 лъжици олио, разбъркваме леко салатата, изсипваме в чиния и заобляме в гладка форма. Вместо с оцет и олио салатата можем да залеем с майонеза, приготвена от 1 жълтък и 1 кафена чашка олио.

112. Салата от целина с майонеза

Обелваме 1 по-голяма глава целина, нарязваме я на кръгчета с дебелина около 1 см, от които изрязваме хубави форми. Варим целината до омекване в малко вода (подсолена), отцеждаме я и оставяме да изстине. Приготвяме майонеза от 1 жълтък с 1 кафена чашка олио, към които прибавяме едро очукани орехови ядки. В така приготвената майонеза потапяме целината и я нареждаме в чиния. Наоколо нареждаме кръгчета от печено във фурна цвекло. Върху всяко кръгче слагаме по 1/2 орехова ядка. Поръсваме салатата с настъргано сварено яйце.

113. 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 червено цвекло.

114. „Хайвер“ от чеснов лук

Вземаме 1—2 глави чеснов лук, изчистваме скилидките и счукваме със сол. Счукваме и ядките на 15—20 ореха и разбиваме силно с чесъна. Накисваме във вода две филии сух бял хляб, изстискваме ги от водата и разбиваме с чесъна. Прибавяме оцет на вкус и повечко олио. Бием сместа, докато стане гладка като майонеза. Накрая прибавяме 2—3 лъжици кисело мляко.

115. 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.

116. Салата от червено цвекло

Вземаме 5—6 глави червено цвекло (по-хубаво е по-тъмното). 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 салатата, която можем да запазим цял месец.

117. Салата от сух фасул

Вземаме една чаша сух фасул и го сваряваме. Прецеждаме го и оставяме да изстине. Слагаме тогава в дълбока чиния, поръсваме със сол, със ситно нарязан магданоз или черен пипер, а така също и една главичка еитно нарязан лук. Заливаме с 2—3 лъжици оцет и 3—4 лъжици олио, разбъркваме салатата и я поднасяме украсена с кисели краставички.

118. 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. Маринатата 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.

119. Казанлъшка салата

В малко подсолена вода варим 3—4 обелени картофа и още топли ги стриваме. Отделно варим 6—8 сухи червени пиперки, обелваме ги, стриваме и смесваме с картофите; счукваме 4—5 скилидки чесън — и тях прибавяме. Подправяме с 3—4 лъжици олио и 2—3 лъжици оцет и разбиваме добре салатата.

120. Салата от солен паламуд или лакерда

Нарязваме рибата на тънки филийки — за това се изисква много остър нож и внимание, за да не се разкъсват и деформират филийките. Отделно нарязваме 2—3 глави червен лук също на тънки филийки, посоляваме го и стриваме леко с ръка, след което прибавяме по две лъжици олио и оцет. Поръсваме повече от половината лук на дъното на една чиния, по средата нареждаме керемидообразно рибата, а отгоре поръсваме леко с останалия лук. Ако имаме маслинки, нарязваме няколко на ивици и украсяваме рибата с най-разнообразни фигурки. Вместо маслинки сваряваме 1—2 яйца твърдо и след като изстинат, нарязваме на колелца. Под всяка филийка риба слагаме по едно колелце така, че половината да е открито. Леко посоляваме яйцата.

121. Салата от език

Тази салата приготвяме обикновено, когато варим супа от език. Сваряваме в подсолена вода 2—3 моркова, 1 глава целина и 1/2 кг картофи. След като изстине зеленчукът, нарязваме го на кубчета, прибавяме една кисела краставичка, нарязана на кубчета, поливаме с 2—3 супени лъжици оцет, 3—4 лъжици олио, посоляваме и разбъркваме.

Нарязания на тънки филийки език нареждаме ке-ремидообразно в средата на чинията и го попръскваме с малко оцет и олио. Наоколо слагаме приготвената зеленчукова смес. Цялата салата поръсваме с твърдо сварено яйце, накълцано наситно, смесено със ситно нарязан магданоз или черен пипер.

Салатата можем да украсим с колелца от кисели краставички, маслини и ивички от червени капии — туршия.

122. Салата от раци

Обваряваме раците във вода, очистваме ги и нарязваме на късчета, поръсваме ги със сол, черен пипер, поливаме с олио, оцет или лимонен сок и поднасяме.

123. 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 оцет разбъркваме добре сместа и заливаме салатата. Встрани правим хубави фигурки от морковите, които изваждаме веднага, след като са омекнали.

124. Пъстра салата

Вземаме 1/2 кг червено цвекло, 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 1/4 хубава форма и украсяваме с кисели краставички и репички. Майонезата може да се избегне.

125. Салата от целина с орехи

Обелваме 2—3 глави целина, нарязваме я на парчета и слагаме да се увари напълно в подсолена вода. От-цеждаме я от водата и стриваме добре. Отделно счукваме 6—7 скилидки чесън с 15—20 ореха, прибавяме ги към целината заедно с 2 лъжици олио и малко лимон-тозу, разбъркваме сместа, изсипваме я в чиния, заглаждаме с ножа б угледна форма и украсяваме с колелца от твърдо сварени яйца и магданоз.

126. Салата от мозък

В малка тенджера възваряваме 2—3 чаши вода. Щом възври водата, пущаме 1—2 дафинови листа, 1 лъжичка сол, 1 супена лъжица оцет или малко лимонтозу. Изчистваме и измиваме мозъка и го пущаме във врящата вода. Варим го около 1/2 час на умерен огън, след което го изваждаме и оставяме да изстине напълно. Нарязваме го по възможност на по-правилни колелца, които нареждаме в елипсовидна чиния. Сваряваме твърдо 2—3 яйца и след като изстинат, ги нарязваме на дребни кубчета или настъргваме на едро ренде. Поръсваме мозъка с яйцата, посоляваме и поливаме с 1—2 лъжици олио и 2 лъжици лимонен сок или оцет. Най-отгоре поръсваме със счукай черен пипер или ситно нарязан магданоз. Наоколо украсяваме с резенчета кисели краставички.

127. Салата винигрет

Тази салата можем да приготвим с останки на всякакво печено или варено месо, но най-често се приготвя от говеждо или телешко варено, при които бульона използваме за супа. Студеното месо нарязваме с оо тър нож на тънки филийки, също на филийки нарязваме лук, кисели краставички, варено цвекло и сварени картофи. Посоляваме със сол, прибавяме една връзка ситно нарязан магданоз, заливаме с 2—3 лъжици олио и оцет на вкус, разбъркваме и изсипваме в салатниерата. Украсяваме с твърдо сварени яйца, нарязани на колелца, и поднасяме след супата като междуястие или вечер като първо ястие.

128. Маслини за салата

Нареждаме маслините в буркан, като тук-там помежду им слагаме лимонени резенчета, чиято жълта коричка сме обелили. Възваряваме оцет с дафинови листа, оставяме го да изстине и заливаме маслините. След 2—3 дни са готови за салата.

129. Плодова салата

Ябълки или круши обелваме, нарязваме на четвъртинки и нареждаме в стъклена чиния. Заливаме с лимонен сок и 1 чашка бяло вино, поръсваме със захар. Престоява 2 часа на студено. Поднасяме я с дребни сладки.

130. Друга салата от плодове

Нарязваме различни видове обелени плодове; круши, ябълки, сини сливи, праскови, слагаме ги в стъклен съд, поръсваме, с пудра захар и напръскваме с лимонен сок и 1 кафена лъжичка ром или коняк. При поднасяне гарнираме с 1 белтък, разбит на гъст сняг с 3 чаша пудра захар.

131. Салата от тиква

Настъргваме едно парче тиква, прибавяме тънки резенчета от ябълка, круши, сини сливи, зърна от грозде, орехови ядки, поръсваме с пудра захар и заливаме с коняк.

ПРЕДЯСТΙΑ

132. Кошнички, пълнени със спаначено пюре

Вземаме обикновен по-дебел салам, нарязваме го на филийки с дебелина 1/2 см, като внимаваме да не разкъсваме кожицата им. Слагаме филийките да се пържат в силно сгорещепа мазнина. От горещината кожицата, която увива салама, се свива, саламът се издува и се получава кошничка. В голяма чиния изсипваме на тънък пласт спаначено 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.

133. Червени домати с майонеза и грах

Вземаме умерено големи, здрави червени домати, като изчисляваме по 1—2 на лице, отрязваме отгоре капаче, издълбаваме вътрешността, посоляваме и захлупваме десетина минути, за да се отцедят. Сваряваме 1 кг грах в подсолена вода и го прецеждаме. Приготвяме гъста майонеза от 2 жълтъка с 2 кафени чашки олио. Отцедените домати пълним до половина с грах, а догоре — с майонеза. Отвора захлупваме с тънко кръгче, напречно отрязано от твърдо сварено яйце, което поръсваме със ситно нарязан магданоз. Останалия грах, поръсен със ситно нарязан копър, изсипваме в голяма кръгла чиния и върху него нареждаме приготвените домати.

134. 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 1/2—1 час, за да се отцеди водата им, след крето 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.

135. Червени домати, пълнени с ориз

Избираме 8—10 еднакво големи, добре узрели, неголеми 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 наситно, поръсваме ориза в чинията, а отгоре нареждаме пълнените домати.

136. 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 варен грах, попарен с масло. Можем да напълним домати със ситно нарязани уварени 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 наситно, 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.

137. Прясно зеле с пълнени домати

Нарязваме половин зелка много наситно — „на фиде“, заливаме я с вряла подсолена 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. Нахлупваме 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 1/2—3/4 чаша натрошено сирене. Прибавяме половината от вътрешността на доматиите, позапържваме всичко, сваляме от огъня да изстине сместа, прибавяме и една връзка ситно нарязан магданоз и с тази смес пълним издълбаните и отцедени домати. Нареждаме ги върху зелето и поднасяме.

138. Целина с майонеза

Сваряваме 2 глави целина в подсолена вода и оставяме да изстинат напълно. Обелваме ги, след това нарязваме на филийки, които нареждаме в дълга чиния. Нарязваме кисела краставица много на дребно и разстиламе върху целината. Отгоре заливаме с обикновена майонеза, в която предварително сме прибавили 1 лъжичка горчица.

139. 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 тенджерата 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 1 супена лъжица брашно и 1 чаена чаша кисело мляко, което сме разредили с 3—4 супени лъжици вода. Туряме майонезата на огъня и бием с тела, докато се сгъсти. Прибавяме след това киселина и

сол на вкус и заливаме наредения в чинията праз. Гарнираме с твърдо сварени яйца и ивички от червени пиперки — туршия.

140. Кисели краставички с майонеза

Вземаме приблизително еднакво големи кисели краставички, нарязваме ги на две по дължина и ги издълбаваме. Приготвяме майонеза, към която прибавяме шунка, салам или риба, нарязани на кубчета, както и малко магданоз; разбъркваме всичко и с тази смес пълним краставичките. Отгоре поръсваме със ситно нарязани твърдо сварени яйца и черен пипер.

141. Твърдо сварени яйца-гъбки

Озаряваме 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 1/2 или 1/4 червена гамба туршия така, че да се покрие (най-много половината) от яйцето и да напомни гъбка. Нарездаме така приготвените яйца в чиния върху майонеза, леко поръсена със ситно нарязан магданоз. Отделяме предварително една лъжица гъста майонеза и с кибритена клечица нанасяме точки от майонезата върху гамбите, за да получим по-пълна прилика на гъбки. Лятно време покриваме всяко яйце с малък издълбан червен домати.

142. Яйца с шунка и кашкавал

Приготвяме толкова чаени чаши, на колкото лица ще поднесем предястието, като ги намазваме с масло и поръсваме със очукан 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. Нарездаме чашите в тавичка с вряла вода (бен-мари) и ги държим в умерена фурна 10 минути. Обръщаме така приготвените яйца в чинии и ги поднасяме с доматиен сос.

143. Яйца с шунка и майонеза

Нарязваме квадратни филийки от сух хляб със страна 6—7 сантиметра, отрязваме им коричките, потапяме ги в разбито яйце и пържим до леко причервяване. Изчисляваме по една филийка на лице. Нарездаме ги в голяма чиния. Сваряваме твърдо толкова яйца, че да има по 1/2 яйце на филийка. Обелваме яйцата и ги разрязваме на две половини по дължина и захлупваме върху филийките, като помежду слагаме тънък резен шунка. Вземаме 150—200 г шунка (може и салам), нарязваме я с остър нож много насктно. Правим м.айонеза от 2 жълтъка с 2 винени чаши олио и размесваме с шунката. С получената смес покриваме филийките и яйцата. Отгоре украсяваме с мяслинки или колелца от твърдо сварени яйца. Към майонезата можем да прибавим ситно нарязани кисели краставички.

144. Паниран хляб с яйца на очи и доматиен сос

Изрязваме толкова филийки сух хляб според това, на колко лица ще се поднесе. Потапяме филийките в разбито яйце и веднага пържим до леко причервяване в масло. Нарездаме филийките в плитка чиния. Сваряваме толкова яйца на очи, колкото филийки имаме, слагаме яйцата върху филийките, поливаме ги с припържено и леко причервено с червен пипер масло, около филийките напиваме 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.

145. Пълнени яйца с рибки аншуа

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 риба аншуа или сарде-ла, сол, 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 аншуа, навита на охлювче, или сарделка. Поднасяме с майонеза.

146. Яйца по украински

Вземаме русенско хлебче (може какъвто и да е бял хляб, от който се изрязват квадратни филийки със страна 7—8 см), което нарязваме на филийки с 1 см дебелина. Нарездаме хлебните филийки в намазан с масло огнеупорен съд или емайлирана тавичка. Настъргваме кашкавал и слагаме върху всяка филийка на пласт около, 1 пръст дебел, като правим в средата кладенче, в което счупваме внимателно, за да не се разлее встрани, по 1 яйце. Посоляваме яйцата, поръсваме ги със очукан черен пипер, поливаме върху всяко яйце по 1 супена лъжица сгорещено масло и слагаме предястието да се пече в умерена фурна, докато яйцата се втвърдят напълно или останат полуровки — по желание на домакинята. Кашкавала можем да заменим с натрошено сирене.

Така приготвените яйца можем да поднесем със или без майонеза.

147. Панирани сандвичи

Приготвяме толкова сандвича, на колкото лица ще поднесем. Нарязваме на филии, 1/2 см дебели, сух хляб, намазваме ги с лебервурст и съединяваме две по две. Потопяме ги в яйце и счукай 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.

148. Зелен фасул със завивки от шунка

Изчистваме 1 кг зелен фасул, нарязваме го по дължина и уваряваме в подсолена вода. Отцеждаме го, поръсваме с 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 четвъртинка резенче от твърдо сварено яйце и листенца от магданоз. Нарездаме завивите върху фасула. Поднасяме ястието с майонеза, приготвена от 2 яйца и 2 кафени чашки олио. Завивите можем да напълним с различна плънка.

149. Език варен

Изчистваме телешки език, измиваме го добре и уваряваме в подсолена вода със супени корени. Изваждаме го от бульона и след като изстине напълно, нарязваме на филии. Нарездаме нарязания език керемидообразно в кръг в голяма чиния, а в средата

нареждаме колелца от твърдо сварени яйца, които поливаме с майонеза, приготвена от 2 жълтъка и 2 кафени чашки олио. Езика поръсваме с настърган хрян.

САНДВИЧИ

Разнообразието на сандвичите, приятният им и дразнеш апетита външен вид, в който домакинята влага старание, сръчност, дори художествен усет, винаги я подпомагат в посрещане на поканени или изненадали я гости. Сандвичи можем да приготвим от най-различни продукти — хайвер, руска салата, яйца, кашкавал, сирене, масло, риба, варено месо, салам и др. Ще изброим няколко вида сандвичи, които се поднасят по-рядко.

150. Сандвичи с аншуа

Намазваме леко с масло квадратни филийки хляб, слагаме тънко кръгче от твърдо сварено яйце. и отгоре слагаме рибка аншуа навита като охлюв. Върху рибката можем да следим ивичка от маслинка или малко резенче лимон.

151. Сандвичи с паста от твърдо сварени яйца

Сваряваме твърдо 3—4 яйца, обливаме ги — след като изстинат напълно, отделяме жълтъка и ги стриваме гладко с вилица. Белтъците нарязваме много наситно, 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.

152. Сандвичи с мозайка от твърдо сварени яйца

Сваряваме твърдо 3 яйца, обелваме ги и накълцваме наситно, след като изстинат напълно. Правим гъста майо неза 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.

153. 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.

154. 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.

155. Ефектни и приятни сандвичи

Приготвяме сиренена паста от масло и сирене при същото съотношение както в по-горната рецепта, но без подправките кимион и червен пипер. Избираме няколко потесни и червени пиперки от парена туршия, които пълним плътно със сиренена паста. Оставяме ги на студено да се втвърди маслото, след което с остър нож нарязваме пиперката на тънки кръгчета, които нареждаме върху леко намазани с масло хлебни филийки.

156 Сандвичи с мозайка от орехи

Вземаме 2 кафени чашки натрошено сирене и го стриваме много добре с вилица; отделно разбиваме 1 кафена чашка масло и го съединяваме със сиренето. Счукваме наситно 1 1/2 чаша орехи, прибавяме ги към сиренената паста, разбиваме добре и мажем хлебни филийки. В средата отгоре слагаме кръгчега от червена парена пиперка, изрязани с напръстник.

157. Сандвичи с пастет от сардела

Изцеждаме рибките от олиото, изчистваме от костичките и кожичките и ги скълцваме наситно с остър нож. Прибавяме малко от изцеденото олио и лимонен сок или разтворено във вода лимоитозу, разбираме сместа и мажем на тънък пласт върху хлебни филийки, които предварително сме намазали с прясно масло.

158. Сандвичи с пушена кли солена риба

Изчистваме рибата от костите и кожичките и нарязваме с остър нож на правилни правоъгълни парченца масло 3—4 см дълги и 1 1/2 широки. Разбира се, това се мени според големината на хлебните филийки. Намазваме филийките с тънък пласт масло, а отгоре в диагонал слагаме рибките. Отстрани можем да сложим 1/2 резенче от твърдо сварено яйце.

159. Сандвичи с луканка

Луканката, когато е добре изсъхнала, обелваме предварително и нарязваме на тънки филийки. Хлебните филийки намазваме леко с масло и върху всяка слагаме луканка.

160. Сандвичи 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 или 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 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 месо, пиле, варен език и др.

161. Сандвичи с мозайка от пиперки

Стриваме гладко 2 кафени чашки сирене и размесваме с 1 лъжичка масло, предварително разбито на каймак. Отделно нарязваме на много дребни кубчета 2 зелени пиперки и съединяваме с горната смес. Разбъркваме добре сместа и мажем върху хлебни филийки. Отгоре украсяваме с едно или няколко кръгчета от червена прясна или маринувана пиперка, изрязани с напръстник.

162. Сандвичи с мозайка от варени гъби

Изчистваме и измиваме, добре 1 чаена чаша гъби и ги сваряваме в подсолена вода. След като се уварят гъбите, изцеждаме водата и ги насичаме с ножа върху дъсчица на много витно. 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 филийките.

163. Сандвичи със зеленчуково пюре

Сваряваме 2—3 средно големи картофа, обелваме ги и стриваме с вилцата на гладко пюре, докато са още топли. Сваряваме в подсолена вода 2 моркова (средно големи) и 1 главичка целина и ги нарязваме на малки кубчета. По същия начин нарязваме 1—2 кисели краставички, нагъргваме на дребно ренде 1 глава лук и смесваме нарязания зеленчук с пюрето. Посоляваме на вкус, поръсваме с 1/2 връзка ситно нарязан магданоз, прибавяме 2—3 лъжици кисело мляко, разбъркваме хубаво и с получената смес мажем хлебчетата.

164. 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 ***ти да покрива хлебчетата. Нарездаме сланинените парчета върху хлебните, а отгоре в диагонал правим ивица от червен дипер, като хващаме с палеца и показалеца малко 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.

165*171**

172. Пресен лук с яйца на очи

Изчистваме, измиваме и нарязваме наситно 4 връзки пресен лук (на лице изчисляваме по 1 връзка) и го слагаме да се задушава в 3 лъжици масло заедно с 1/2—1 връзка ситно нарязан магданоз; наливаме 1 кафена чашка вода, посоляваме на вкус и оставяме да се задушава на умерен огън. Когато лукът омекне и почне да се пържи, счупваме от ниско по 2 яйца на лице, които посоляваме . леко, поливаме ги с една лъжица мазнина, наливаме още 1 кафена чашка вода. захлупваме с капак плътно и поставяме ястието да ври, докато белтъкът на яйцата побелее и се втвърди.

173. Яйца на очи със стар лук

В малко подсолена вода задушаваме 6—7 глави нарязан на филийки лук. Когато водата се изпари и лукът омекне, прибавяме 3 лъжици мазнина, поръсваме с червен пипер и изсипваме в малка тавичка. Отгоре внимателно, счупваме 4—6 яйца, посоляваме със сол и червен (или черен) пипер и запичаме във фурничката.

174. Яйца на очи върху зелен фасул

Изчистваме, измиваме и сваряваме в подсолена вода 1 кг зелен фасул. Прецеждаме го и оставяме да изстине, след което върху дъската с нож го насичаме на дребно.. Слагаме да се поизпържи с 2—3 лъжици масло. Прибавяме 1 цяла връзка ситно нарязан магданоз, разбъркваме и разстиламе на равномерен пласт в широк тиган, след което правим вдлъбнатини, в които ще счупим яйца, като смятаме по 1 яйце на лице. Яйцата чупим от ниско, за да останат цели, посоляваме ги, поръсваме с червен пипер и поливаме с по малко масло. Държим ги на умерен огън толкова, доколкото искаме да бъдат втвърдени самите яйца.

Поднасяме яйцата топли.

175. Ориз с яйца на очи

Запържваме 1 чаена чаша ориз в 1 кафена чашка прясно масло, докато оризът стане прозрачен, заливаме го след това с 3 чаени чаши гореща вода, захлупваме добре и оставяме да уври на умерен огън. Още горещ, изсипваме ориза в плитка чиния, заглеждаме го в хубава форма и го заливаме с доматиен сос. Сваряваме яйца на очи, като слагаме по 1 на лице, изваждаме яйцата с решетката лъжица, отцеждаме ги добре и нареждаме върху ориза. Настъргваме едно парче кашкавал и заливаме отгоре със запържено масло.

176. Яйца със сирене на фурна

Вземаме 6 яйца, 2 чаени чаши мляко, 3 супени лъжици брашно, 1/4 кг сирене, сол, магданоз и 1 лъжичка прясно масло. Разбиваме яйцата, брашното размиваме в малко студено мляко, прибавяме го към яйцата, прибавяме и останалото мляко, сол на вкус и 1 лъжица ситно нарязан магданоз. Разбъркваме и изсипваме в намазана с масло тавичка. Отгоре натрошаваме сиренето и маслото и печем 15—20 минути в силна фурна. Поднасяме ястието горещо в съда, в който се е пекло.

177. Яйца с кашкавал на фурна

Вземаме 6 яйца, 250 г кашкавал, 2 супени лъжици прясно масло, магданоз, сол и черен пипер. Кашкавалът нарязваме на не много тънки квадратни филийки (със страна 7—8 см), които нареждаме в намазана с масло тавичка. Върху всяка филийка кашкавал внимателно и от ниско счупваме по едно прясно яйце. Така начупените яйца поръсваме с малко сол и ситно нарязан магданоз, поръсваме с маслото, ако е топено; в случай че не е топено натрошаваме го на парченца върху яйцата и печем около 1/4 час във фурна. Поднасяме ястието горещо.

178. 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 1/4 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 страна 5 см, или с червени гамби — туршия.

179. Пържени яйца със задушени гъби

Изчистваме, измиваме една чаша гъби, нарязваме ги на филийки и слагаме да се задушават в 2—3 лъжици мазнина. Посоляваме и от време на време наливаме по 1 лъжица гореща вода. Задушаваме гъбите, докато омекнат добре. Разбиваме 4—5 яйца, посоляваме и пържим в 2 лъжици масло, като ги разбъркваме. Изсипваме яйцата в голяма кръгла чиния така, че да заемат половината от чинията, и ги поръсваме леко със ситно нарязан магданоз, в другата половина на чинията изсипваме гъбите. Нарязваме сух хляб на еднакви правоъгълни или квадратни парченца, изпържваме ги малко и нареждаме около гъбите и яйцата.

180. Яйца с картофи

Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и пресоваме или смачкваме добре с вилица. Прибавяме им след това 1 винена чаша мляко, 1—2 лъжици прясно масло, сол на вкус, малко черен пипер, ситно нарязан магданоз, 2 лъжици натрошено сирене или настърган

кашкавал и разбъркваме сместа. Намазваме 1 тавичка с масло, разстиламе в нея сместа, като на няколко места (според това, на колко лица ще се поднесе ястието) правим вдлъбнатини. Във всяка вдлъбнатина счупваме по едно яйце. Отгоре поръсваме с малко натрошено сирене или настърган кашкавал, слагаме тук-там парченца масло и леко запичаме в умерена фурна. Поднасяме ястието топло с някаква салата.

181. Яйца с хрян

Озаряваме твърдо яйца, обелваме ги и разрязваме по дължина. Нарездаме яйцата в средата на голяма чиния, а наоколо нареждатда сварени и обелени дребни картопки, попарени е масло и поръсени с настърган кашкавал. Настъргваме на дребното ренде хрян, прибавяме му лимонен сок и сол на вкус и поръсваме яйцата.

182. Яйца със сос бешамел

Правим светла запряжка от 2 равни супени лъжици брашно и 3 лъжици масло. Разреждаме задръжката с 1 1/2 чаша прясно мляко, посоляваме и варим да получим умерено гъст сос, който подстройваме с 3 жълтъка. Изсипваме соса в огнеупорен съд, отгоре нареждаме твърдо сварени яйца, нарязани на четвъртинки, поръсваме с настърган кашкавал и печем ястието около 20 минути. Поднасяме го топло със салата.

183. Яйца с картофи на фурна — празнично блюдо

Обелваме големи гладки картофи (по 2 на лице), издълбаваме ги, отрязваме малко от единия им край, за да могат да се нареждат прави, измиваме ги и изсушаваме с кърпа. Нарездаме ги в тавичка, посоляваме леко, заливаме с 2—3 лъжици препържено масло и печем във фурната. Когато омекнат, изваждаме ги, счупваме по 1 яйце във всяка вдлъбнатина на картофите, посоляваме със сол и черен пипер и наново поставяме във фурната, докато се позапече белтъкът, а жълтъкът да остане като на рохко яйце. Отделно правим доматиен сос, изсипваме го в голяма чиния, нареждаме картофите, поливаме ги с леко причервено с червен пипер масло и поднасяме.

ОМЛЕТИ

Бързото приготвяне на омлетите, дразнещият апетита вкус и хубавият външен вид дават възможност и на заетата в канцеларията или производството домакиня да поднесе на семейството си вкусна и разнообразна храна. Омлетите се приготвят в момента на поднасянето им. Престоляният омлет губи от вкуса и вида си. Обикновено се разбиват 2 или 3 яйца на лице, посоляват се в момента на изсипването им в тигана; яйцата се разбиват, когато маслото е вече сгорещено, и то само докато жълтъкът и белтъкът се смесят. Омлетът не става сполучлив, ако бием яйцата, докато се превърнат в течност или на пяпа. В момента преди изсипването в тигана се прибавя по 1 супена лъжица прясно мляко. За препоръчване е омлетите да се пържат в дебел тиган.

184. Обикновен омлет

Разбиваме 3 яйца, посоляваме ги и изсипваме в тигана, в който е сгорещено 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.

185. Омлет със сирене или кашкавал

Приготвя се и пържи като обикновен омлет. Към разбитите яйца се прибавя по 1 кафена чашка (50 г) натрошено сирене или настърган на едрото ренде кашкавал. Прегъва се на две и се поръсва със ситно нарязан магданоз или черен пипер.

186. 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 уварен грах, попарен с масло, гъби, задушени с масло, моркови с масло, ситно нарязана шунка и др.

187. Омлет с пресен лук

Нарязваме наситно и пържим до омекване по 2—3 стръка лук за 1 омлет. След като се поохлади лукът, съединяваме го с яйцата, прибавяме ситно нарязан магданоз и черен пипер и пържим омлета.

188. Пролетен омлет

Разбиваме по 2 или 3 яйца на лице, прибавяме по 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз, копър и пресен че сън, разбъркваме и пържим омлетите от двете страни. Поднасяме ги прегънати на две, леко поръсени със ситно нарязан магданоз.

189. Омлет с червени домати

Вземаме 7—8 умерено големи домата, обелваме ги и претриваме през сито; прибавяме 1 чаша прясно мляко, 3 яйца, сол на вкус, 1/2 лъжичка очукан черен пипер и толкова брашно, че да получим гъстота, по-плътна от палачинковото тесто. Пържим в по-малю тигая омлетите, поръсваме ги със ситно нарязан магданоз, увиваме като палачинки и поднасяме с гъсто кисело мляко.

190. Омлет със зелен фасул

Изчистваме 1/2 кг млад зелен фасул, измиваме го, разцепваме по дължина и уваряваме в подсолена вода, след което го прецеждаме. Разбиваме 4—5 яйца, прибавяме ги към фасула, посоляваме сместа на вкус и я разделяме на 2 или 3 части, Сгорещяваме в тигана по малко масло и пържим омлетите; след като се запържи омлетът от едната страна, обръщаме го и от другата. Изваждаме го след това в чиния, настъргваме кашкавал, поръсваме със ситно нарязан магданоз и прегъваме омлета на две. Поднасяме го топъл.

191. Омлет с гъби

На един омлет от 3 яйца слагаме 100 г пресни гъби. Гъбите изчистваме, нарязваме на дребно и ги задушяваме 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.

192. Омлет с пушена сланина (унгарски)

На един омлет от 3 яйца се нарязва на кубчета 50 г пушена сланина и се позапържва малко, прибавя се 1 средно голям домати обелен, изчистен от семето и

нарязан наситно. След като се позапържи и доматиът, сместа се оставя да изстине, след което се прибавя към разбитите яйца заедно с 1 лъжица ситно нарязан магданоз. Пържи се, както всички омлети.

193. 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 плънка на омлета, т. е. след като се изпържи обикновен омлет, нарязаната шунка се слага по средата и омлетът се прегъва на две.

194. Омлет по украински

Сваряваме 3—4 картофа, обелваме ги и след като изстинат, ги нарязваме на кубчета; нарязваме наситно 1/4 кг нетлъста шунка, както и 1 чаша сварен фасул и ги задушаваме в 1—2 лъжици масло. Смесваме така приготвените продукти, прибавяме сол и черен пипер на вкус и разделяме сместа на 4 или 5 части. Към всяка прибавяме по 3 яйца, пържим омлетите от двете страни на умерен огън. Поднасяме ги поръсени с настърган кашкавал.

195. Французки омлет (мозайка)

Продукти за една порция: 3 яйца, един малък сварен картоф, нарязан на кубчета, една супена лъжица ситно нарязана шунка, 2—3 малки гъби, предварително нарязани и задушени в масло, 1/2 лъжица ситно нарязан магданоз, сол.

Яйцата се разбиват, посоляват и се смесват с нарязаните продукти в момента, преди см*** сгорещеното масло. Омлетът се пържи *** и се поднася, без да се прегъва.

196. Цариградски омлет

Продукти за една порция: 3 яйца, 2—3 стръка ситно нарязан пресен лук, *** нарязан магданоз, сол, черен пипер.

Яйцата се разбиват, прибавя се солта, черният пипер, лукът и магданозът и сместа се изсипва в сгорещеното масло. Омлетът се пържи от двете страни и се поднася топъл.

СОСОВЕ

197. Бешамелов сос

От 2 лъжици масло, и 2 равни супени лъжици брашно правим светла запръжка, която разреждаме с 2 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.

198. 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—1 1/2 кафена чаша олио. Така че за двата жълтъка ще употребим 2—3 чашки олио. Това е вече според вкуса и***. Когато употребим всичкото олио, подправяме с лимонен сок или разтворено в малко вода лимонтозу, както и 1—2 лъжици кисело мляко *** майонезата се определя според вкуса*** всеки случай за предпочитане е една по-солена майонеза пред безсолна ***.

****199-206

207. Сос с кисели краставички

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

208. Испански сос

На 1 —1 1/2 чаша готова майонеза прибавяме 100 г шунка, 1 лъжичка черен пипер, 1 лъжичка горчица и 2—3 скилидки счукан чесън.

209. Сос с каймак или кисело мляко

Вземаме 2 лъжици масло, 1 пълна супена лъжица брашно, една чаша кисело мляко, 1 супена лъжица ситно нарязан магданоз и няколко скилидки чесън. Запържваме брашното с маслото, за да получим светла запръжка; прибавяме киселото мляко, магданоза и ситно очукания чесън и оставяме соса да поври още около 5—6 минути. Поднасяме го с риба, картофи, твърдо сварени яйца и др.

210. Сос сюррем

С 1/2 чаша масло пържим 3 равни супени лъжици брашно и разреждаме на умерено гъст сос с пилешки бульон. Сосът ври 5—6 минути. Прибавяме 3 добре разбити жълтъка и разбиваме с тел. Накрая прибавяме 1 чаша каймак или гъсто мляко. Подправяме с лимонен сок и поднасяме с пиле или кокошка.

211. Сарделен сос

Правим майонеза от 2 жълтъка и 2 кафени чашки олио; прибавяме 2—3 рибки сардела, обезкостени и стрити или дребно нарязани, както и 1 лъжичка пудра захар, 1 лъжичка горчица, сол и лимонена киселина на вкус; разбиваме добре соса.

212. Сос аншуа

Изчистваме от кожицата и костичките 8 рибки аншуа и ги счукваме добре. Сваряваме твърдо 4 яйца, стриваме ги с вилица и размесваме с рибките. Прибавяме 2 чаени лъжички готова горчица и капка по капка 8 супени лъжици олио. Подкиселяваме на вкус с лимонен сок или лимонтозу. Накрая прибавяме белтъците и 1 супена лъжица магданоз, нарязан наситно.

213. С1уден сос със очукани орехи

^ Счукваме добре 1 чаша орехови ядки с 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.

214. Варен сос с орехи за риба

Вземаме 50 г орехови ядки, 1 чаша бульон, 2 лъжици прясно масло, 1 лъжица оцет, 3 жълтъка и 1 бучка захар. Счукваме много добре орехите, разреждаме ги с бульона, туряме в малка тенджерка жълтъците и ги разбиваме много добре с маслото, след което прибавяме оцета, захарта и соса от орехите. Разбъркваме добре сместа и туряме само да възври върху умерен огън, като бъркаме непрекъснато. Соса поднасяме с варена или пържена риба.

215. Кисел сос с вино

Вземаме 2 лъжици масло, 2 равни лъжици брашно, 1 '4'г чаша бульон от кокошка или пиле, 1 винена чаша бяло вино, винена киселина на вкус и 3 жълтъка. От брашното и маслото правим светла запръжка, 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.

216. Сос от копър

Вземаме 2 връзки копър, 2 лъжици прясно масло, 2 лъжици брашно, 3 лъжици кисело мляко и 1 лъжица оцет. Брашното пържим в маслото; като се зачерви леко, прибавяме копъра изчистен, измит и много ситно нарязан; позапържваме и него. Разреждаме запръжката с гореща вода и посрляваме, като оставяме соса да ври 10—15 минути. Сваляме го от огъня и подправяме с оцета и киселото мляко. Тоя сос е много подходящ за шницели, пържени кюфтета, котлети и пр.

217. Доматен сос

Настъргваме на едрото ренде 1 глава лук, 1—2 моркова, 1 резен целина и ги пържим до омекване с 1/2 чаша масло, прибавяме 2 равни супени лъжици брашно, запържваме го, слагаме 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.

218. Вкусен доматиен сос

Измиваме и нарязваме 6—7 средно големи червени домата и ги слагаме да се варят, като им прибавяме сол на вкус, 1 лъжичка прясно масло и 1 кафена чашка вода. След десетина минути претриваме доматиите през цедка. Правим светла запръжка от 2 лъжици разтопено масло, 1 супена лъжица брашно и 1 чаена лъжичка счукан черен пипер. Разреждаме задръжката с 1 чаша бяло вино или вода и размесваме с доматиеното пюре. Полученият сос варим още 5—10 минути. Щом свалим соса от огъня, прибавяме 1 чаена лъжичка прясно масло. Сосът поднасяме с пържена риба, кюфтета и др.

219. Сос марината

Настъргваме на едрото ренде 1 морков, 1 резен целина, 1 глава лук; 1 глава чесън нарязваме наситно и пържим всичко до омекване с 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.

220. Сос Винигрет

Разбиваме 1 водна чаша олио с 1 кафена чашка оцет, посоляваме, прибавяме 1 лъжичка горчица, 1/2 лъжичка черен пипер и разбиваме наново. След това прибавяме 1—2 кисели краставички, нарязани наситно, 1 глава, настърган наситно лук, 1—2 твърдо сварени яйца, нарязани наситно, и 1/2 връзка ситно нарязан магданоз.

221. 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 тоя сос можем да настържем една ябълка. Поднасяме го с печено, пържено и варено месо.

222. Сладък сос с мармалад

Правим светла запръжка от 1 лъжица брашно и 1 лъжица масло; разреждаме с 1/2 чаша мляко и толкова во да, че да получим гъстота на възрядък сос. Прибавяме 1/2 лъжичка канела, 2—3 карамфълчета и 1—2 праха ванилия, както и 2 супени лъжици мармалад, разреден с малко топла вода, 1—2 супени лъжици стафиди и орехови ядки, нарязани наситно. Подслаждаме на вкус, оставяме само да възври и сваляме от огъня. С този сос поливаме разни десерти, като: пудинги, запечени макарони или юфки, тънко нарязани филийки от поизпръхнал козунак, кейк, пандишпан или бял хляб.

223. Млечен сос

Възваряваме 2 чаени чаши мляко, сваляме го от огъня, прибавяме 1 1/2 чаша захар, 2 праха ванилия и 1 чаена лъжичка брашно, размито в студено мляко. Разбиваме 3—4 жълтъка и постепенно им прибавяме млякото. Слагаме го наново на огъня и бием да се сгъсти, без да ври.

224. Французки сос

Разбиваме добре 6 жълтъка с 6 супени лъжици захар, прибавяме 1/2 чаена чаша бяло вино, 1 лъжица ром и 1/2 чаша студена вода, в която предварително сме киснали лимонена кора. Слагаме на огъня и бием с дървена лъжица, докато сосът се сгорещи, без да възври. След десетина минути сосът побелява и се сгъстява. Оставяме го да изстине.

225. Шоколаден сос

Настъргваме 80 г шоколад, заливаме го с 2 две лъжици гореща вода, захлупваме и оставяме на топло да се размекне; прибавяме след това 3 лъжици горещо мляко и разбъркваме добре. Разбиваме 2 жълтъка с 2 чаени лъжички брашно и съединяваме е шоколада; постепенно наливаме две чаши топло мляко, подслаждаме на вкус и бъркаме соса на лека топлина, докато се сгъсти, без да го оставяме да възври.

226. Сос от портокали

Изстискваме и прецежда ме» сока на два портокала, прибавяме 150 г пудра захар, 3 жълтъка, 1/2 лъжичка оризово брашно и 150 г бяло вино. Сгъстяваме соса във водна баня.

227. Аспик за гарниране

Аспик може да се приготви от говеждо месо, кокошка, риба и зеленчук. Сваряваме месото, кокошката, рибата и зеленчука, прецеждаме бульона и мерим: на 1 литър течност слагаме 14 листа желатин, които предварително се накиснали за 1 час в студена вода. Желатина пуцаме в горещ бульон, предварително подкиселен по-силно с винена киселина или оцет, тъй като желатинът отнема една част от киселината. За да получим бистър бульон, слагаме заедно с желатина и 1 разбит белтък и слагаме тенджерата на печката, захлупваме и внимаваме да не ври силно. След малко белтъкът се вдига нагоре, а бульонът е вече избистрен. Прибавяме 1/2 чаша бяло вино, прецеждаме го през кърпа, след което е вече готов за приготвянето на аспик. Не трябва да забравяме, че когато приготвяме аспик от месо или кокошка, варим бульона 1 ден по-рано, оставяме го да застине, за да оберем тлъстината му. С аспик работим обикновено зиме, за да може да се желира по-скоро върху сняг или лед.

ЯСТΙΑ БЕЗ МЕСО

228. 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 тенджера, 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.

229. Спанак с ориз на фурна

Нарязва се наситно 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 наситно спанак, 1/2 чаша ориз, малко джоджен, сол на вкус и 1/2 чаша вода. Задушаваме сместа, докато се изпари водата. Намазваме една малка тавичка с масло (или електрическата тенджера) и изсипваме сместа. Отделно пържим 2 супени лъжици брашно с 2—3 лъжици масло и разреждаме 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.

230. Мусака — спанак с макарони

Изчистваме, измиваме и нарязваме 1 кг спанак и го слагаме да се задушава в 2 лъжици миело, докато омекне. В 1 чаена чаша прясно мляко размиваме 1 супена лъжица брашно и го изсипваме в спанака, разбъркваме и посоляваме.

Отделно сваряваме с 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—1/2 чаша мляко, посоляваме, леко заливаме макароните и запичаме в силна фурна.

231. Мусака със спанак и картофи

Вземаме 1 кг картофи, 1 кг спанак, едно парче сирене, 3—4 лъжици мазнина, 1/2 чаша кисело мляко и 2—3 яйца. Сваряваме картофите, обелваме ги и пасираме. Сваряваме и спанака в подсолена вода, прецеждаме го, нарязваме върху дъска, прибавяме към него натрошеното сирене и разбъркваме сместа. В тавичка, намазана с масло, разстиламе половината картофи, върху тях на равномерен пласт разстиламе спаначената смес и отгоре останалите картофи. Поръсваме с маслото и заливаме с киселото мляко и яйцата, предварително добре разбити и осолени. Запичаваме до розово в силна фурна.

232. Спанак със сос бешамел

Сваряваме в подсолена вода 1/2 кг спанак, отцеждаме го и нарязваме наситно. Отделно правим сос бешамел от 3 лъжици мазнина с 3 лъжици брашно. Задръжката оставяме светла и разреждаме с 1 чаша мляко и 1 чаша вода. Сосът ври десетина минути. Посоляваме на вкус и подправяме с черен пипер. В съд за печене слагаме 1/2 от соса, отгоре разстиламе спаначеното пюре. Върху пюрето нареждаме колелца от 3 твърдо сварени яйца. Изсипваме останалия бешамел. Отгоре поръсваме със счукан сухар и мазнина. Запичаваме около 1/2 час в умерена фурна.

233. 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 филийкн 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.

234. Пюре спанак с яйца на очи

Изчистваме, измиваме 1 кг спанак и го сваряваме в подсолена вода. Претриваме го след това или го насичаме наситно. Запържваме леко 2 супени лъжици брашно в две-три лъжици мазнина, прибавяме спаначеното пюре, запържваме и него и разреждаме с чаша и половина прясно мляко. Варим пюрето 10 минути, след което го изсипваме в голяма кръгла чиния, а отгоре в кръг нареждаме яйцата, сварени по следния начин: в разлата тенджера възваряваме вода, подсоляваме я и подкиселяваме с 1 супена лъжица оцет и от ниско счупваме яйцата, като изчисляваме по 1 на лице. Варим яйцата 5 минути, изваждаме ги с решетеста лъжица и нареждаме върху пюрето. Поливаме яйцата с препържено и оцветено с червен пипер масло и поднасяме.

235. Спанак с кисело мляко

Изчистваме и измиваме 1 кг спанак и го полууваряваме, изцеждаме го и накълцваме наситно. 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.

236. Палачинки със спанак

Разбиваме 3 жълтъка в 1 чаша студено прясно мляко разбиваме 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, сипване от сместа, като раздвижваме тигана на всички страни, за да се разлее сместа равномерно по дъното му. Пържете палачинките до леко причервяване от двете страни. Отделно изчистваме и измиваме 1 кг спанак, изцеждаме го и слагаме да се задушават 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 пюре 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, палачинки, пюре и т. н. Най-отгоре оставяме палачинка, заливаме и печем. Така приготвени, палачинките режем като торта.

237. Спаначени равиоли

От 1/2 чаша брашно, 2 яйца, 1/2 лъжичка сол и хладка вода, колкото поеме, замесваме умерено твърдо тесто. Разточваме го на кора с дебелина като за юфка. С водна чаша изрязваме, кръгчета, краищата на които намазваме с белтък. Предварително сме приготвили плънка от 1/2 кг сварен в подсолена вода, прецеден и насечен наситно спанак. Прибавяме към спанака 1 цяло яйце и 1 жълтък (белтъка употребяваме за залепване на кръгчетата) и малко натрошено сирене или извара. Разбъркваме сместа и с чаена лъжичка слагаме на средата на всяко кръгче. Похлупваме и притискаме краищата с вилица. Така приготвените равиоли пушаме по няколко наведнъж в кипяща подсолена вода да врят десетина минути. Изваждаме ги с рещетеста лъжица, слагаме в цедка и обливаме със студена вода. Нареждаме ги в голяма чиния и поливаме с 3—4 лъжици масло, в което сме запържили леко 2—3 лъжици очукан сухар. Ако разполагаме с кашкавал, отгоре настъргваме малко на ситното ренде. Поднасяме равиолите като предястие или като гарнитура на печено месо.

238. 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 1/2 чаша предварително сварен ориз, 2 яйца и 1/2 връзка магданоз. Разбъркваме сместа и опитваме на сол; оформяваме кюфтенцата, потапяме ги в брашно и пържим на силен огън. Поднасяме ги с кисело мляко.

239. Спаначен пудинг

Изчистваме, измиваме 1 кг спанак и го озаряваме в малко подсолена вода. Прецеждаме го и претриваме през гивгир или насичаме наситно. Разбиваме 1 супена лъжица масло с 4 жълтъка. Прибавяме ги към спаначе-ното пюре заедно с 1—2 супени лъжици очукан сухар, 1 кафена чашка прясно мляко и разбъркваме сместа. Накрая прибавяме белтъците, разбити на гъст сняг. Опитваме на сол и изсипваме във форма, намазана с масло и поръсена със счукан сухар. Печем в силна фурна. Когато е готов, изваждаме пудинга от формата и го поднасяме със сос бешамел: в две лъжици масло пържим леко две равни супени лъжици брашно и разреждаме с 1 1/2—2 чаши прясно мляко, посоляваме и варим соса десетина минути.

240. Омлет със спанак

Изчистваме и измиваме 1 кг спанак, нарязваме го наситно и слагаме да се вари в подсолена вода. Щом омекне спанакът, прецеждаме го и слагаме да се пържи в 2—3 лъжици мазнина с по 1 връзка магданоз и копър, нарязани наситно. Като се позапържи спанакът, наливаме 1 чаша мляко или вода и оставяме да поври. Изсипваме го след това в тавичка, отгоре (от ниско) счупваме яйца, като изчисляваме по 1 на лице, посоляваме ги и слагаме ястието да се запече във фурната. Изваждаме го, след това запържваме 2 лъжици масло, причервяваме го с 1 лъжичка червен пипер, заливаме яйцата и поднасяме ястието топло с някаква салата.

341. 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 тенджерата; 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 увари добре оризът. Внимаваме да не остана сухо. Ако има нужда, доливаме още малко гореща вода, Поднасяме ястието студено.

242. Коприва с орехи

Вземаме млада коприва, изчистваме я, измиваме добре и слагаме да вари 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. Насилваме копривата в чинии и посипваме със счука ни орехи.

243. Коприва с орехи и яйца

Изчистваме 2- пълни супени чинии коприва, измиваме я добре и пуцаме във вряща подсолена вода. Като се увари копривата, бъркаме я, докато получим умерено гъсто пюре. Сваляме копривата от огъня, прибавяме 1/4 1/2 водна чаша очукани орехи, 1—2 яйца, предварително добре разбити, и заливаме с 3—4 лъжици врящо масло. Изсипваме така пригответената коприва в голяма чиния. Оваряваме твърдо 3 яйца, изстудяваме ги, нарязваме на половинки и нареждаме около копривата. Посоляваме яйцата леко със сол и червен или черен пипер.

244. Коприва каша

Изчистваме, измиваме добре 1 супник коприва и я слагаме дахе задуши с малко вода и сол на вкус, докато се полуувари. Накълцваме я след това наоитно. 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 очукани орехи и лимонени резенчета.

245. Киселец с мляко

Измиваме около 1 кг киселец, изчистваме го и слагаме да се вари 1/4 час в подсолена вода. Изцеждаме го след това и нарязваме наситно. 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.

246. Лапад и киселец — бързо и вкусно ядене

Изчистваме, измиваме и нарязваме наситно по 1 супник лапад и киселец, слагаме ги в тенджерата, посоляваме и прибавяме 3—4 супени лъжици масло, 1 чаша кисело мляко, 1/2 чаша вода и 2—3 яйца, 3 равни супени лъжици брашно. Разбъркваме добре сместа и я

*****247-*****

*** ги със смес от натрошено сирене, яйца, вътрешността на тиквичките и ситно нарязан копър и нареждаме в тавичка. Правим светла задръжка от 2 лъжици масло и 1 лъжица брашно, разреждаме я с 1/2 чаша мляко и оставяме да поври около 5 минути. Дръпваме соса от огъня и при постоянно бъркане му прибавяме 2 предварително добре разбити жълтъка. Заливаме тиквичките с тоя сос и ги запичаме на фурна. Можем да запечем тиквичките, без да ги поливаме със сос. След като ги напълним, поливаме ги с 2—3 лъжици мазнина и запичаме.

253. Суфле от тиквички

Вземаме 1 кг млади тиквички, остъргваме ги, нарязваме на тънки колелца и слагаме да се варят, докато поомекнат, в малко подсолена вода. Слагаме ги след това в цедка да се отцеди водата им. Правим сос бешамел от 2 лъжици масло и 2 лъжици брашно, разреждаме с 1 чаша мляко и 1 чаша от водата, в която са врели тиквичките. Оставяме соса да покъкри 5—6 минути на слаб огън. Сваляме от огъня и застрояваме с 2 жълтъка. Прибавяме след това тиквичките, по малко ситно нарязан магданоз и копър и белтъците, разбити на сняг, разбъркваме леко сместа, изсипваме в тавичка, намазана с масло и поръсена със очукан сухар. Отгоре настъргваме кашкавал, ако имаме такъв, и слагаме няколко бучки масло. Запичаме половин час в силна фурна.

254. 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. Запичаме мусаката в силна фурна. Поднасяме я гореща.

255. Пържени тиквички със сос от орехи

Вземаме 1 кг по-големи тиквички и по възможност с по-правилна форма. Остъргваме ги с нож, измиваме, нарязваме на колелца, поооляваме, след което ги овалваме в брашно и пържим в олио, докато получат златист цвят. Нареждаме ги в голяма чиния керемидообразно. В средата изсипваме възгъст сос, приготвен по следния начин: в хаван (за предпочитане е дървена купа) счукваме много наситно около 1 чаша орехови ядки; прибавяме една филия сух хляб, предварително накионат 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.

256. Кюфтета от тиквички с мая

Вземаме 1 кг тиквички, остъргваме ги, измиваме, настъргваме на ренде и посоляваме да постоят около 1/2 час, след което ги изстискаме добре; слагаме в дълбок съд; прибавяме малко мая (15—20 г), натрошена ситно, 2—3 яйца, малко черен пипер, по 1/2 връзка магданоз и копър, също нарязани много ситно, и толкова брашно, че да получим гъста каша. Посоляваме, разбъркваме сместа и с лъжица пушаме кюфтенцата в силно сгорещена мазнина. Зачервяваме еднакво от двете страни. Поднасяме кюфтенцата със салата или кисело мляко.

257. 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.

258. Омлет от ароматни треви

Изчистваме по 3 връзки копър и магданоз, нарязваме ги наситно и слагаме да се варят в подсолена вода, докато омекнат, изцеждаме ги след това добре, разстиламе ги на равномерен пласт в тавичка, от ниско счупваме по 2 яйца на лице, поливаме с 3—4 лъжици масло, поръсваме с червен пипер яйцата и запичаме във фурната или похлупваме плътно с капак, като наливаме 1 чашка вода и слагаме на умерен огън, докато белтъците побелеят и се втвърдят.

259. Прясна бакла плакия

Измиваме и нарязваме наситно 2 връзки пресен лук, слагаме го в тенджерата, прибавяме 1/2 чаша олио и 1/2 чаша вода, посоляваме, захлупваме и слагаме на огъня да се задушава. 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 задушава и омеква; прибавяме 3—4 скилидки ситно нарязан чесън, 1 връзка копър и 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.

260. Зелен фасул плакия

Изчистваме, измиваме и нарязваме 1 кг зелен фасул и го слагаме да се задушава в собствената си вода. Като поомекне фасулът, 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 уваряваме ястието на тих огън. Сосът да остане почти на масло. Поднасяме ястието студено.

261. Зелен фасул с картофи — мусака

Изчистваме 1 кг картофи, нарязваме ги на колелца и ги изпържваме до леко причервяване. Отделно изчистваме 1/2 кг зелен фасул, измиваме го, нарязваме по дължина и слагаме да се задуши и омекне добре в 3—4 лъжици мазнина, сол на вкус, като от време на време наливаме по малко вода. Щом е вече готов фасулът, прибавяме му по 1/2 връзка копър и магданоз, нарязани наситно. Нарездаме в една тавичка половината картопки, върху тях изсипваме фасула и отгоре нареждаме останалите картопки. Разбиваме 3—4 яйца с 1/2 чаша прясно мляко, посоляваме леко сместа и заливаме мусаката. Печем я в силна фурна до причервяване. Поднасяме я топла със салата.

262. Зелен фасул с масло

Изчистваме, нарязваме по дължина и уваряваме 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.

263. Пресен грах яхния

Изчистваме 1/2 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 домати и доуваряваме. Малко преди да свалим ястието, прибавяме по 1/2 връзка магданоз и копър.

264. Зелен фасул с яйца на очи

Изчистваме 1 кг зелен фасул, измиваме го, нарязваме по дължина и слагаме да уври в подсолена вода. Прецеждаме го, прибавяме му 1 връзка ситно нарязан магданоз и заливаме с 2—3 супени лъжици препържено масло. Насилваме фасула в чинии и отгоре слагаме по 2 яйца, предварително сварени в подсолена вода „на очи“. Препържваме 2—3 лъжици масло, оцветяваме го с 1 чаена лъжичка червен пипер и поливаме яйцата.

265. Грах с масло и настърган кашкавал

Изчистваме 1—1 1/2 кг зелен грах и го уваряваме в подсолена вода, след което го прецеждаме и поливаме 2—3 супени лъжици препържено масло. Отделно в 1 кафена чашка масло запържваме 1 водна чаша очукан сухар, размесваме го с граха и изсипваме в дълга чиния. Отгоре настъргваме едно парче кашкавал. Поднасяме ястието с кисело мляко.

266. Грах на фурна

Изчистваме 1 1/2 кг грах, уваряваме 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 1/2 кг кисело мляко, заливаме граха и запичаме 15—20 минути в силна фурна. Поднасяме ястието топло със салата.

267. Бамя плакия

Вземаме 1/2 кг бамя, 3—4 червени домати, 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 домати 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 'Л връзка ситно нарязан магданоз. Поднасяме го студено.

268. Аспержи на фурна

Вземаме 1 кг аспержи, 3—4 твърдо сварени яйца, масло, сол, черен пипер, 1 лъжица брашно, 1 чаша мляко, едно парче кашкавал. Измиваме, обелваме аспержите, изрязваме им по-твърдата част. Нарязваме ги на 3—4 сантиметрови парченца и туряме да се варят около 1/4 час в подсолена вода, в която сме пуснали 1 лъжичка прясно масло. Изваждаме ги и прецеждаме. В тавичка, намазана с маело, нареждаме ред аспержи, ред яйца, нарязани на гънки колелца, отгоре нареждаме аспержи. Заливаме със следния сос: с 2 лъжици масло и 1 лъжица брашно правим светла запръжка, прибавяме една чаена чаша мляко, по соляваме ц оставяме соса дл възпри. Заливаме аспержите, нгстършаме кашкавала, поръсваме с мазнина и печем ястието, докпю се зачерви.

269. Аспержи със сирене или майонеза

Вземаме 1/2 кг тънки аспержи, измиваме ги, обелваме, връзваме на снопчста и слагаме да се варят в леко подсолена вода с малко прясно масло. Когато се уварят, изваждаме ги от водата, освобождаваме от конците и нареждаме в дълга чиния. Заливаме ги с 2 лъжици добре препържено масло, отгоре настъргаамс едно парче сирене. Поднасяме аспержите топли. Уварените и наредени в чиния аспержи можем да поднесем залети със сос майонеза.

270. Червени домати, пълнени с ориз

Вземаме 1 кг умерено големи червени домати, добре узрели, отрязваме им капачетата и издълбаваме внимателно с лъжичка. Нарязваме наситно 2 глави лук, настъргваме 1—2 моркова на дребно ренде и слагаме да се задушат и поомекнаг в 1/2 чаша олио и 1 кафена чашка вода. Прибавяме след това 1 чаена лъжичка чер пипер и 1 чаша ориз, наливаме 1—1 1/2 чаша вода, посоляваме и оставяме ориза да набъбне. Нарязваме 2—3 картофа на дребни кубчета и ги прибавяме към ориза заедно с 1 връзка дребно нарязан магданоз. Разбъркваме сместа и пълним доматиите, похлупваме ги с капачетата и нареждаме в тавичка, на дъното на която сме нарязали иаситно вътрешността от издълбаните домати. Доливамс вода, която да залее половината от доматиите, и ги печем на фурна. Пригответени но този начин, доматиите можем да уварим в тенджерата на тих огън. Поднасяме ти с кисело мляко или салатата. В плънката вместо картофи можем да сложим сварени предварително гъби.

271. Червени домати на фурна

Вземаме 1 кг средно големи твърди червени домати, ^ 10—15 скилидки чесън, 5—6 лъжици олио или мас, 1/2 чаша сухар, малко магданоз, сол и 1 лъжичка захар. П***аме доматиите, разрязваме ги на две половини хоризонтално и посоляваме с малко сол и захар. Слагаме чесъна или го нарязваме много *** вър***

284* сарми**

Слагаме всичко в една тенджерата, наливаме 1 чаша олио, прибавяме 1 1/2 чаша ориз и 2—3 кафени чашки вода, посоляваме и оставяме сместа да се задушава на тих

огън, докато се изпари всичката вода и се позапържи. Дръпваме от огъня, прибавяме 1 лъжичка черен пипер и сока на 1—2 лимона или лимонтозу. Разбъркваме добре сместа и в лозови листа увиваме малки сармички, които нареждаме плътно на 2 реда в плитка широка тенджерка. Наливаме вода колкото да се покрият, уваряваме на тих огън. След като изстинат, обръщаме сармичките в голяма чиния, като внимаваме да не се разместят. Украсяваме блюдото с резенчета от твърдо сварени яйца и моркови на колелца или маслинки на ивички.

285. 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 позаржваме, след което посоляваме на вкус и прибавяме 1 чаена лъжичка канела, 1/2 лъжичка черен пипер, 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 отцеждаме. Увиваме малки правоъгълни сармички, които нареждаме в тенджерка. 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 гамби или твърдо сварено яйце. Тия сарми са отлично мезе за ракия.

286. Карнабит с доматиен сос

Вземаме 2 малки глави карнабит, накъсваме ги на цветчета, изплакваме със студена вода и пушаме да се варят в подсолена вода. Когато омекнат, ги изваждаме, нареждаме в чиния и заливаме с предварително приготвен по следния начин сос: нарязваме 6—7 червени домати и ги слагаме да се задушават в тенджерка без капак*** вкус, 2—3 скилидки чесън***лук и малко чубрица***иваме ги през гивгир***1—2 лъжици брашно, разреждаме с прецедения доматиен сок и малко от водата, в която е врял карнабитът, оставяме да поври още 5—6 минути и заливаме карнабита.

287. Карнабит с бял сос

Вземаме 1 голяма или 2 по-малки глави кариабит, измиваме го добре, накъсваме на едри цветчета и туряме да се вари в подсолена вода. След като се увари, прецеждаме водата, а карнабита 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 карнабитът, 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 карнабита, настъргваме отгоре кашкавал и поднасяме.

288. Карнабит със сиренен сос

Вземаме 2 малки глави карнабит, отделяме ги на ивички, измиваме и туряме да се варят в малко подсолена вода, докато омекнат, след което ги прецеждаме през гивгир. Във водата, в която сме варили карнабита, пушаме 1 лъжица прясно масло, 1 лъжица брашно, размито в малко студена вода, и 1 чаша прясно мляко. Оставяме всичко да поври 10—15 минути, за да се погъсти сосът, след който прибавяме 1 чаша ситно натрошено сирене. Оставяме соса да ври със сиренето, докато последното се разтопи съвсем, след което сваляме от огъня и заливаме карнабита, предварително нареден в голяма чиния. Поднасяме яденето топло, поръсено със ситно нарязан магданоз.

289. Карнабит с масло

Изчистваме една глава карнабит и я накъсваме на цветчета; изплакваме със студена вода и слагаме да се варят в подсолена вода***то ги прецеждаме. Сгорещяваме 3—4 супени лъжици пълни супени лъжици галета, позапържваме я и поливаме карнабита. Сваряваме твърдо 2—3 яйца, нарязваме ги на колелца и ги нареждаме около карнабита. По-соляваме леко яйцата и ги поръсваме със ситно нарязан магданоз. Вместо яйца около карнабита можем да сложим дребни картопки, уварени в подсолена вода, попарени с 2—3 лъжици горещо масло и поръсени със ситно нарязан магданоз.

290. Карнабит на фурна с кашкавал

Изчистваме 1 по-голяма глава карнабит, накъсваме го на розички и уваряваме 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 карнабитът) така, че да получим умерено гъст сос; щом възври сосът, поливаме карнабита, отгоре настъргваме малко кашкавал и печем до причервяване в силна фурна.

291. Паниран карнабит с кашкавален сос

Вземаме 1 глава карнабит, измиваме я и накъсваме . на по-големи цветчета, които пушаме в подсолена вода да врят, 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 карнабитът, 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 лимонтозу и поднасяме с пържения карнабит. Така изпържения карнабит можем да поднесем посипан само с настърган кашкавал.

292. Паниран карнабит със салата от червено цвекло

Накъсваме карнабита на едри цветчета и го уваряваме в подсолена вода, без да го разваряваме. Потопяваме го в разбити яйца, брашно и пак в яйца и пържим до причервяване в силно сгорещена мазнина. Отделно уваряваме червено цвекло, нарязваме го на кръгчета с къдраво ножче, посоляваме на вкус и поливаме с оцет и олио. Така приготвената салата изсипваме в голяма чиния, върху нея нареждаме панирания карнабит и украсяваме с клончета магданоз.

293. Пудинг от карнабит

Уваряваме в подсолена вода една средно голяма глава карнабит и я накъсваме на малки цветчета. Разбиваме добре 4 жълтъка, прибавяме 1 супена лъжица брашно, 1 1/2 чаша мляко и изсипваме към карнабита заедно с 1 кафена чашка настърган кашкавал и 1/2 връзка магданоз или 1/2 лъжичка очукан черен пипер. Разбиваме белтъците на гъст сняг и ги прибавяме към сместа, като я разбъркваме леко, опитваме на сол и я изсипваме в съд, с който ще поднесем пуйинга. Отгоре поръсваме с още малко кашкавал и поливаме с 1 кафена чашка масло. Печем пудинга в умерено силна фурна и го поднасяме топъл.

294. Карнабит огратен

Уваряваме в подоолена вода 2 глави карнабит, накъсваме ги на розички и слагаме в съд, намазан с масло и поръсен със .сухар. В 1/2 чаша масло пържим 3 равни супени лъжици брашно, разреждаме с 2 чаши мляко, разбиваме соса с тел и го сваляме от огъня. След като се охлади малко, прибавяме едно по едно, 4—5 яйца, като бием непрекъснато сместа, посоляваме на вкус и заливаме карнабита. Отгоре настъргваме кашкавал и печем огратена до причервяване.

295. Имамбаялдъ

Избираме 6—7 средно големи сини патладжана, измиваме ги, отрязваме дръжките и обелваме от четирите страни по една лента, 1/2 см широка. Правим дълбоки нарезки по тия ленти; посоляваме ги и оставяме патладжаните да престоят осолени 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, нарязани наситно. Като омекне, посоляваме и прибавяме 1 връзка ситно нарязан магданоз и 1 лъжичка черен пипер. С тази смес пълним патладжаните. Нарездаме ги в тавичка, отгоре нарязваме на кръгчета червени домати и печем на фурна. Можем и да уварим ястието на тих огън. Поднасяме студено.

296. Друга имамбаялдъ

Вземаме 3—4 сини патладжана, половин килограм пиперки, 3 червени домати, 5—6 глави лук, 7—8 ски-лидки чеснов лук, 2 дафинови листа, сол, 1 водна чаша олио и 1 връзка магданоз. Патладжаните нарязваме надлъж на 4—6 парчета, посоляваме и оставяме да постоят така ок.оло един час. Изцеждаме ги и ги пържим в олио, докато се зачервят. В останалата мазнина пържим лука и чесъна, докато поомекнат, след това прибавяме пиперките, нарязани като за паприкаш,^ поза-пържваме ги и накрая прибавяме червения пипер, сол на вкус и домати, за да се запържат и те. Заливаме с 1 чаша вода, пушаме дафиновите листа и оставяме да поври. Изсипваме в тавичка, нареждаме изпържените патладжани, поръсваме с магданоз, заливаме с още една-две кафени чашки вода и уваряваме ястието на тих огън. Поднасяме студено.

297. Имамбаялдъ задушена

Измиваме и нарязваме на колелца 3—4 сини патладжана, посоляваме ги и оставяме да постоят осолени, след което ги изстискваме; нарязваме на колелца 4—5 глави лук, 3—4 моркова, една главичка целина, 4—5 червени домати, също нарязани на колелца; изчистваме 2 глави чесън на скилидки и ситно нарязваме 1 връзка магданоз. В плитка широка тенджерата нареждаме един пласт лук, отгоре моркови и целина, червени домати, поръсваме с магданоз и чесън, нареждаме един пласт сини патладжани и пак лук, моркови, червени домати, магданоз, сини патладжани. Отгоре гледаме да останат червени домати и магданоз. Посоляваме между редовете. Заливаме с 1 чашка вода и 2 кафени чашки олио и уваряваме ястието на тих огън. Мазнината може да бъде и по-малко или повечко, според вкуса. Поднасяме баялдъта студена. По-вкусна е поднесена на другия ден.

298. Сини патладжани с доматен сос

Вземаме 3—4 сини патладжана, измиваме ги, наряз-’ ваме на кубчета със страна 1 1/2 см, потопяваме и оставяме да постоят така 1/2 час. Изстискваме ги след това и пържим в 1/2 чаша олио, докато се позачервят. Из—важдаме ги, а в останалата мазнина слагаме 4—5 обе- лени и ситно нарязани червени домати и много дребно, нарязани

скилидки на 1 глава чесън. Като се поизпари доматиеният сос, прибавяме изпържените патладжани, наливаме 1 чаша вода, поръсваме 1 връзка ситно нарязан магданоз и оставяме ястието да доуври на тих огън, като внимаваме да остане на масло.

299. Мусака от сини патладжани

Измиваме и нарязваме на филии 1 кг сини патладжани. Посоляваме ги и оставяме да постоят осолени $1/2$ — 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, и 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. Нарездаме 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.

300. Патладжани плакия на фурна

Измиваме 1 кг сини патладжани, нарязваме гж-па кубчета с дебелина 2 см, осоляваме и оставяме да стоят осолени 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 мило, прибавяме още) пържим 4—5 глави лук, 3—4 пиперки, нарязани дребно, 2 моркова и Уг 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 $1\ 1/2$ чаша вода и доуваряваме 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 $1\ 1/2$ чаша кисело мляко, запичаме наново в силна фурна.

301. Сини патладжани на фурна

Вземаме 4—5 средно големи, приблизително еднакви сини патладжани, измиваме ги, отрязваме дръжките и слагаме да се варят в подсолена вода, докато омекнат толкова, че да не се разкъсват при притискане с ръка. Изваждаме ги в цедка да се отцедят и охладят, след което ги нарязваме на половинки по дължина. С лъжичка издълбаваме вътрешната част на всяка половина. Нарездаме издълбаните половинки в тавичка, намазана с масло. Издълбаната вътрешност от патладжаните стриваме с лъжица, прибавяме 1 чаша натрошено сирене или извара, 1—2 яйца, 1—2 лъжици ситно нарязан магданоз, опитваме на сол и с тази смес пълним патладжаните така, че да получим издатина като цял патладжан; поръсваме с по 1 лъжица мазнина и запичаме във фурна до причервяване. Можем да залеем патладжаните с 2—3 яйца и 2 чаши прясно мляко. Тогава запичаме наново в силна фурна.

302. Пюре патладжани на фурна

Вземаме 3—4 сини патладжани, опичаме ги върху силен огън, обелваме и стриваме с дървена лъжица. Отделно стриваме 200 г сирене и заедно с 2 яйца и 2 лъжици масло съединяваме с патладжаните, като разбъркваме добре сместа. Изсипваме в

тавичка. Отгоре заливаме с 2—3 разбити яйца и 1—2 лъжици масло. Запичаваме в силна фурна до зачервяване.

303. Пържени сини патладжани с кисело мляко

Измиваме и нарязваме патладжаните на колелца или по дължина, посоляваме ги и оставяме да стоят 1/2—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 очукан чесън, втор.и ред патладжани, отгоре заливаме с кисело мляко. Преди да поднесем ястието, препържваме масло с червен пипер и го заливаме или перъсваме.

304. Сини патладжани със сос майонеза

Измиваме, нарязваме на филии, посоляваме 3 сини патладжана и ги оставяме да постоят поне половин час, след което ги изстискваме, изсушаваме с кърпа и пържим в олио. Отделно от 1 суров и 1 твърд, жълтък с 2 кафени чашки олио правим майонеза. Посоляваме и подкиселяваме с лимонен сок. Поднасяме я в сосиера. Заливаме патладжаните поотделно всекиму в чинията и поръсваме със ситно нарязан магданоз.

305. Мусака от сини патладжани

Измиваме, отрязваме дръжките на 3 по-големи сини 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 1 1/2 чаша прясно или кисело мляко, заливаме патладжаните и ги запичаваме до причервяване в силна фурна.

306. Картофена яхния с оцет

Сваряваме ½ кг картофи, обелваме ги и нарязваме на филийки; опържеаме 1 глава лук и 2 супени лъжици брашно в 4—5 лъжици масло и нареждаме запръжката с 3 чаени чаши вода. В получения сос прибавяме 2 лъжици оцет, 2 бучки захар, 1 лъжичка сол, прибавяме след това и картофите и оставяме яхнията да поври още 15—20 минути на тих огън. При поднасянето поръсваме със ситно нарязан магданоз или копър.

307. Картофена яхния с гъби

Вземаме 50 г сухи гъби, изчистваме ги и изкисваме в хладка вода 1/2 — 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—8 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.

308. Пълнени картофи

Избираме едри и добре заоблени картофи, обелваме ги, издълбаваме и пушаме в подсолена вода да врят, 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 запръжваме 2 лъжици брашно, нареждаме 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.

309. 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, изм-иваме ги и нарязваме; нарязваме и прازа на дребно, прибавяме го към картофите, заливаме с гореща вода., колкото да се покрият, и оставяме да ври. Когато поомекнат картофите и празът, прибавяме мазнината и ситно нарязания магданоз и оставяме ястието да се доувари на тих огън. Поднасяме го поръсено с настърган кашкавал.

310. Мусака картофи със зеле

Вземаме 1 кг картофи, 2 глави лук, Уз 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 1/2 час. Заливаме след това с разбитите яйца и млякото и печем още 10—15 минути в силна фурна.

311. Картофи с кисело мляко на фурна

Обелваме, настъргваме на едрото ренде 1 кг сварени картофи и ги разстиламе на равномерен пласт в намазана с масло тавичка. Разбиваме 3—4 яйца с 2 чаши кисело мляко, посоляваме на вкус, поръсваме с 1 връзка ситно нарязан магданоз и с тази смес заливаме картофите. Отгоре поливаме с 4—5 лъжици мазнина или слагаме потопено масло на парчета. Печем ястието в силна фурна до зачервяване. Поднасяме топло.

312. Картофи със сирене на фурна

Вземаме 1/2 кг картофи, 1 чаша натрошено сирене, 3 лъжици мазнина, 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 салата.

313. Картофи пържени

Сваряваме 1/2 кг картофи, обелваме ги, нарязваме ги на филийки и ги пържим в 1 кафена чашка мазнина. Разбиваме 3—4 яйца, прибавяме 1 кафена чашка прясно мляко и 1/2 чаша натрошено сирене или кашкавал, заливаме картофите, посоляваме на вкус и пържим още няколко минути. Поднасяме ястието топло, поръсено със ситно нарязан магданоз или черен пипер.

314. Картофи варена мусака

Изчистваме 1 кг жълти картофи, нарязваме ги на дълги тънки резенчета, като за пържене, слагаме в тенджерата, посоляваме, прибавяме 3—4 лъжици течно масло и ги разбъркваме на огъня. Прибавяме след това 4—5 стръка млад или 1 глава стар лук, ситно нарязан, 1 глава чесън и 1/2 връзка копър, нарязани ситно, и заливаме с 1 винена чаша вода; непосредствено върху картофите слагаме един по-малък капак и отгоре захлупваме тенджерата. Малкия капак слагаме, за да се връща получената пара върху

картофите и те да се задушават в собствената си пара. Варим на умерен огън. Когато картофите са вече уврели, прибавяме 1/2 връзка магданоз, разбиваме 3 яйца, прибавяме 1 кафена чашка натрошено сирене, заливаме картофите със сместа и оставяме мусаката да се задушава още 5—6 минути.

315. Вегетарианска мусака с картофи

Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и нарязваме на кръгчета. Нарязваме наситно 1/2 зелка и я пържим, докато омекне, с 4—5 лъжици мазнина. Сваряваме 2—3 моркова и 1/2 глава целина, нарязваме ги на кубчета и прибавяме към зелето. Посоляваме на вкус и прибавяме 1 лъжичка счукай кимион. В намазана с масло тавичка нареждаме половината картофи, изсипваме на равномерен пласт зелето, върху което нареждаме останалите картофи. Отгоре поръсваме с 1/2 чаша натрошено сирене, поливаме с 3—4 лъжици масло и заливаме с 2 чаши мляко, разбито с 3 яйца. Печем мусаката в силна фурна.

316. Кюфтета картофи с кисело зеле

Сваряваме 6—7 картофа, обелваме ги и пресоваме през преса или през гивгир. Прибавяме 2 чаши кисело зеле, предварително нарязано много наситно и изстискано от сока, 2 яйца, по 1 лъжичка черен пипер или счукан кимион. Разбъркваме добре сместа и от нея правим големи кюфтета, които потапяме в яйца, в очукан сухар и пържим в силно сгорещена мазнина. Поднасяме кюфтетата с някаква салата или туршия.

317. 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.

318. 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 кюфтетата, които овалваме в брашно и пържим на силен огън. Поднасяме кюфтетата със салата.

319. Картофени котлети с бял сос

Вземаме 1 кг картофи, сваряваме ги, обелваме и минаваме през преса. Разбиваме на пяна 1 лъжица прясно нетопено масло, прибавяме картофите, 2 яйца, сол и черен пипер на вкус. Умесваме сместа, правим котлети, които потопяваме в очукан сухар или брашно, след това в яйцата и пържим на силен огън в обилна мазнина. Изпържените котлети нареждаме в голяма чиния и поднасяме със следния сос. В 2—3 лъжици масло пържим светло 2 равни лъжици брашно. Разреждаме с гореща вода или мляко и оставяме соса да поври 5—10 минути. Дръпваме го след това на края на огъня. Разбиваме добре 2 жълтъка с 4 лъжици кисело мляко и 1 чаена лъжичка прясно масло и бавно сипваме в соса, като бъркаме непрекъснато. Слагаме соса на по-силна температура да възври, като не преставаме да бъркаме. Поднасяме го с котлетките.

320. Вегетариански кюфтета

Сваряваме 1/2 кг картофи, обелваме ги и настъргваме на едрото ренде. Сваряваме 1 кафена чашка ориз. Отделно с 2—3 лъжици мазнина пържим до омекване 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. Умесваме добре сместа и я разделяме на топки колкото яйце, които оставяме да почиват 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.

321. Картофени крокети

Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и още горещи ги пресоваме или смачкваме с вилица. Прибавяме 2 кафени чашки брашно, 1 яйце, 150 г настърган кашкавал и сол на вкус. Умесваме тесто, от което правим дълъг суджук, нарязваме го на 5—6 см, оформяваме кебапчета, които потапяме в разбити яйца и пържим в силно сгорещена мазнина. Поднасяме ги с пържено или печено месо.

322. Кнедли

Сваряваме 1 кг картофи, обелваме ги и още топли пресоваме; прибавяме 1/4 кг 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. Пущаме ги във вряща подсолена вода и захлупваме с капака. Врят, докато изплават, над водата, което показва, че са уврели. 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.

Можем да ги поднесем без сирене. Тогава в маслото слагаме 2—3 лъжици счукай сухар, позапържваме го и поливаме кнедлите.

323. 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 доматиен салца или настъргваме 2—3 домата, прибавяме ги към морковите и уваряваме на тих огън. Малко преди да свалим ястието от огъня, прибавяме 1 връзка магданоз.

324. 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 1/2 час; пържим в 3/4 чаша олио, докато се зачервят и омекнат. След това нарязваме на тънки филийки 1 кг лук и го туряме 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 запържката в тавичка, прибавяме череп пипер на зърна, 1—2 дафинови листа, нареждаме отгоре изпържените моркови и целина,

поръсваме със ситно нарязан магданоз и печем $\frac{1}{2}$ час в умерена фурна. Поднасяме плакията студена.

325. 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 ор-изът, Сваляме от огъня, прибавяме черен пипер, 1 лъжичка салда 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 настърже 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.

326. 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.

327. Моркови с яйца

Вземаме $\frac{1}{2}$ кг моркови, 3 пълни супени лъжици мазнина и 4 яйца. Изчистваме морковите, измиваме ги, нарязваме ги на тънки колелца и туряме да се варят в подсолена вода, докато омекнат напълно. Прецеждаме ги след това и накълцваме много на дребно с нож или смачкваме с вилица, след което ги изпържваме в 1 лъжица масло. Отделно зачервяваме останалото масло, изсипваме разбитите яйца и запържените моркови, по-соаяваме на вкус и леко запържваме отново всичко.

328. Целина с магданоз плакия

Вземаме 3 еднакво големи глави целина, обелваме ги и нарязваме на кръгли филии. Слагаме в тенджера 2 чаши студена вода, 3—4 лъжици олио, сол, маяко черен пипер. Щом възври водата, пушаме нарязаната целина и оставяме да ври на умерен огън, за да не се разкъса. Когато целината омекне, слагаме една 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 насилваме състения сос, подправен с малко лимонен сок или винена киселина.

329. Целина с картофи

Обелваме 1 -средно голяма глава целина, нарязваме я на кубчета, които слагаме да се задушават в 4—5 лъжици олио или 3—4 лъжици масло и 1 чашка вода. Когато целината омекне, прибавяме 1 лъжица брашно, което леко запържваме, посоляваме на вкус, прибавяме 1 лъжичка червен пипер и наливаме 2 чаши вода или мляко. Щом възври, прибавяме около $\frac{1}{2}$ кг картофи, нарязани на колелца, и уваряваме ястието на тих огън. Поднасяме го поръсено със ситно нарязан магданоз и подправено с малко лимонен сок.

330. 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 домата, 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.

331. Целина със светъл сос

Вземаме 2 големи глави целина, обелваме ги, нарязваме на фялии и слагаме да се варят в подсолена вода, Когато омекнат, сваляме ги от огъня. Отделно приготвяме сос, като пържим светло в 3 лъжици мазнина 2 пълни супени лъжици брашно. Разреждаме запръжката с водата, в която е вряла целината. Правим сос със средна гъстота. Сваляме от огъня и подстройваме с 2 жълтъка и лимонтозу. Нарезваме филиите целина в чиния, заливаме със соса и поднасяме.

332. Пържена целина

Вземаме няколко глави целина, измиваме ги добре и туряме да се варят в подсолена вода, докато се уварят, без да омекват много. След това ги обелваме и ги нарязваме на филии, един сантиметър дебели. Филийките поръсваме с лимонтозу, овалваме в брашно и пържим до зачервяване от двете страни. Поднасяме с някаква салата.

333. Гъби с ориз

Вземаме 250 г пресни гъби, измиваме ги, изчистваме, нарязваме ги наситно и слагаме да се варят около 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 запържваме. 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.

334. Други гъби с ориз

Вземаме 1 водна чаша ориз, 200 г гъби, 4—5 супени лъжици масло, 1/2 чаша бяло вино, 1 малка глава лук, сол, черен пипер и малко магданоз. Нарязваме лука много наситно и го задушаваме в две лъжици масло; прибавяме измития ориз, забъркваме с лука да се позапържи и той, заливаме с 2 чаши вода, прибавяме виното, посоляваме и оставяме на тих огън да се увари оризът, като внимаваме да не се развари много. Отделно изчистваме гъбите, измиваме ги добре, нарязваме на дребно и туряме в тигана с една супена лъжица масло, сол и черен пипер на вкус. Пържим така гъбите около 1/4 час, след което ги прибавяме към сварения вече ориз, разбъркваме и изсипваме в голяма чиния, като с лъжицата изглаждаме правилна конуообразна форма. Отгоре заливаме с 1—2 лъжици добре препържено масло, в което предварително сме прибавили ситно нарязан магданоз.

335. Котлети от гъби

Нарязваме гъбите на тънки филийки и ги задушаваме в масло и малко вода със ситно нарязан лук и магданоз, докато омекнат добре; оставяме да изстинат. На-кисваме във вода сух бял хляб, изстискаме го, размес-ваме с пържените гъби, катр прибавим 2 жълтъка и сол на вкус. Правим котлети, които потапяме в разбитите белтъци и очукан сухар и пържим на силен огън. Поднасяме котлетите със салата или туршия.

336. Каша с гъби

Изчистваме 1/4 кг гъби и ги на кисваме около 1/2 час в студена вода. Измиваме ги след това добре и нарязваме на филийки, които варим в 3 чаши подсолена вода, докато се уварят. Изваждаме ги със решетката 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.

337. Гъби със сос бешамел

Изчистваме и сваряваме 1/4 кг пресни гъби. Нарязваме ги наситно, пуцаме ги в 2 лъжици вряща мазнина и разбъркваме. Слагаме ги във вид на конус в голяма чиния. Запържваме светло 2 равни супени лъжици брашно в 2 лъжици мазнина, разреждаме на умерено гъст сос с 1 чаша прясно мляко и малко от бульона, в който са врили гъбите, и с получения, сос заливаме гъбите. Отгоре поръсваме ситно нарязан магданоз или черен пипер. Наоколо във вид на пръстен слагаме изпържени картофи.

338. 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 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.

339. Ангинари с гъби

Вземаме 6—7 ангинари, изчистваме ги, издълбаваме и уваряваме в подсолена вода. Запържваме светло 2 равни супени лъжици брашно в една кафена чашка масло и разреждаме с 1 1/2 чаша прясно мляко. Към получения гъст сос бешамел прибавяме 1 чиния гъби, предварително изчистени, измити, ситно нарязани и задушени в 2—3 лъжици масло. С тази смес пълним ангинарите, настъргваме отгоре малко кашкавал и слагаме да се запекат. Поднасяме ги с лимонени резенчета.

340. Печурки на фурна

Избираме едри гъби печурки, измиваме ги добре и отделяме внимателно стебълцата им; стебълцата измиваме наново, накълцваме. наситно, 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.

341. Зеле с картофи

Нарязваме на дребно 1 прясна зелка, посоляваме и оставяме да постои осолена около 1 час, след което я изстискваме силно. Посоляваме след това зелето с червен пипер, нарязваме му 2—3 пиперки и 2—3 червени домата и разбъркваме сместа. Отделно обелваме и нарязваме на филийки 1/2—3/4 кг картофи. Слагаме в тенджерата. пласт от зелевата смес, пласт картофи, пак зеле, картофи, така че отгоре да остане зеле.

Нарязваме върху зелето 3—4 червени домата на колелца, поръсваме със ситно нарязан магданоз и няколко листа от целина, наливаме 1 чаша гореща вода и 1 водна чаша олио и варим ястието на тих огън.

342. Зелe с масло

Изчистваме от горните листа една средно голяма зелка, нарязваме я на резени като диня. Пушаме резените във вряща подсолена вода. Като омекне зелето, изваждаме го да се отцеди и нареждаме в голяма чиния. Препържваме 4—5 лъжици масло и заливаме зелето. Отгоре настъргваме кашкавал и поднасяме ястието топло.

343. Прясна зелка пълнена

Вземаме средно голяма твърда зелка, изчистваме горните 1/4 листа и с остър нож отрязваме хоризонтално откъм кочана, както отрязваме капака на диня. След това издълбаваме кочана, отстраняваме го и продължаваме да 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 1 1/2 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 уври, 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.

344. Рагу със зелени листа

Отделяме лисвата на една умерено голяма зелка, изрязваме твърдите части и ги уваряваме в подсолена вода. Отделно в 1 кафена чашка масло запържваме леко 1 малка глава лук, прибавяме 1 чаена чаша ориз, който пържим, докато стане прозрачен, наливаме 2 чаши вода и уваряваме. Сваряваме твърдо 2 яйца, нарязваме ги на дребно, прибавяме към ориза заедно с 1/2 чаша натрошено сирене, посоляваме на вкус, прибавяме ситно нарязан магданоз и малко черен пипер. Разбъркваме сместа и я разделяме на 2 части. Зелените листа разделяме на 3. В намазана с масло тавичка нареждаме един пласт зелени листа, един пласт ориз, отгоре остават зелени листа. Наливаме 1/2 чаша вода, наръсваме с 2—3 лъжици масло и печем мусаката в умерено силна фурна. Опечената мусака заливаме с 3 яйца и 1—1 1/2 чаша прясно мляко. Допичаме още няколко минути в силна фурна.

345. Кюфтета от прясно зеле

Изчистваме наранените листа на една зелка, разделяме я на 4 части и слагаме да се вари в подсолена вода, цокате омекне, зелето. Изваждаме го да се отцеди добре, изстикваме го и го накълцваме наситно. Прибавяме 2—3 яйца, 1 глава ситно нарязан лук, магданоз и толкова счукан сухар или брашно, че да получим гъста смес. Правим кюфтета, крито потапяме в брашно, в разбито яйце и пържим в силно сгорещена мазнина. Поднасяме кюфтетата с кисело мляко или със салата.

346. Руски пирог със зеле

От 1/4 кг сварени пресовани картофи, 200 г брашно (1 1/2 чаша), 1 яйце, 1 супена лъжица топено, масло и 1 1/2 лъжичка бакпулвер замесваме тесто като за баница. Отделно нарязваме на фиде една малка зелка; задушаваме я с 3—4 лъжици мазнина и с 2

главички лук, сол, черен пипер. Като поомекне зелето, прибавяме 2—3 твърдо сварени яйца, нарязани на кубчета, и сваляме от огъня да се охлади сместа. Половината от тестото разстиламе в тавичка, изсипваме зелето, отгоре разстиламе другото тесто. Набождаме пирого, поливаме го с 3 лъжици масло и печем в умерена фурна. Реже се топло. Поднася се с някаква салата.

347. Вегетариански гювеч

Измиваме, изчистваме и задушаваме с 1/2 чаша вода и малко сол 1/4 кг зелен фасул; изчистваме и нарязваме наситно 3 глави лук; на колелца нарязваме по 1 малка тиквичка и син патладжан; измиваме и изчистваме връхчетата на 150 г бамя, обелваме и нарязваме 3/4 кг картофи и 1/2 кг червени домати; 4—5 пиперки нарязваме на-едро като за паприкаш; 1/2 връзка магданоз нарязваме наситно. Така приготвения зеленчук слагаме в пръстен гювеч или в тавичка, посоляваме на вкус, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер и 3/4—1 чаша масло или олио, разбъркваме го, наливаме 1/2 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 уварим в тенджера. Варим го на тих огън и гледаме да остане почти на масло.

348. Яхния с дюли

Вземаме 2 по-големи дюли, 2 глави лук, 4—5 лъжици мазнина, сол, две лъжички захар, два картофа, 1 лъжица доматиена салца. Нарязваме лука на дребно и пържим в маслото заедно със захарта. Посоляваме, прибавяме дюлите, нарязани на филийки, картофите, стрити на ренде, и салцата. Заливаме с една чаша гореща вода и оставяме ястието да се увари на тих огън.

349. Яхния със сухи сливи

Вземаме 1/2 кг сухи сливи, 3 глави лук, червен пипер, 5—6 лъжици олио, 2 лъжички брашно, 1 лъжица доматиена 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.

350. Праз яхния

В 5—6 лъжици олио задушаваме 2 глави ситно нарязан лук, прибавяме 2 чаени лъжички брашно, позапържваме го, оцветяваме 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.

351. Праз с пиперки сурова туршия

Изчистваме. 7—8 стръка праз, извиваме го и нарязваме наситно. Слагаме го да се пържи в 2 кафени чашки олио. Когато поомекне празът, прибавяме десетина пиперки туршия, изчистени от семето и нарязани като за паприкаш, заедно с 1 чаена лъжичка червен пипер. Захлупваме добре капака и оставяте ястието да се задушава, като от време на време наливаме по 1—2 лъжици вода. След като го свалим от огъня, разбиваме 2—3 яйца с 2 лъжици оцет и го застрояваме.

352. Праз на фурна

Изчистваме и измиваме 10—12 стръка праз, нарязваме ги на около 2 см парчета, които уваряваме 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.

353. Палачинки с праз

От 1 чаена чаша брашно, 2 яйца, 1/2 лъжичка сода бикарбонат и прясно мляко правим рядко палачинково тесто. Нарязваме наситно 3 стръка праз и го пържим до омекване с 2—3 лъжици масло. Прибавяме изпържения праз към палачинковото тесто, насоляваме. Намазваме тигана с масло, сгорещяваме го и изсипваме от сместа да го покрие на тънък пласт. Пържим палачинките от двете страни, препъваме ги и поръсваме с настърган кашкавал.

354. Паниран праз

Изчистваме 5—6 стръка умерено 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 получи по-плоска форма. Отделно разбиваме 2 яйца, потапяме, всяко парче прера в яйцата, после в счукан сухар или брашно и пак в яйцата и пържим до прерачервяване на силен огън. Поднасяме така приготвения праз с туршия или салата.

355. Попска яхния

*** 2 глави чесън, *** лъжица доматиен сос, 1—2 дафинови листа, лъжичка брашно и сол. Изчистваме лукчетата и чесъна, а морковите и целината настъргваме на ренде и туряме в мазнината да се позадушат и омекнат. Прибавяме след това лука, чесъна, доматиения сос, брашното (размито с малко студена вода), дафиновите 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.

356. Гювеч с ориз и червени домати

Вземаме 1/2 чаша ориз, 4—5 червени домати, 4—5 пиперки, 3 глави лук, 5—6 лъжици масло или олио, сол, червен пипер и магданоз. Нарязваме лука на дребно и го туряме да се запържи в мазнината. Прибавяме ориза, 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.

357. Ориз с гъби

В 3—4 лъжици масло пържим 1 водна чаша ориз, докато стане прозрачен. Наливаме 3 чаши гореща вода, посоляваме на вкус и уваряваме ориза па тих огън. Отделно изкисваме в хладка вода 100 г сухи гъби, нарязваме ги, слагаме да се

задушават в 1 1/2 чаша вода. Когато водата изври и гъбите омекнат, запържваме ги с 2—3 лъжици масло. Изсипваме гъбите в средата на голяма чиния, а наоколо във вид на пръстен насилваме сварения ориз, като изглаждаме с лъжица или нож. Поръсваме ястието с настърган кашкавал или черен пипер.

358. Яхния с маслини

Накисваме от вечер 1/2 кг маслини***** 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.

359. Стар фасул плакия

Йзмиваме и накисваме от вечер 1/2 кг фасул. На другия ден го уваряваме, като гледаме да остане с малко вода. В 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 наситно, както и 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.

360. Стар фасул с подправки

Изчистваме 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 1/2 час прибавяме 2 глави ситно нарязан лук, 1 парче целина, 1 морков, 1 дафинов лист да врят заедно с фасула. Когато фасулът омекне напълно, запържваме 1 супена лъжица брашно в 1/2 чаша олио, прибавяме 5—6 скилидки чесън, нарязани наситно, позапържваме и него, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка червен пипер, разбъркваме запържката, 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.

361. Сух фасул по тракийски

Накисваме 1/2 кг сух фасул от вечер, а на другия ден сваряваме гъстичък, като внимаваме да е напълно омекнал. Посоляваме го малко преди да го свалим от огъня. Изсипваме го в чинии и посоляваме с черен пипер или магданоз. Отделно запържваме в 1 чаша олио 3—4 глави лук, нарязан на филийки. Лукът трябва да добие златист цвят, без да прегори; прибавяме към лука една лъжица салца или сока на половин лимон, ситно нарязан магданоз и 2—3 лъжици гореща вода, която оставяме да изври. С така приготвения сос заливаме фасула в чиниите. Поднасяме горещ — когато е с масло, и студен — когато е с олио. Като гарнитура поднасяме туршия или лимонени резенчета.

362. Сух фасул с пълнени сухи червени пиперки

Сваряваме 1/2 кг зрял фасул до пълно уваряване. Правим ‘запържка от 5—6 лъжици олио с 2 глави ситно нарязан лук, сол, червен пипер. Размесваме запържката с фасула. Отделно в 2 лъжици олио запържваме 2—3 стръка праз, прибавяме червен пипер, доматиен сос, 1 чаша ориз, заливаме с 2 чаши вода и оставяме ориза да се полуувари. Прибавяме му магданоз и черен пипер. Попарваме сухи червени пиперки и ги пълним с ориз. Набожда-ме напълнените пиперки във фасула и варим на тих огън

още 10—15 минути. Преди да свалим ястието от огъня, прибавяме му малко магданоз и джоджен. Изваждаме пиперките, изсипваме фасула в средата на голяма чиния, а тях нареждаме наоколо, или обратно — пиперките нареждаме в средата на чинията, а фасула изсипваме наоколо. Поднасяме ястието студено, поръсено с магданоз или черен пипер.

363. Омлет от сух фасул

Вземаме 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 салата или туршия.

477.

...със ситно нарязан магданоз. Поднасяме дроба с картофено пюре.

478. Празнична пача

Вземаме около 1/2 кг телешко месо от бута, което го шпи-коваме с малки парченца сланина. Запържехме 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, посо-ляваме и прибавяме 2—3 моркова, 2—3 магданозени корена, Уа 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.

ЯСТИЯ ОТ ГОВЕЖДО МЕСО

479. Говеждо с лук

Вземаме 1 кг говеждо месо, нарязваме го на късчета и слагаме в тенджера с 5—6 лъжици мазнина, като прибавяме веднага 7—8 глави лук, нарязан на филийки, 1 лъжичка червен пипер, една лъжичка ким, захлупваме и оставяме месото да се задушава на слаб огън, като му прибавяме по малко вода от време на време. Когато месото омекне, прибавяме 4—5 червени домати, обелени и нарязани на дребно, или една супена лъжица салца. До-уваряваме ястието на тих огън, като гледаме да остана почти на масло. Поднасяме го с пържени или варени картофи.

480. Говеждо попска яхния

Вземаме 1 кг по-тълсто месо откъм гърдите или опашката. Нарязваме го на късчета и пържим в 6—7 лъжици мазнина до почерняваме. Прибавяме 2 гла-он ситно нарязан лук, позапържваме и него, с^{ед}-което прибавяме една супена лъжица* брашно и съц^{запърж}-ваме. Оцветяваме с 1 лъжица червен пипер, угасяваме, с 1 чаша вино или 1 картофена чашка оцет, наливаме гореща вода, прибавяме сол, черен пипер, дафинов лист. и оставяме -ястието да ври на умерен огън, докато по-омекне месото. Прибавяме 1 супена лъжица доматиена салца, 1 1/4 кг изчистени малки лукчета, както и 3—4 глави чесън — изчистени. Варим яхнията на тих огън до пълно уваряване. Преди да я свалим от огъня, прибавяме ситно нарязан магданоз.

481. Кюфтета с вкусен сос

Вземаме .1 кг смляно говеждо или овнешко месо, прибавяме 2 филии накиснат и изстискай хляб, 4 вредно големи глави лук, настърган на едрото ренде, сол на вкус,- магданоз и 1 кафена чашка вода (водата прави кюфтетата меки и сочни), прибавяме 1—2 яйца и умес-ваме добре сместа. За подправка можем да прибавим черен пипер, кинион, 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 причеря-ваие.

Отделно правим сос: В три-четири лъжици мазнина пържим 2 супени лъжици брашно, прибавяме една супена лъжица гъста салца, позапържваме и нея и наливаме толкова вода, като бъркаме бърже п непрекъснато, че да получим възрядък сос. Щом възври сосът, подправяме го с малко стрита чубрица, оставяме-го да поври тихо 5—6 минути, пуцаме кюфтетата и «варим още толкова. Ако разполагаме с магданоз, прибавяме го. щом дръпнем ястието от огъня. Поднасяме с пържени или пюре картофи.

482. Кюфтета със сос от сини патладжани

Приготвяме обикновена смес за кюфтета от % кг месо. Оформяваме и пържим средни по големина кюфтета. В останалата от пърженето мазнина, към която прибавяме още малко, слагаме 3 средно големи и добре опе...

487.

....атър и посоляваме. Отделно запържваме ^ кг смляно 'месо в 2 лъжици мазнина, сваряваме 1—2 моркова и 2 яйца (твърдо), нарязваме ги наситно, нарязваме насит-но ^1•^ 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 ". ".ши гореща вода и варим, дока-ю омекне добре месото.' Изваждаме го в чиния, изрязваме с осгър нож на филии, изчистваме от конците г? поднасяме с грах с масло, ориз с масло или пържени картофи и салата.

488. Говеждо със сухи сливи

Вземаме 1 кг говеждо месо (за предпочитане е половината да бъде от гърдите, а другата п"ло'вина — от бута), нарязваме го на умерено големи късчета и пържим до зачервяване в 5—6 лъжици мазнина. Прибавяме ? малка глава ситно нарязан лук и леко запържваме; оцветяваме с 1 лъжичка червен пипер, осоляваме, наливаме вода д,ч се

покрие добре месото и оставяме да се вари. Когато месото почне да поомеква, слагаме 1 кг слили, предварително изчистени и измити добре. В малка теиджерка или тиган слагаме на силен огън да се карамелизира 4—5 лъжички захар. Когато се зачерви добре захарта, изсипваме в ястието. Прибавяме 1 супена лъжица доматиена салца (размита с $\frac{1}{2}$ чаша вино), малко канела или лимонени резенчета. Оставяме ястието да ври на тих огън. Когато сливите и месото са готови, запържваме 1 лъжица брашно в 1 лъжица мазнина и изсипваме заиръжката. Доуваряваме. Това ястие е особено вкусно на другия ден след приготвянето му.

489. Говеждо с дюля

Нарязваме на правилни порции говеждо месо, измиваме го и пържим до зачервяване, посоляваме го и оставяме да ври, докато поумекне. Тогава пържим 1—2 лъжици брашно в 4—5 лъжици мазнина, прибавяме няколко обелени и дребно нарязани домати или 1 супена лъжица доматиена салца и прибавяме разредената запържката към месото. Когато месото омекне добре, прибавяме дюлите, нарязани на филийки с дебелина около 1/2 см. Карамелизираме 3—4 лъжички захар и изсипваме при ястието, което оставяме да се доувари на тих огън.

490. Говеждо зимна яхния

Вземаме 1/2 кг говеждо месо, смляно два пъти, прибавяме 1 кафена чашка ориз, 1/2 чашка магданоз, 2 яйца, сол. Умесваме сместа и правим топчици, които овалваме в брашно, пак навлажняваме с вода и наново овалваме, за да поемат повечко брашно. Пущаме ги във вряща подсолена вода, колкото да се покрият. Като се поуварят, пущаме цяла връзка ситно нарязан магданоз и малко черен пипер, ако разполагаме с такъв. Доуваряваме на тих огън. При поднасянето заливаме с причервена с червен пипер мазнина.

491. Говеждо рагу със зеленчук

Вземаме 1/2 килограм говеждо контрафиле, 1/2 чаша масло, 2 глави лук, 2 лъжици брашно, 1 винена чаша кино, магданоз, чесън, 2 моркови, 1 килограм зелен фасул, 1 килограм картофи. В маслото запържваме нарязания лук, към него прибавяме да се позапържи месото, нарязано на малки късове, и оставяме на тих огън да се задушават в своя сок. Като се изпари, доливаме малко вода или бульон, докато поомекне, след което прибавяме виното и размитото брашно. В отделен съд варим нарязаните на ивици моркови, нарязания фасул, най-накрая прибавяме нарязаните картофи: внимаваме да не превари зеленчукът, отцеждаме го, попарваме с масло и поръсваме с магданоз. Така приготвения зеленчук прибавяме към месото, оставяме го да ври 10—15 минути и поднасяме.

492. 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, 1 лъжичка сол, 1 бучка захар и слагаме месото да уври бавно. В 2—3 лъжици мазнина запържваме 2—3 супени лъжици брашно, докато се причерви. Разредяваме 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.

493. Говеждо гулаш

Вземаме 1 кг говеждо крехко месо, нарязваме го на малки късчета, осоляваме леко със сол и със очукан 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.

494. Разсол със сирене

Вземаме 1 кг по-тлъсто говеждо месо и без да го нарязваме, слагаме да ври в подсолена вода. Когато месото полуомекне, прибавяме зеленчук за супа и продължаваме да варим до пълно омекване. Изваждаме тогава месото, нарязваме го на правилни късове, които нареждаме в голяма чиния, и заливаме със следния сос: запържваме 1 глава ситно нарязан лук в 2—3 лъжици мазнина, прибавяме 1 лъжица брашно, позапържваме, наливаме от бульона, в който е вряло месото, като прибавяме и 2—3 супени лъжици разбито кисело мляко. Оставяме соса да поври 4—5 минути. Сваляме от огъня, застрояваме го с 1—2 яйца и заливаме месото. Отгоре поръсваме с настъргано сирене или кашкавал и слагаме чинията във фурната за 10—15 мин. Поднасяме топло.

495. Говеждо задушено (фалшив заек)

Вземаме 1 Уа килограма говеждо месо 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 слани;?.. слагаме го да се пържи в 4—5 лъжици мас, докато с-е зачерви от всички страни. Захлупваме го плътно и оста в яме да се задушава 2—2 %о 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, сала та и др.

496. Младо говеждо печено

Вземаме младо говеждо месо за задушено и го шпи коваме с моркови, нарязани на ивички. Посоляваме месото със сол, черен и червен пипе?), намазваме обилно с мазнина, туряме в тавичка, заливаме с 1 винена чашка гореща вода и слагаме да се пече във фурната, като от време на време го поливаме със студена вода. Като омекне месото, заливаме го със следния сос: измиваме, нарязваме на дребно и задушаваме в подсолена вода десетина гъби. Отделно в 1—2 лъжици мазнина пържим 1 лъжица брашно, прибавяме гъбите, доливаме още вода, за да получим възрядък сос, заливаме месото и до-пнчаеме още 15—20 минути. Поднасяме печеното с грах с масло, картофи, задушени с масло, и някаква салата

497. Говеждо, задушено по унгарски

Вземаме говеждо младо месо за задушено, шпикова ме го със скилидки чесън, посоляваме със сол и черен пипер и пържим в 5—6 лъжици мазнина, докато се зачервя от всички страни, Нарязваме 2—3 глави лук на филийки и пържим с месото. Прибавяме !—2 дафинови листа и по няколко зърна бахар и черен пипер, наливаме една чаша вода и почзаеме 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 масло и заливаме месото, Поднасяме с картофено пюре.

ЯСТИЯ ОТ СВИНСКО МЕСО

517.

...сътн, позапържваме ги, връщаме 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 доувари. Изваждаме го след това в голяма чиния, нарязваме с остър нож на тънки филии, заливаме със соса и поднасяме с пюре или пържени картофи.

518. Клопаница (Пържено свинско месо по кунински)

Нарязваме на хапки % — 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 го счукваме със сол. Прибавяме по 1 лъжичка червен и черен пипер. Така приготвения лук слагаме в супник или малка тенджера, прибавяме изпържеиото месо, похлупваме с капак и го разклащаме, докато лукът се размеси добре с месото. Поднасяме.

Ястието можем да приготвим и без да счукваме лука. В такъв случай трябва да го нарежем на много тънки филйки, след което да го населим със сол, черен и червен пипер и го стриём с ръка.

519. Месник (свинско с лук в тесто)

Нарязваме на филийки 1 1/г 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 от 3—4 гъзлемета. Слагаме я в намазана с мас таба 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.

520. 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 нареждаме 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 */2 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.

521. Свинско печено с кожа

Вземаме Месо от гърба на младо и не много тлъсто прасе, посоляваме го и слагаме в тава с кожата надолу, наливаме малко вода и оставяме да се полуувари кожата. След това обръщаме месото, нарязваме кожата като мрежа, поливаме с малко мазнина и слагаме да се пече. От време на време го обливаме със соса.

Поднасяме печеното с кисело зеле, пържени картофи и др.

522. Печено прасенце пълнено

Вземаме добре изчистено младо прасенце, масло, черен и черен пипер, 1 лимон; за пълнка: Р/г 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 1 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 во-

да. След като поуври 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 преобръща, за да се изчерви 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.

523. Желе от свинско месо — новогодишна изненада

Вземаме 1 кг свинско филе и го туряме 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. Туряме отново бульона на огъня да се стопли и му прибавяме 7—8 лкста бял желатин, който предварително сме киснали 1—2 часа в студена вода. Разбъркваме добре бульона и го оставяме да позасгине малко, т. е. да бъде хладък. Вземаме дълбока форма, наливаме една част от тоя 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 хладък бульон, оставяме да изстине добре и обръщаме върху голяма чиния. Украсяваме наоколо и отгоре с клончета от зелен магданоз, маслинки; и поднасяме.

524. Свински език с винен сос

Варим два свински езика в подсолена вода заедно със зеленчук за супа до почти пълно уприае. Отделно а 3—4 лъжици мазнина запържваме 2 глави лук и 2—3 моркова, нарязани на филийки, прибавяме две супени лъжици брашно и запържваме.

Наливаме 2 чаши от бульона, в който е врял езикът, 1 чаша бяло вино, прибавяме няколко ски-лидки чесън и оставяме соса да поври 10—15 минути, след което прибавяме езика, нарязан на филийки; ястието ври още десетина минути на тих огън. Преди да го свалим, прибавяме малко ситно нарязан магданоз.

525. 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 една 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, туряме няколко парченца прясно масло и заливаме с една чаша кисело мляко, в което сме разбили 3—4 яйца. Печем ястието в умерена фурна. Поднасяме с кисели краставички или пиперки.

526. Мусака карнабит с шунка

Уваряваме в подсолена вода една по-голяма глава карнабит, накъсваме я на дребни розички, половината от които нареждаме в огнеупорен съд или малка тавичка. Нарязваме наситно 1 кг шунка и я слагаме върху карнабита, Отгоре нареждаме останалия карнабит. Поливаме с 3 супени лъжици масло, поръсваме с 2 супени лъжици настърган кашкавал и заливаме с поливка от 1 чаша прясно или кисело мляко и 3 яйца. Печем в силна фурна. Поднасяме мусаката топла.

527. Суфле от кашкавал

Запържваме 2 супени лъжици брашно в 1 пълна супена лъжица (гребнато като яйце) масло, разреждаме с 1 литър прясно мляко, посоляваме на вкус и подправяме с 1/2 лъжичка очукан черен пипер.

Сваляме соса от огъня, оставяме да се поохлади и прибавяме 6 жълтъка, предварително добре разбити, 200 г

ЯСТИЯ ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО

533.

...измиваме ги, нарязваме на тънки кръгчета и слагаме в тенджера с малко вода, посоляваме и поставяме на умерен огън да се задушават. Като омекнат морковите, прибавяме 3—4 картофа, нарязани на резенчета, прибавяме 3—4 лъжици масло и продължаваме да задушаваме, докато омекнат и картофите. Сваляме от огъня, поръсваме със ситно нарязан магданоз и поднасяме.

534. Телешки мозък с доматиен сос

Вземаме един телешки мозък, 2 лъжици масло, една пълна супена лъжица брашно, 2—3 червени домати 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 туряме да ври в 2 чаени чаши подсолена вода заедно с една глава кромид лук, разрязан на две. Отделно правим светла за-пръжка от маслото с брашното и захарта, разреждаме с доматиения бульон (доматите сваряваме в 1 чашка подсолена вода и прецеждаме) или с размитата салца, прибавяме магданоза, нарязан ситно, черния пипер и оставяме соса да ври 10—15 минути. Сварения мозък нарязваме на тънки резенчета, нареждаме ги в голяма чиния и заливаме със соса.

535. 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.

536. Телешки език с пикантен сос

Измиваме 1 телешки език, заливаме го с 2 литра вода, посоляваме, прибавяме зеленчука за супа и една глава лук и оставяме да се увари. Обелваме езика и нарязваме на филийки, които нареждаме в чиния. Приготвяме след ния сос: нарязваме на дребно 1 глава лук, по един корен морков и пащърнак, слагаме ги да се пържат в 2—3 лъжици брашно и пържи-м до бледорозово; прибавяме 1 лъжлица 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 га 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.

537. Език със светъл сос

Измиваме добре един телешки или говежди език, заливаме го със студена вода и слагаме да се вари. Щом възври, посоляваме на вкус и прибавяме 1—2 моркова, 1 главичка целина и 2—3 магдаиозени коренчета. Когато езикът е уварен, изваждаме го, обелваме и нарязваме на тънчи филийки. В 4—5 лъжици стопено масло пържим 2 лъжици брашно, без да го причервяваме, разреждаме с бульона от езика; като възври, наливаме 1 водна чаша бяло вино. Ако имаме под ръка лимон, в соса пушаме да врят 2—3 лимонени резенчета. Варим соса 10—15 минути, като гледаме да ПОЛУЧИМ! умерена гъстота. Д^алко преди да свалим соса от огъня, прибавяме нарязания език. Оставяме ястието наново да възври с езика и го сваляме от огъня. Разбиваме добре 2 яйца, прибавяме лимонения сок или киселото мляко (в случай, че не сме прибавили порано вино), разбиваме наново, прибавяме няколко лъжици от соса, за да затоплим яйцата да не се пресекат, и размесваме с горещия сос, като го разбъркваме леко.

538. Език със сос от гъби

Изчистваме и измиваме едни телешки език и го слагаме да се вари в подсолена вода, към която сме прибавили 1—2 моркова, 1/4 глава целина, няколко магдано-зени корена и 1 глава лук, нарязан на едро. Когато езикът се увари 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, запържката правим светла и разреждаме с бульона, в който е врял езикът, като прибавяме и 1 чаша вино или 2 супени лъжици оцет, както и една винена чаша ситно нарязани гъби, предварително задушени в 1 лъжица масло. Варим соса десетина минути, като 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,

539. Телешки език със сос майонеза

Вземаме един телешки език и го озаряваме в подсоле-на вода. Обелваме го и нарязваме на филийки с един сантиметър дебелина. Без да разместваме филийките, притискаме ги една до друга и наново получаваме формата на езика. Слагаме внимателно по средата на дълга чиния. Сваряваме грах в подсолена вода, прецеждаме го и го слагаме в хубава форма от едната страна на езика. От другата страна в същата форма слагаме картофи, сварени, нарязани на кубчета, които сме посолили и размесили с една лъжица оцет и 2 лъжици олио. Цялото блюдо заливаме с гъст майонезов сос. Украсяваме наоколо с маслинени ивички, твърдо сварени яйца или кисели краставички.

540. Език с масло

Сваряваме в подсолена вода един говежди език. След като го обелим, оставяме да изстине напълно и го нарязваме на тънки филии, които съединяваме така, че да получим формата на езика, слагаме го в голяма чиния, от двете страни слагаме гарнитура — грах с масло; сваряваме твърдо 2 яйца, изстудяваме ги, нарязваме на дребно, посипваме ги върху езика, а отгоре поливаме с препържено масло и поднасяме.

541. Паниран език

Сваряваме езика в подсолена вода и супени корени. Изваждаме го и обелваме, след като се поохлади. Нарязваме го на филйки. За да са по-големи филийките, режем ги в наклон. Потапяме всяка филийка в разбити яйца, после в брашно или очукан 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. Нарезваме панирания език в средата на голяма 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 всички ориз. Може да поднесем със следния сос: обелваме 1—2 коренчета хрян, настъргваме ги на дребното ренде, прибавяме средината на 1 филия сух хляб, предварително на кисната 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 подходжда да се прибави настъргана ябълка.

542. Телешки бърбери с пържени хлебни филийки

Вземаме 1/2 кг бърбери, изчистваме ги от циниците и вътрешната част, нарязваме ги на тесни дълги лентички; отделно задушаваме 2 глави ситно нарязан лук в 3—4 лъжици мазнина, прибавяме бърберите и ги запържваме на силен огън, за да не се ствърдят. Изваждаме ги в чиния. В мазнината слагаме 1 супена лъжица брашно, сол, черен пипер, 1 чаша бяло вино и малко гореща вода. Варим 5 минути. От средата на сух хляб изрязваме триъгълни парчета на дебелина 1 см, потапяме ги в яйце и счукай суха и пържим в масло до бледорозово. Изсипваме бърберите в средата на кръгла чиния, заливаме със суса, отгоре поръсваме със ситно нарязан магданоз или черен пипер, наоколо нареждаме пържените хлебчета и подири ме. По същия начин се приготвяват агнешки бърбери.

543. Телешки бърбери соте

Вземаме два телешки бърбека, 2—3 лъжици мачва* глави лук, 2 супени лъжици брашно, 1 винена чаша ципуло-но, 1 чаша гъби, сол и черен пипер на вкус. Нарязваме

бъбреците, осоляваме и пържим; прибавяме много ситно нарязан лук; кпто се позачерви, прибавяме брашното и позапържваме. Разреждаме с една и половина чаша бульон или гореща вода и прибавяме виното и гъбите, кои-

545. Говежди бъбреци задушени

Нарязваме два говежди бъбрека на тънки резенчета и г']! туряме в тенджера, в4;оято предварително сме задушили 3—4 глави лук'в 4 лъжици мазнина. Поръсваме с малко кнмиои на зърна, наливаме 1 чаша гореща вода, ^захлупваме и оставяме бъбреците да се задушават около "1/3 — 9 часа. От време на време доливамс по малка" гор.е-г я^дедя. Посолявамс, прибавяме 1 супена лъжица' брашно размито в студена вода, и оставяме ястието да вр ; още сетила минути — сосът да остане на масло.

546. Задушени бъбреци с гъби

Изм""?!.", обелваме, нарязваме на дребно^ПГГТ пресни гъон. посоляваме ги и слагаме да се _г,"ържат в 2—3 -гг-ъжици мазнина. К(.:с.) се позадушат и.пзгържат, дръпваме Г1-,.. настрана. Измиваме 2 гсл31"";11 бъбрека, оер.обож-дав",ме ги от тлъстината, нарязваме по дължина на фи-линки с дебелина 1 см. посоляваме със сол и черен пипер, овалваме 'д брашно и пържим па силен огън. Щом се зачервят, на-шваме им 'а чаша вино и ^ чаша горещ? ол?, зцбйг' " " "ъбите заедно със ссез, о които се пър. ^еха,

»":г.^- ^.,^ .1И)В)и всичко 10--15 МИНУТИ, изсипваме в чиния, поръсваме със ситно нарязан магданоз или черен пипер и поднасяме.

547. Омлет с бъбреци

На 2 телешки или няколко ог.нешк!' бъ.брека отделяме ъстипата, нарязваме на дребно и пържим в сгорещена

548. Чер дроб с препечени хлебни филийки

Вземаме телешки чер дроб и го нарязваме на филии по •1 см дебелина. Посоляваме го с черен пипер и пържим в олио-^Н^Р^иаг.кг 3 глави лук много наситно и пържмм в останалата мазнина; изпържения дроб поръсва ме,с-углко сол. Препичаме малки тънки филийки хляб; вър.у"-"";^ слагаме парче от пържения дроб, а върху дрз'б? .тожичка от лука. Така приготвените фнлийки 1/ ь, голяма чи!Еня и поднасяме. Може да поднесем

549. Телешки дроб паниран

Обираме знімателно тънката ципа на дроба и го нарязваме с остър норк-йа тънки фи-лийки. Потапяме го в брашно, разбито яйце и пак в брапию или счукам сухар п пържим в сгорещепа маянина, качо пнимапаг;0 да не го препържим, защото става твърд и загубва пкусю и храни-т&" ^стта си. Посоляваме ги, след като ги извадим в чини » а. Поднасяме изпържените дробчета овде топли с каква салата. Особено подхожда салата ог кисело м. с магданоз,

550. Консое от телешки дроб

Вземаме Уа кг телешки дроб и. го задушаваме без сол' с 2—3 лъжиц» масло и 7 —8 гъби, нарязани на дребно. ^Когато дробът побелее, изваждаме го и смиламе, а гт-Т

568. Задушено пиле с оризова пълнка

Изчистваме добре едно пиле, измиваме го и посоляваме. Задушаваме в 3 лъжици масло 2 глави много ситно нарязан лук. В него слагаме 1 винена чашка ориз, който също се опържва. Ориза заливаме с 2—3 кафени чашки вода да набъбне. В тази смес прибавяме нарязан магданоз, 2 супени лъжици стафиди и дробчета, нарязани на дребно. С тази пълнка напълваме пилето. В тенджерата наливаме 1 чаена чаша вода, 2 лъжици масло, сока от 2 кг домати и прибавяме пилето. Оставяме да се задуши на тих огън, докато се сvari и сосът му остане малко. Поднасяме с пържени картофи и салата.

569. Печени пилета с хлебна пълнка

Вземаме 2 млади пилета, изчистваме ги добре и измиваме, след което ги посоляваме отвън и отвътре и поръсваме с черен и червен пипер. Написваме 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 смесва и с нея пълним пилетата. Зашиваме ги, слагаме в тавичка, заливаме с 1/2 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.

570. Пиле аспик

Сваряваме едно тлъсто пиле на гъст бульон. Изваждаме пилето, оставяме го да изстине и нарязваме с остър нож на правилни порции, които посоляваме със сол и черен пипер. В бульона разтваряме 4—5 желатина и 1 чаша аспик от 4 агнешки крачета (когато нямаме крачета, разтваряме 7—8 желатина). На дъното на една форма нарязваме на кръгчета сварени моркови, твърдо сварени яйца и нареждаме магданозени клончета, наливаме малко бульон и оставяме на студено да замръзне. Отгоре нареждаме месото и заливаме внимателно с бульона, в който сме изстискали сока на един лимон. Държим формата върху чед, за да се желира по-добре. Обръщаме върху голяма чиния, украсяваме с твърдо сварени яйца или кисели краставички.

571. Кокошка капама

Изчистваме, измиваме една млада кокошка и я нарязваме; слагаме я да се задушава бавно едновременно с 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 1/2 чаша гореща вода. Уваряваме ястието, като гледаме сосът да остане почти на масло.

572. Кокошка, печена с ориз

Вземаме млада кокошка, сваряваме я цяла. Изчистваме 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.

573. Кокошка паприкаш

Вземаме млада кокошка, 5—6 лъжици масло, 3 глави лук, 5—6 пиперки, 3 домата, 1 дафинов лист, сол, червен пипер, $\frac{1}{4}$ чаша вино и 1 лъжица брашно. Изчистваме и измиваме кокошката, изсушаваме я и нарязваме на късове, които посоляваме и пържим до причервяване. Изваждаме в чиния запържените парчета месо и туряме лука да се позапържи, прибавяме брашното и червения пипер, запържваме. Връщаме парчетата от кокошката, наливаме около 2 чаени чаши гореща вода и оставяме ястието да ври, докато поомекне месото. Прибавяме нарязаните едро пиперки и домати, виното, дафнновия лист и оставяме паприкаша да уври на тих огън.

574. Кокошка със суха бамя

Вземаме 200 г суха бамя, държим я 10—15 минути във фурничката, след това я слагаме в кърпа, стриваме я, измиваме и слагаме да се вари в подкнселена с оцет вода.

Когато бамята полуомекне, изцеждаме я и изплакваме със студена вода. Отделно полусваряваме кокошката, нарязана на порции. Оставяме бульон, колкото да се доувари ястието. Прибавяме бамята, доматен сос, $\frac{1}{2}$ връзка магданоз, 4—5 лъжици мазница и доуваряваме на тих огън. Гледаме сосът да остане почти на масло.

575. Кокошка с нахут

Накисваме от вечер $\frac{1}{2}$ кг нахут в пепелива вода или във вода, в която сме сложили $\frac{1}{4}$ лъжичка сода. На сутринта замиваме нахута и слагаме да се вари до омекване. Отделно парим нарязана на порции с 1—2 глави ситно нарязан лук една кокошка. Когато поомекне месото ѝ, прибавяме почти сварения ахут. Опитваме на сол (солта слагаме при варенето на кокошката), прибавяме 1 супена лъжица салца, черен пипер и 4—5 лъжици мазнина. Доуваряваме ястието на тих огън.

576. Кокошка със зеле

Вземаме тлъста кокошка, измиваме я. Туряме в тиган 2—3 лъжици масло, нарязваме много дребно 2—3 глави лук и запържваме; прибавяме $\frac{1}{2}$ лъжица червен пипер и сол. Очистваме 2 касъени чаши ориз, измиваме го и слагаме да се запържи малко с лука. Наливаме 1 чаша вряла вода и оставяме ориза да ври на огъня, докато изври водата. Прибавяме малко черен пипер, дробчето и воденичката, сварени и нарязани на дребно. Кокошката напълваме с ориза; зашиваме. Вземаме една кисела зелка, нарязваме я дребно и я слагаме с 4—5 лъжици мас да се задуши и поомекне; прибавяме $\frac{1}{4}$ лъжица червен пипер. Слагаме зелето в гювеч или тава, туряме отгоре кокошката, намазваме я с масло и червен пипер к печем,

577. Кокошка със сос аингемахт

Вземаме тлъста кокошка, 3 лъжици брашно, 3—4 лъжици масло, 2—3 жълтъка, лимонен сок или винена киселина на вкус, подправки за супа и 1 чаена лъжичка нетопено масло. Добре измитата кокошка нарязваме на порции и варим с подправките, докато се уварят добре. Отделно запържваме брашното с маслото, за да получим светла запържка, която разреждаме със супата, в която е вряла кокошката. Оставяме соса да поври, докато се стъсти леко. Дръпваме на края на печката и подправяме с жълтъците, киселината и нетопеното масло. Заливаме с получения сос кокошката и поднасяме.

578. Кокошка яхния с моркови

Вземаме млада кокошка, 5—6 лъжици масло, 5—6 моркова, една равна супена лъжица брашно, магданоз. Измиваме кокошката, нарязваме я на късове по ставите и пържим до **зечервяване**. Морковите изчистваме и нарязваме на тънки колелца, които също пържим до **омекване**, прибавяме брашното, **поразбъркваме** и него, след това прибавяме **изпържените** късове от кокошката, наливаме гореща вода и оставяме яхнията да се задушава на тих огън. Накрая **прибавяме** магданоза.

579. Пълнена кокошка задушена

Това **ягдие** 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** дреболиите, изваждаме ги, а в останалото масло пържим 3—4 средно големи картофа, нарязани на кубчета. Връщаме дреболиите при **каргоф-ките**, **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 й **поомекне**. Сега размиваме 1 супена лъжица **салца** в $\frac{1}{4}$ чаша вода, наливаме при кокошката заедно с 1 чаша вино и **доуваряваме**. Нарязваме кокошката на правилни порции и я поднасяме с пълнката и със зелена салата и репички.

580. Печена кокошка с домашна юфка

В 2—3 лъжици мазнина задушаваме 1 глава ситно нарязан лук заедно с воденичната и дроба на кокошката, също ситно нарязани; прибавяме сол, черен пипер и една **винена** чаша ориз. **Позапържваме** и ориза и наливаме гореща вода, за да поври и **набъбне**. Поръсваме с магданоз и пълним кокошката. Слагаме я да ври в голяма омекне .изваждаме я, а в **бульона** пушаме една чиния домашна **ювка** да се **полусвари**. След това изсипваме **ювката** в тавичка, в средата слагаме кокошката, намазваме я с мазнина и поръсваме с червен пипер. Печем в умерена фурна, като внимаваме ювката да има достатъчно **бульон**, за да уври добре, да остане на масло, а кокошката да се зачерви.

581. Кокошка **галантина**

Изчистената добре кокошка пърлим на спирт, след което с остър нож я разрязваме откъм гърба и внимателно обезкостяваме.

Възваряваме 1 кафена чашка масло и 1 чаша вода, прибавяме 2 супени лъжици брашно и бъркаме да получим гъста и гладка каша. Нарязваме наситно дробчето, 200 г пушена сланина, 100—150 г шунка, прибавяме 300 г, два пъти смляно, телешко месо, 1 чаша ситно нарязани и задушени до омекване гъби, сол на вкус, 1 лъжичка черен пипер и брашнената каша (лапада), **разбъркваме** сместа и пълним кокошката. Зашиваме я, увиваме в мокра кърпа, която завързваме с канап в краищата и средата. Слагаме в по-голяма тенджерка костите на кокошката, 1—2 моркова, 1 резен целина, 1—2 корена пащърнак, заливаме с вода, прибавяме 1—2 дафинови листа, няколко зърна черен пипер и сол на вкус и щом възври бульонът, пушаме кокошката. Варим я около 1 час, след което я изваждаме, слагаме я на масата, отгоре й слагаме плоска тежест и оставяме да престои така, докато изстине напълно и получи плоска форма. Нарязваме кокошката с остър нож на филии, които нареждаме в голяма чиния. Наоколо във вид на венец слагаме аспик, нарязан на кубчета. Аспика предварително можем да оцветим със зелено или червено.

Приготвяне на аспик а. Сваряваме 1 литър силен бульон от кости и супен зеленчук. Разбиваме 2 белтъка на сняг, слагаме го в бульона заедно с 1 морков, 1 резен целина, настъргани на ситното ренде, и варим, докато бульонът се избистри. Предварително слагаме 50 г желатин да кисне в студена вода, разтваряме го в малко гореща вода и изсипваме в бульона, щом го свалим от печката. Разбъркваме добре и прецеждаме бульона през тюлбен и още горещ го оцветяваме по желание. Изсипваме го в плитък съд да изстине по-бърже, след което го нарязваме.

582. Яхния от петел

Яхния от петел е традиционно българско ястие. Добре изчистен и измит, петелът се нарязва по ставите на порции, които изсушаваме с кърпа и слагаме да се пържат в 1 чаша масло, докато се зачервят леко и еднакво от всички страни. Изваждаме така **изпърженото** месо, а в останалата мазнина слагаме да се пържи 1 кг лук, изчистен и нарязан на **филийки**. Когато лукът поомекне и леко се **причерви**, прибавяме 1 пълна чаена лъжичка брашно, сол и червен пипер, 1/2 лъжичка черен пипер и 2—3 червени домата, обелени и ситно нарязани, или 1 супена лъжица доматиена **салца**; наливаме 2 кафени чашки вода, прибавяме месото. Варим ястието на умерен огън, като прибавяме по 1 чашка гореща вода, докато се **увари** месото. Гледаме сосът да остане почти на масло.

583. Пуйка сарми със зеле

Нарязваме гърдите на пуйката на правоъгълни парчета. Едно парче сланина **нарязваме** също на тънки правоъгълни парчета; **посоляваме** месото и сланината (ако не е солена) със сол и червен пипер. Приготвяме листа от кисело зеле като за сарми, т. е. изрязваме им дебелия части, а **по-големите** нарязваме на 2 или 3 части. Във всеки зелев лист слагаме по едно парче месо и едно **лзр-че** сланина, завиваме като за сарми и нареждаме в тенджерата, на дъното на която сме поставили **един-два** цели зелеви листа. След като наредим всичките сарми, **запърж-ваме** 3 лъжици мазнина, оцветяваме с пълна лъжичка червен пипер, наливаме по една чаша вода и 1 чаша зелев сок, заливаме **сармите** и **уваряваме** ястието на умерен огън.

584. 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 сре["] ^^йата. 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,

585. 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 туряме да се задуши в 3—4 лъжици масло, прибавяме дребнулиците, нарязани на дребно, позапърж-ваме и тях, след това прибавяме 1 непълна водна чаша ориз и позапърж-ваме; наливаме малко гореща вода, за да се поувари оризът, след което прибавяме сол и черен пипер на вкус, 100 г сухо грозде, 1/4 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.

586. Пуйка, пълнена с кестени

Изчистваме грижливо една пуйка, измиваме я и посоляваме със сол и червей пипер. Сваряваме $\frac{1}{4}$ кг кестени, • очистваме ги от люспите и кожпцата и заливаме с 2—3 супени лъжици прясно мляко, 1—2 супени лъжици нето-пено масло, сол на вкус и 2—3 бучки очукана захар. Пълним пуйката с кестените, зашиваме я и слагаме в голяма тенджера да се задушава 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.

204

592.

...ситно нарязан лук в 2—3 лъжици мазнина заедно с нарязаните дреболии, прибавяме 200 г смляно телешко месо, сол, черен пипер, магданоз и 2 ЛЪУГИЦИ вино. Разбъркваме сместа, пълним патицата и я зашиваме. Слагаме я в голяма тенджера с 4—5 лъжици мазнина да се пържи, докато се зачерви еднакво от всички страни, след което наливаме толкова гореща вода, че да се покрие наполовина. Прибавяме $\frac{1}{2}$ кафена чашка вино, 1 лъжица доматиена салца, сол, черен пипер, дафпнов лист и оставяме патицата да ври продължително на умерен огън. Когато месото е напълно омекнало, изваждаме я в голяма чиния, освобождаваме от конеца, а отгоре прецеждаме соса.

593. Задушена патица с ябълково пюре

Изчистваме добре патицата и я оставяме да престои на студено 2—3 дни. Измиваме я, нарязваме я на големи порции, които пържим в 4—5 лъжици мазнина; прибавяме 1 малка става ситно нарязан лук, позапържваме и него, наливаме $\frac{1}{2}$ чаша гореща вода, $\frac{1}{2}$ чаша вино, по-соляваме и прибавяме 1—2 дафпнови листа, 2—3 карам-филчета и задушаваме на тих огън, докато омекне напълно месото, а сосът остане почти на масло. Отделно обелваме 1 кг ябълки, нарязваме ги на парчета, изчистваме семенната им част, прибавяме 1 лъжица масло, 2 лъжици захар, $\frac{1}{2}$ кафена чашка вода и варим, докато омекнат и станат на пюре. Изваждаме патицата в затоплена голяма чиния, от двете страни изсипваме шсрето, заглаж-даме го във вид на конус и заливаме със соса.

594. 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 слод това патицата в чиния, а в останалия сос доливаме 1 чаша гореща вода. Оставяме соса да поври 5—10 минути и заливаме патицата.

ЯСТИЯ ОТ ДИВЕЧ

598. Гълъби с пресен грах

Вземаме 2 гълъба, 50 г сланина, 2 глави лук и 5—6 лъжици масло. Нарязваме лука и сланината на дребно, поставяме ги в тенджера, прибавяме маслото и предварително изчистените гълъби, захлупваме добре с капака и оставяме всичко да се задуши така $\frac{1}{4}$ час. Заливаме п;

с 3 чаши вода, прибавяме $\frac{1}{2}$ кг пресен грах и оставяме ястието да ври още $\frac{1}{2}$ час. Изваждаме след това гълъбите в чиния; граха сгъстяваме с 1 чаена лъжичка брашно, оставяме да поври още десетина минути и изсипваме върху гълъбите,

599. 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. Туряме ги в тенджера 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, пушаме 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.

600. 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 изстискай хляб, жълтъка и нарязания магданоз. С тази смес пълним изчистените гълъби. Покриваме ги с тънък пласт сланина, поставяме в тавичка, в която сме разтопили две лъжици масло, и печем във фурна. Поднасяме ги с пържени панирани хлебни филии и заливаме със соса, който се е получил при печенето.

601. Задушени яребици

Вземаме изчистени 2 яребици, 4—5 лъжици масло, сол, черен пипер, бахар, 2 дафийови листа, 1 чаша вино, 3 домата, половин чаша бульоп, половин лъжица брашно и малко винена киселина. Изчистваме яребиците и ги опържваме в масло, докато се зачервят отвсякъде, заливаме със сока от доматите, 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.

602. 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 очукан 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.

603. Печена яребица

Изчистваме добре яребицата. Главата чистим също, без да я отрязваме, а я мушкаме в гърдите. Разрязваме на широк тънък лист едно парче сланина (около [^] кг), увиваме яребицата и завързваме с канап. Поливаме я с 1—2 лъжици масло и я печем в умерена фурна. След като се опече, отстраняваме сланината и я поднасяме с картофено пюре, пържени картофи, грах с масло и др.

604. Печена дива патица

Изчистваме добре патицата и я накисваме от вечер в смес от вода и оцет. На другия ден я слагаме да се задушават 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 кдо'нче чубрица, 1 чаша бяло вино и оставяме да поизври виното. Наливаме 1/2 чаша гореща вода, оставяме още малко вода да поври и прецеждаме соса. Разбиваме 2—3 лъжици кисело мляко и съединяваме със соса. Поизстина-ла, патицата нарязваме с остър нож на порции, нареждаме в голяма чиния и заливаме със соса. Поднасяме с пилаф и някаква салата.

605. Диви патици задушени

Вземаме няколко диви патици, изчистваме ги добре, пърлим ги на спирт, след което ги разтваряме и изчистваме вътрешността им. Измиваме ги в обилно студена вода и слагаме в дълбок съд, заливаме ги така, че да се покрият със смес от вода и оцет по равни части; пушаме няколко зърна черен пипер, сол, 1—2 дафинови листа и оставяме патиците да престоят в маринатата до другия ден. На другия ден измиваме патиците от маринатата и оставяме да се отцедят. Когато патиците са големи, разрязваме ги през средата на половини или 1/4 четвъртини, когато са малки, пържим ги цели с 4—5 лъжици масло, така че да се позачервят от всички страни. Изваждаме патиците в чиния, а в маслото нарязваме 1 глава лук, 1—2 моркова, 2 корена магданоз и 1/2 глава целина. Леко запържваме зеленчука, връщаме отново патиците, наливаме 1 чаша гореща вода, прибавяме 10—12 зъраа. черен пипер, 1—2 карамфилчета, 1—2 дафинови листа и сол, захлупваме, като притискаме с тежест капака, и оставяме да се задушават така патиците, като долваме от време на време вряла вода, докато месото им омекне добре. Изваждаме ги след това в чиния и държим на топло. Соса прецеждаме. Претриваме и зеленчука. Отделно в 2 лъжици масло запържваме 1 супена лъжица брашно, разреждаме запържката с малко бульон или вряла вода и съединяваме с прецедения сос. Слагаме на огъня соса да поври само около 5 минути и заливаме патиците. Поднасяме с гарнитура ориз с масло, макарони или пържени картофи и някаква салата.

606. Печен фазан

Вземаме средно голям фазан, изчистваме го, посоля-ваме, увиваме го в бяла намастена хартия, печем така в пещ 1/2 час. Махаме книгата и го печем открит, като гле-

210

612.

...ху разгоряла жар. Отделно с една винена чаша слаб оцет разбиваме маслото, прибавяме киселото мляко, очукания чесън, сол на вкус, 1 чаша вода и оставяме да възври. Щом възври сосът, пушаме опечените заешки късове, оставяме да поври още десетина минути и поднасяме кебапа.

613. Заек с маслини

Нарязваме на късове половин или цял заек и го туряме да кисне два дена в смес от оцет и вода, към която сме прибавили 1 глава лук, нарязана на филийки. Измиваме след това късовете, изсушаваме ги с кърпа и туряме 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 . "а поври оцт« половин час. Поднасяме го студено.

614. Заек с кестени

Киснем едно денонощие един заек в подсолена сала-мура от вода и оцет по равни части. Изваждаме го от саламурата, измиваме, нарязваме на големи порции и пържим в масло, докато побелее. Поръсваме 2 супени лъжици братко и него запържваме, след което наливаме горещ бульон или вода, колкото да покрие месото. Посоляваме и прибавяме 1—2 дафиновни листа и по няколко зърна бахар и черен пипер. Когато възври ястието, прибавяме една супена чиния обелени кестени и 1—2 бунки захар. Варим го на тих огън, като разклащаме от време на време, за да не загори.

615. Печен заек

Вземаме един 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 маринатата, 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 1/3 чаша гореща вода, прибавяме сол, черен пипер и 1 дафинов лист, кората на 1 лимон и слагаме да се пече; след като то омекне месото, прибавяме към соса 1 лъжица брашно и сока на 1/2 лимон. Оставяме да се пече още половин час и изваждаме от фурната.

616. Сърнешко бутче, печено на шиш

Вземаме сърнешко бутче, набождаме го със сланина и оставяме 2 дена в марината от 1 чаша вода, една чаша червено вино, 1/2 чаша оцет, 3 лъжици дървено масло, сол, пипер, магданоз, дафинов лист, 2—3 глави лук и един морков, нарязани. Обръщаме бутчето всеки ден. След като го извадим от маринатата, набождаме го на шиш и печем 1 час, като го поливаме от време на време с маринатата.

617. 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 1/3 час преди да извадим бутчето от фурната, го заливаме с 3—4 лъжици червено вино.

РИБИ, РАЦИ, МИДИ, ОХЛЮВИ

618. Варена пъстърва

Вземаме 1/2 кг очистена пъстърва, 1 чаша оцет, сол, 1/2 връзка магданоз, 2 лъжици масло. Киснем рибата в оцет около 1 час, след което я изваждаме и слагаме да се вари в 2 чаши вода, към която сме прибавили сол на вкус, 1 лъжица оцет. След като

се свари рибата, изваждаме я в чиния, а отгоре заливаме със запържено масло и поръсваме със ситно нарязан магданоз.

619. Риба с масло

Вземаме $\frac{1}{2}$ до $\frac{1}{3}$ 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 картофки и поръсваме със ситно нарязан магданоз. Разтапяме прясно масло, без да го пре-пържваме, и заливаме рибата и картофите. Ако имаме лимон, изстискаме сока върху рибата.

620. 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. Пущаме рибата във врящ бульон и я варим 15—20 минути. Нареждаме уварената риба в чиния, наоколо украсяваме с варени картофи и моркови, поръсваме със ситно нарязан

621. Риба задушена

Вземаме $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ кг риба скумрия, сафрид, попчета или дребен паламуд, измиваме я, посоляваме и оставяме да се осолн добре 1—2 часа. Изплакваме наново рибата, слагаме я в плитка тенджерата, поливаме с $\frac{1}{2}$ чаша оцет и 4—5 лъжици олио, натрошаваме 1—2 дафинови листа, захлупваме с капачка и слагаме рибата да се вари $\frac{1}{2}$ час на слаб огън. Поднасяме я студена. По същия начин може да се приготви и всякаква едра риба, като се нареже на приблизително еднакви парчета и се задуши на много тих огън, за да не се разкъса. При липса на дафинови листа можем да ги заместим с копър или магданоз.

622. Бяла риба с майонеза

Вземаме 500 г бяла риба и я туряме 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 еитно; прибавяме една пълна чаена лъжичка прясно не-топено масло, 2 лъжички 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.

623. Цяла риба с майонеза

В широк съд слагаме да възври вода, в която сме пуснали подправки, сол, 1 лъжица оцет и нарязани 1—2 моркова, 1 пащърнак, $\frac{1}{2}$ глава целина и малка глава лук. Вземаме бяла риба, кефал или чига, увиваме я в кърпа, завързваме с конци и пущаме във възврялата вода, която да покрие рибата. Оставяме я да ври не много силно около $\frac{1}{2}$ час. Изваждаме я, отвиваме внимателно, изчистваме от перките и кожицата и слагаме в дълга чиния с гърба нагоре. Главата е отрязана, но пак прикрепена. Цялата риба заливаме с майонеза. На мястото на очите слагаме малко кръгче твърд белтък, а по средата по едно зрънце чер пипер. Преди да разредем майонезата, отделяме една част в книжна фуния, слагаме я в голям шприц и украсяваме гръбнака и отстрани рибата. Наоколо украсяваме с репички и резен-чета от твърдо сварени яйца.

624. Пържен сом със сос тартар

Вземаме 1 кг сом, нарязваме го на еднакви късове, които измиваме, осоляваме и оставяме да престоят осолени 1—2 часа, след което ги потапяме в брашно и пържим в олио. Нарездаме пзпържената риба в чиния и я поръсваме със ситно нарязан магданоз. Отделно приготвяме майонеза от 2 жълтъка с 2 кафени чашки олио. Накрая прибавяме сока на 1/2 главичка лук, лимонен сок или винена киселина (лимонтозу) на вкус.

Когато* поднасяме майонеза с пържена риба, подхожда майонезата да е подправена с повечко киселина. Към така приготвената майонеза прибавяме още 1 лъжица очукан черен пипер, десетина маслини, нарязани на тънки ивички, 1 лъжица ситно нарязан магданоз и 1—2 чаени лъжички готова горчица. Полученият сос тартар поднасяме в сосиера или заливаме рибата. Украсяваме рибата с магданозени листенца, кръгчета от твърдо сварени яйца или моркови и ивички от маслини. Изпържения сом можем да поднесем с обикновена майонеза.

625. Пържена риба с орехов сос

Вземаме 1/2—1 кг дребна прясна риба, изчистваме я, измиваме, посоляваме, потапяме в брашно и я пържим до причервяване. Нарездаме 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 очукани 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.

626. Дребна риба, варена със сос

Вземаме 1/2 кг дребна риба. Измиваме я и слагаме да се вари в подсолена вода с 1 глава лук и 1—2 дафино-ви 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 1/2 връзка копър и магданоз, нарязани ситно, веднага сваляме от огъня и заливаме рибата,

627. Риба по воденичарски

Варим в подсолена вода бяла риба, пьстърва, чига, лаврок и др. Изваждаме я в чиния, гарнираме със сварени и нарязани картофи. Заливаме я със следния сос: сгорещяваме 2 кафени чаши масло, прибавяме 1/2 връзка ситно нарязан магданоз, сока на 1/2 лимон (може винена киселина) и по 1 кафена чашка бяло вино и бульон от рибата.

628. Шаран с вкусен сос

Вземаме изчистен и нарязан на късчета 1 кг шаран, 5—6 лъжици масло, 2 лъжици брашно, 1 глава лук, 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.

629. Бяла риба с фин сос

Вземаме Уа кг бяла риба и туряме да се вари на тих огън в Г/а чаена чаша подсолена вода, 2 лъжици олио, Уг 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 прясно¹ масло; прибавяме малко винена киселина 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.

630. Пържени сафриди

Вземаме пресни сафриди, изчистваме ги, измиваме, посоляваме и оставяме да постоят със солта около 1 час. След това на силен огън сгорещяваме 6—7 лъжици олио, потапяме рибките в брашно и пържим, докато добият златист цвят. Изваждаме ги, изцеждаме от маслото и нареждаме в затоплена чиния. Украсяваме със зелена салата и твърдо сварени яйца, нарязани на кръгчета, и поднасяме.

631. Пържени сафриди с орехов сос

Вземаме Уг—% кг пресни дребни сафриди или попчета, изчистваме ги, посоляваме, потапяме в брашно и пържим, докато се позачервят от двете страни. Нареждаме ги в кръг в голяма кръгла чиния, като в средата оставим място за соса. Счукваме много добре 1 чаша орехи; отделно счукваме със сол 3—4 скилидки чесън и като бъркаме непрестанно, прибавяме 3—4 супени лъжици олио и оцет на вкус. Накрая прибавяме толкова хладка вода, че да получим гъстичък сос, разбъркваме сместа и изсипваме в средата на чинията. Сваряваме твърдо -2—3 яйца, обелваме ги, нарязваме ги на четвъртинки, посоляваме със сол и нареждаме между рибките.

632. Дребна риба пържена

Изчистваме и измиваме 1/а кг дребни речни рибки, посоляваме ги и оставяме да стоят осолени 1 час, след кое-¹ то ги потапяме в брашно и пържим на силен огън в обилна мазнина, докато се зачервят добре. Нареждаме рибките в чиния и ги заливаме със следния сос: в 3 лъжици олио пържим леко 1 супена лъжица брашно, разреждаме с гореща вода да получим умерено гъст сос, който варим 5—10 минути и сваляме от огъня. В един супник разбиваме 2 жълтъка и постепенно прибавяме по малко от соса, като бъркаме непрекъснато, за да не се пресекат жълтъците. Получения сос посоляваме на вкус и подправяме с лимонен сок или винена киселина. Заливаме рибките с настиналия сос. Отгоре поръсваме със ситно нарязан магданоз, а наоколо украсяваме с мас-линки или с колелца от твърдо сварени яйца.

633. Пържени чирози

Киснем една нощ 10 чироза в хладка вода, след като им откъснем главичките. На сутринта ги разтваряме, без да ги разделим на две, и измъкваме гръбначната кост, след което ги обелваме внимателно и подрязваме опашката. Така приготвените чирози топим в не много гъста каша, получена от 2 жълтъка, половин чаша прясно мляко, малко мая от фурната и брашно, колкото поеме. Ако нямаме мая, добавяме Уд чаша кисело мляко вместо прясно. В сместа слагаме малко сол и Уз връзка копър, ситно

нарязан. Оставяме сместа да почине, след което потапяме чирозите и пържим в силно сгорещено олио. Поднасяме ги със салата.

634. Скумрии, печени на фурна

Измиваме 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.

635. 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, посрляваме 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 лимонен сок.

636. Скумрии на скара с кромид лук

Нарязваме 2—3 глави лук на много тънки филийки, носоляваме и стриваме с ръка. Върху добре разгоряла дървена жар опичаме па скара пресни скумрии. Внимаваме да не препечем скумриите, т. е. да не чакаме да се аачервят, защото тогава се засушават и се късат лесно. Достатъчно е да хвана г 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 лимонен сок можем да ги подправим с разтворена винена киселина.

637. Чирози сготвени

От вечер накусваме десетина чироза (на които откъсваме главите) в студена вода. На сутринта с помощта на

220

СЛАДКИШИ И ДЕСЕРТИ

737. Кейк с топено масло

Вземаме 4 яйца, 1 чаша пудра захар, 2 водни чаши брашно, 1/4 кг кисело мляко, 2 кафени чапки прясно топено масло, 1/2 лъжичка сода и 2 праха ванилия. Бием яйцата със захарта около четвърт час, прибавяме маслото, киселото мляко, в което сме разтворили содата и разбиваме сместа. Най-накрая прибавяме брашното и ванилията, бием сместа още четвърт час, изсипваме в намазана кейкова форма и печем в силна фурна. Като изстине, поднасяме с пудра захар.

738. Кейк с орехови ядки

Вземаме 120 г прясно масло, 2 чаени чаши брашно, 1 чаша пудра захар, 4 яйца, 1/2 чаша прясно мляко, 70 г сухо грозде, 50 г орехови ядки, нарязани на дребно, кората

на един лимон, 1 пакетче бакпулвер. В дълбока тенжера 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 добре, 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 за кейк или тавичка, намазана с масло. Печем в силна фурна. След като кейкът изстине, покриваме го с бяла глазура или поръсваме с пудра захар.

739. Кейк със сухо грозде

Вземаме 1 водна чаша нетопено масло, 1 1/2 чаша пудра захар, 4 яйца, половин чаша хладко мляко, 3 чаши брашно, 1 пакетче бакпулвер, 1/2 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 по един жълтъците. В така приготвената смес прибавяме коняка с настърганата лимонена кора и ванилията. Изливаме млякото и бъркаме. След това прибавяме брашното и стафидите, а 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.

740. Златен кейк

Бием около 10 минути 1/2 чаша масло с 1 1/2 чаена чаша пудра захар, прибавяме 5 жълтъка и 1 цяло яйце, като продължаваме да бием сместа още толкова време. В 1/2 чаша хладко прясно мляко разтваряме 1 пакетче бакпулвер и го изсипваме към горната смес заедно с 2 праха ванилия или настъргана лимонена кора. Накрая прибавяме 2 1/2 чаши брашно. Разбиваме добре сместа и я изсипваме в кейкова форма или обикновена тавичка, намазана с масло и поръсена с брашно. Печем кейка в силна към умерена фурна.

741. 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 половин 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.

742. 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 яйцето, прибавяме млякото, в което разтваряме бакпулвера, и брашното постепенно, разбиваме добре сместа, и 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.

743. Солен кейк

Вземаме 140 г прясно масло, 140 г кашкавал, 140 г жамбон, 4 яйца и 1/2 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 кексова форма. Печем в силна фурна.

КОЗУНАЦИ

744. Сполучливи и леки козунаци

На 5 кг брашно вземаме 100-120 г мая, 30 яйца, 1 1/4 л прясно мляко, 1-1 1/4 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 1 1/2 чаша хладко прясно мляко и прибавяме толкова брашно, че да получим умерено гъста каша. Не прибавяме захар и сол, за да втаса по-бърже. Покриваме маята с капак и я оставяме на топличко място да втаса. Отсяваме брашното и правим в средата кладенче, в което слагаме 1/2 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 мазника. 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 бърже втасва козуначено тесто, 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 втасалото тесто, обработваме го леко с ръце и слагаме във форми, тави или тенджерки, намазани с масло. Съобразяваме тестото да заеме малко повече от половината на съда. Хубави стават козунаците, уплетени на плитки и сложени в тави. Оставаме така приготвените козунаци да втасват на топло, след което ги намазваме с разбито яйце и поръсваме с кристална захар или иабождаме с орехови ядки или обелени бадеми. Печем козунаците в началото 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, кутии, панер или долап, увити добре в чаршафи. Козунаците, които се държат на топло, изпръхват бързо.

745. 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 мармелад и орехи или от гъсг 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 и набучваме обелени бадеми.

746. Козуначени кифли

От втасалото козуначено тесто късаме топки колкото яйце, точим всяко на елипса, около 10-12 см дълга и 6-7 см широка, на единия край слагаме пълнка от орехи, мармалад или сирене и яйца, навиваме и придаваме форма на кифла. По желание кифлите можем да оставим прави като хлебчета. Оставяме ги да втасват, мажем с яйце и печем.

747. Понички

От втасалото козуначено тесто разточваме кора дебела 1 пръст. Изрязваме кръгове с водни чаши. В средата...

***748-791

792. Донаци — пържени гевречета

Бием десетина минути 1/2 чаена чаша захар с 3 цели яйца; в една 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 замесим умерено твърдо тесто, което умесваме 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.

***793-794

795. 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 тестото за точене и по-гъсто от това за палачинки. Сгорещяваме в тигана 1 чаша олио и пушаме 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 пушаме в студен сироп, приготвен от 1/4 захар с 1 чаша вода.

796. Пържени еклери

Слагаме в тенжерата 1/4 л вода с 1 пълна супена лъжица прясно нетопено масло. Щом възври, пушаме наведнъж една 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 топ*** и пържим на силен огън в обилна мазнина до ***. Опържените еклери поръсваме с ванилова захар или пушаме в рядък сироп.

***797-813 ???

814. Друго желе от портокали

Продукти: 5 средно големи портокала, 2 лимона, 400 г захар и 35 г желатин.

Изцеденият сок от портокалите и лимоните слагаме на огъня със захарта. Щом се сгорещи сиропът до завиране, сваляме го от огъня, прибавяме желатина и изсипваме във форма да замръзне.

815. Желе от кисело мляко

Разбиваме 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 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.

816. Ягоди с прясно мляко

Изчистват се 1/2 кг ягоди от венечните листа, измиват се и се слагат в чиния за компот или супник, след което се поръсват с 1/2 чаша захар, заливат се с 1 чаша прясно мляко и се оставят да престоят 2—3 часа. Добре е да се приготвят сутри и да се поднесат на обяд. Могат да се поднесат цели или разтрети с вилица.

817. Ягоди с кисело мляко

На 1/2 кг добре узрели, изчистени и измити ягоди се взема 1/2 кг кисело мляко. Ягодите се слагат в стъклена купа или салатиера, поръсват се с пудра захар и се заливат с млякото, което е предварително добре разбито. Оставят се да престоят с млякото 1—2 часа. По желание ягодите могат да се напръскат с 1 ликьорена чашка коняк.

818. Ягоди с грисова пяна

Възварява се 1 литър прясно мляко, подслажда се с 1 чаша захар и се прибавя на върха на ножа сол; във връщото мляко сипваме бавно 4 супени лъжици грис, като бъркаме непрекъснато сместа. Щом започне да се сгъстява грисът, сваля се от огъня и се бие с тела 10—15 минути. Изчистват се и се измиват 1/2 кг добре узрели здрави ягоди, слагат се в компотиера, поръсват се с 2—3 лъжици пудра захар и се заливат с грисовата пяна. Отгоре се нареждат няколко ягоди или се поръсват с нарязани и леко припечени бадеми.

819. 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 1/2 чаша захар с 2 водни чаши вода, оставяме го да изстине и заливаме ягодите. Украсяваме с каймак, който шприцоваме с големия шприц.

820. Ягоди с ванилов крем

Приготвяме умерено гъст ванилов крем от 1/2 литър мляко, 2 равни супени лъжици брашно, 1/2 чаша захар, 2 жълтъка и 2 праха ванилия. Насипваме го в чинии. Отгоре нареждаме ягоди, предварително измити и изцедени. Поръсваме със захар.

821. 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 мармелад, 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.

***822-852 ????

853. Болле от ягоди

Една супена чиния ягоди наръсваме с 1/2 чаша вода и 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

854. Ванилов сос

По-голямата част от кремове се поднасяме с ванилов сос, приготвен по следния начин: вземаме 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 оосиера или заливаме крема.

855. Бърз и лек крем

Вземаме 1/2 литър 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. Биём, 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 биём силно. Отделно правим ванилов крем от млякото, жълтъците, нишестето и 2 лъжици захар. Стъстяваме 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 насилваме белия крем, върху който набождаме останалите бадеми. В средата слагаме някакъв суров плод или плод от сладко. От тази пропорция излизат 6—7 порции.

856. 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 туряме 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 гъст сняг, разбъркваме леко, изсипваме в стъклена чиния и заглаждаме. Оставяме крема на студено да замръзне. Поднасяме с ванилов сос.

857. Крем от печени ябълки

Обелваме 1/2 кг печени ябълки, изчистваме семенната част и ги претриваме през гивгир Прибавяме 1 белтък, 1 1/2 чаша пудра захар, сока на 1/2 лимон и биём с

дървената лъжица 1/2 час, докато кремът бухне и се сгъсти. Служи за пълнка и гарниране на торти.

858. Крем с карамелизирана захар

В малка бакърена или чугунена тенджера карамелизираме на силен огън 4 пълни супени лъжици захар с 4 лъжици вода. Дръпваме тенджерката от огъня. Отделно в 1/2 литър 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.

859. Грисов крем с плодове

Вземаме 1 литър 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 пушаме гриса. Като се увари, 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.

860. Украински крем

Продукти: 1 кг праскови или кайсии, 1 1/2 чаша захар, 1 1/4 чаша грис, 4 яйца, малко бадеми, 4 чаени чаши вода.

Варим плода във водата до омекване и го претригаме през гивгир, докато е още топъл. Прибавяме захарта и слагаме да възври: опиваме постепенно гриса, като бъркаме сместа бърже. С гриса ври 5 минути. Разбиваме добре жълтъците, прибавяме към тях от грисовата смес да се затоплят, след което ги изсипваме към връщата смес и сваляме от огъня. Разбиваме белтъците на гъст сняг и ги прибавяме към охладения крем, като го бъркаме леко. Насилваме крема в чинии или чаши. Отгоре набождаме бадеми, нарязани на иглици и запечени до бледорозово.

861. Крем амброзия

Продукти: 1 литър прясно мляко, 6 яйца, 300 захар, 1 суп. 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 насилваме в чашки, на дъното на които сме сложили захаросани плодове.

862. Какао-крем

Размиваме в 1/2 л вода 2 супени лъжици какао и 3 супени лъжици нишесте. Отделно слагаме на огъня 1/2 кг 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.

завързваме с пергаментова хартия и съхраняваме на хладно място. Това е една от най-вкусните и най-трайни туршии.

982. Смесена печена туршия

Опичаеме 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, след което 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

983. Пържени пиперки туршия

Вземаме 6 кг прави пиперки, измиваме ги и оставяме да изсъхнат. Прорязваме ги малко тук-там. Туряме в една тава да възври 1/2 л олио и опържваме постепенно всички пиперки, докато се поизприщят. Оставяме ги да изстинат. Нарездаме пиперките в малка делва или стъклен буркан. Смесваме 2 л вода с 2 л оцет и 4 кафени чашки сол и туряме сместта да възври на огъня. Като истине течността заливаме с нея пиперките и доливаме отгоре остатъка от пърженото масло. Слагаме върху пиперките лозови листа и ги притискаме с чист изварен камък. По желание между редовете на пиперките може да сложим резенки от моркови, магданоз и чесън.

984. Пържени гамби туршия

***, изрязваме *** и оставяме да се *** няколко места в областта на *** внимателно ги изпържваме *** от всички страни. Нарездаме ги в *** между тях слагаме зърна бахар и дафинови листа. Заливаме с преварен, разреден наполовина с вода оцет. Сол поставяме по 1 кафена чашка на 1 литър течност. Течността трябва да облива гамбите. Най-отгоре заливаме с оливията, останала от пърженето. Завързваме с пергаментова хартия и пазим на хладно място.

985. 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 и от двете страни. Така изпържените патладжани оставяме да пренощуват. На другия ден ги нареждаме в стъклен или порцеланов буркан като между всеки 2-3 реда слагаме 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 олия и оцет по равни части и сол на вкус. Възваряваме

...*****