Спаначена супа със сметана

Списък на необходимите продукти:

1/2 кг спанак   
1/2 ч. ч. ориз   
2-3 домата от консерва   
1 морков (настърган на ренде)   
6 с. л. олио   
3 стръка пресен лук (нарязан надребно)   
1 с. л. брашно   
1 жълтък   
3 с. л. кисело мляко   
магданоз за поръсване   
сол на вкус

Начин на приготвяне:

Лукът се запържва за минута в олиото, прибавя се морковът и се задушават под капак 1 минута. Прибавят се доматите и след 2-3 минути се поръсва с брашно, наливат се 2 л вода. Щом кипне, силата на огъня се намалява и се оставя да ври 10 минути. Измитият спанак се нарязва надребно и се прибавя в супата заедно с ориза. Вари се 15-20 минути на тих огън, докато оризът стане готов.

Наденица по градинарски

Списък на необходимите продукти:

4 сурови наденички  
1,5 кг картофи  
400 г - пресни гъби  
3-4 моркова

2 зелени чушки  
1 супена лъжица - "Вълшебен вкус"  
1 супена лъжица червен пипер  
черен пипер на вкус  
1/2 ч.ч. вода

Начин на приготвяне:

Картофите, морковите, чушките и гъбите се нарязват на едро. Объркват се с подправките и се изсипват в плик за печене. Плика се поставя в подходяща тавичка. Отгоре върху зеленчуците се нареждат наденичките /в плика/. В плика се налива малко вода, завързва се и се надупчва на няколко места. Пече се в предварително загрята фурна не повече от 45 минути.

Пиле с гъби и топено сирене

Списък на необходимите продукти:

500 гр. пилешко филе  
300 гр. консервирани гъби (в отцеден вид)  
2 с.л. лимонов сок  
1 ч.л. горчица  
1 с.л. водка  
щипка захар  
сол и черен пипер на вкус  
2 с.л. олио  
250 гр. заквасена сметана  
150 гр. пушено топено сирене  
1/3 ч.л. сух босилек  
картофено пюре

Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе на кубчета и мариновайте за 20-на минути в лимоновия сок, горчицата, водката, захарта, сол и черен пипер.  Нарежете гъбите на филийки. Ако използвате пресни гъби, предварително ги сварете. Запържете пилешкото филе в предварително силно загрятото олио до побеляване. Добавете гъбите и запържете за няколко минути. Изсипете сметаната и добавете нарязаното на парченца пушено сирене и бъркайте докато се разтопи. Подправете на вкус със сол, босилек и черен пипер и гответе докато соса се сгъсти.   
Поднесете с картофено пюре.

Агнешко бутче с пролетни зеленчуци

Списък на необходимите продукти:

1 агнешко бутче (около 2 кг)  
2 връзки зелен лук  
2 моркова  
2 връзки джоджен  
2 връзки магданоз  
1 връзка пресен чесън  
1 пакетче краве масло, разтопено  
1 ч.л. прясно смлян черен пипер (или на вкус)  
1 с.л. червен пипер  
1 с.л. сол (или на вкус)  
1 1/2 ч.ч. бяло вино (или бира или вода)

Начин на приготвяне:

Измийте бутчето, изчистете излишните мазнини и ципи и подсушете много добре. Нарежете на дребно зеления лук, пресния чесън, магданоза и джоджена и ги разбъркайте. Разтопеното масло смесете с червения пипер, солта и черния пипер и разбъркайте добре. С тази смес намажете външната част на бутчето. Отстрани поставете част от нарязаните зелените подправки. Поставете го в тавичка и леко го запечете (до побеляване) в силно загрята фурна. Извадете от фурната, добавете в тавичката останалата част от зелените подправки и нарязаните на кръгчета моркови. Залейте с 1 ч.ч. вино (бира или вода). Завийте плътно с фолио (за да може да се задуши), поставете във фурната и забравете за около 2-3 часа (времето зависи от количеството месо и вида на фурната). Накрая запечете без фолиото за 15-на минути.

Печено свинско върху подложка от ориз

Списък на необходимите продукти:

1 кг. свинско месо  
200 гр. ориз  
6 с.л. олио  
7-8 гл. лук  
2 с.л. доматено пюре  
1 с.л..брашно   
червен и черен пипер  
сол

Начин на приготвяне:

Нарежете месото на парчета и го изпържете в 2-3 лъжици олио. Извадете месото и в същата мазнина запържете ситно нарязания лук, прибавете разреденото доматено пюре, брашното, поръсете с черен и червен пипер, посолете и залейте с гореща вода. Прибавете запърженото месо и оставете да ври на тих огън. Запържете ориза в 3 с. л. Когато стане прозрачен го залейте с 500мл. вода. Когато омекне прибавете малко смлян черен пипер, посолете и свалете от огъня. С черпак сложете от месото - без сос и го допълнете с ориз в чиния. Наоколо залейте със соса.

Лозови сърми

Списък на необходимите продукти:

500гр. телешка кайма  
3 к.ч ориз  
прясно смлян черен пипер  
сол на вкус  
4-5 ситно нарязани сушени кайсии  
4-5 ситно нарязани сушени сливи  
50-60 гр. стафиди  
1 ч.л. джоджен  
1 ч.л. смлян кореандър  
1/2 ч.л. смлян кардамон/хел/  
1/2 ч.л. смлян кимион  
сока от 1/2 лимон  
1-2 глави кромид лук  
2-3 скилидки чесън  
100 мл. олио или зехтин  
пресен копър  
30-40 лозови листа

Начин на приготвяне:

Задушете лука и ориза на слаб огън за 5-6 мин.добавете каймата за още 5-6 мин. Овкусете с всички подправки и отстранете от огъня. Добавете сушените плодове,и разбъркайте. В предварително измитите лозови листа завивайте по 1-2 ч.л. от сместа. Подредете в тенджера и залейте с 3 чаени чаши бульон, добавете малко мазнина. Ястието се вари 40-50 мин на тих огън. Сервирайте със сос бешамел или кисело мляко, поръсени със ситно нарязан копър.

Пълнени тиквички

Списък на необходимите продукти:  
4 тиквички (около 600 г)

3 парчета сурова наденица

1 глава лук

1 червена и 1 жълта чушка,

1 връзка магданоз,

100 г сладка царевица – от консерва

1 с.л. соев сос

сол, черен пипер, червен пипер, 1 щипка захар.

30 г масло или маргарин

125 мл зеленчуков бульон

125 мл разбита сметана

Начин на приготвяне:

Лукът, чушките и магданозът се нарязват на ситно. Тиквичките (без да се белят) се нарязват се по дължина и сърцевината им се издълбава с лъжица. Наденицата се обелва от обвивката и към нея се прибавят половината от чушките, магданозът, лукът и изцедената царевица. Разбъркват се добре и се подправят. Останалите чушки се пържат в сгорещена мазнина, прибавя се соевия сос, разбърква се да поеме и се прибавят към плънката. Напълнените тиквички се заливат със смес от бульона и сметаната и се задушават 30 мин. на слаб огън. Сосът се вари още малко и се подправя със солта, черния пипер, червения пипер и захарта.

Хрупкаво печено пиле

Списък на необходимите продукти:

3/4 чаена чаша прясно мляко

100 г кашкавал

800 г пилешки гърди

1/2 чаена чаша галета

половин глава лук

1/4 чаена чаша зехтин

2 супени лъжици олио

1-2 супени лъжици горчица

2 чаени лъжици сос чили

1/4 чаена чаша брашно

2 скилидки чесън

1/2 чаена лъжица сол

мащерка

черен и червен пипер  
  
Начин на приготвяне:

В голяма купа се смесват млякото, зехтина, чили сосът, горчицата, чесънът, нарязан на дребно, половината сол, черния пипер и нарязаният на филии лук. Сместа се разбърква и вътре се слагат пилешките гърди. Покриват се и се оставят в хладилника за поне 3 часа, като от време на време се обръщат, за да се овкусят добре. В друга купа се смесват галетата, настърганият на дребно ренде кашкавал, брашното, мащерката, червеният и черният пипер и остатъкът от солта. Смесват се добре. Пилешкото се изважда от маринатата и парчетата се овалват добре в сместа за паниране. Оставят се да престоят за 10-15 минути След това се поставят в намазана с олио тава и се пекат в предварително загрята на 220 градуса фурна около 40 минути. Ястието се сервира докато е топло.

Пиле на сол

Списък на необходимите продукти:

1 голямо пиле  
1 кг сол

Начин на приготвяне:

Изчистеното, измито и много добре подсушено пиле се разрязва с нож или ножица откъм гърба и се разтваря като книга. Краката се вкарват в коремната кухина. В тавичка се изсипва 1 кг сол на равен пласт. Пилето се поставя върху солта с вътрешността надолу. Пече се в умерена фурна до готовност (около 1 – 1 и 15 минути) без да се обръща.

Пилешки шишчета на скара

Списък на необходимите продукти:

1 кг бяло месо от пиле

4 с.л. сладък соев сос  
2 с.л. разтопено масло  
щипка сол  
3 скилидки чесън  
1 ч.л. захар  
1/2 ч.л. смлян кориандър  
1/2 ч.л. черен пипер  
сокът от 1/2 лимон  
За соса: 200 г печени фъстъци, 1 глава лук, 3 скилидки чесън, сокът от 1/2 лимон, 5 с.л. сладък соев сос, 1 с.л. захар, 1 люта чушка (по желание)

Начин на приготвяне:

Шишчета: Нарязваме пилешкото или агнешко месо на малки кубчета. Всички подправки събираме заедно и правим от тях марината. Овалваме кубчетата в нея и ги оставяме да престоят 4 часа. Нанизваме шишчетата и ги печем на скара. Сервираме ги залети със соса.

Сос: Ситно нарязания лук се запържва до златисто, изцежда се и се изважда. Счуканият чесън също се запържва, като прибавяме люто на вкус. Изваждаме и заедно с изпържения лук смесваме с добре смлените печени фъстъци. Добавяме лимоновия сок, захарта и соевия сос, като разреждаме с малко вода. С този сос заливаме шишчетата.

Задушена пъстърва с масло

Списък на необходимите продукти:

2 цели пъстърви  
1 глава сух лук  
1 лимон  
4-6 скилидки чесън  
4-6 листа дафинов лист  
2 стръка розмарин  
сол, черен пипер, зехтин или олио  
алуминиево фолио

Начин на приготвяне:

Изчистената от вътрешностите риба я поръсете със сол и черен пипер от всички страни. Нарежете лука на полумесеци, скилидките чесън на две, лимона на резени. Разпределете ги на две равни части заедно с останалите горепосочени продукти и ги напълнете в коремната кухина на рибата. Поставете всяка една на парче фолио, поръсете я с мазнина и още малко сол и черен пипер. Увийте я добре и я поставете в предварително загрята фурна на 230 градуса за около 30-40 минути. Сервира се както е във фолиото с гарнитура пожелание.

Лазаня със спанак и извара

Списък на необходимите продукти:

Тесто: 600 г брашно, 3 яйца, 1/2 ч.л. черен пипер, 1/2 ч.л сол, 300 г спанак  
Сос: 3 с.л. доматено пюре, 2 глави лук, 3-4 моркова, 1 ч.л. чубрица, 1 ч.л. босилек, щипка сол, 2 с.л. брашно, 1 к.ч. краве масло, 4 ч.ч. прясно мляко  
Плънка: 700 г спанак, 250 г сирене, 350 г кашкавал

Начин на приготвяне:

Ако използвате пресен спанак той трябва предварително да се изчисти, свари, изцеди и пасира. От продуктите се замесва твърдо тесто и се оставя да престои 20-30 мин. Тестото се разточва на кори с дебелина окоо 2 мм. Корите се вярят в кипяща вода с добавени 1,2 с.л. олио за около 5-10 мин. (корите трябва да със жилава и еластична структура). Сварените кори се изцеждат и подсушават. Зеленчуцие за соса се сваряват и пасиат. Разредете оматеното пюре с малко вода и сложете да заври. Към него се добавят пасираните зеленчуци и се вари около 15 мин. в края се добавяр подправките. Отделно от маслото, брашното и млякото се приготвя сос "Бешамел" със средна гъстота и се прибавя към основния сос при непрекъснато бъркане. Оставя се още 5 мин. да ври. В предварително намазана с масло тавичка се поставя една кора. Намазва се с готовия сос и натрошено сирене и спанак. Поставя се втора кора, намазва се със сос и се поръсва със настърган кашкавал. Третата е със сос, сирене и спанак. Четвъртата, последна кора се намазва със сос и се поръсва с настърган кашкавал. Лазанята се запича в предварително загрята фурна (250градуса) за около 30-40 мин.

Пица със шунка

Списък на необходимите продукти:

За тестото: 1 пълна (с връх) ч.ч. брашно, 25 г мая, 1 ч.ч. мляко, 2 яйца, 1 с.л. захар, 1/2 ч.л. сол, 3 с.л. олио  
За пълнежа: 4-5 средни домата, 200 г шунка, 2 с.л. олио, 100 г настърган кашкавал, 10-12 маслини без костички, сол, черен пипер на вкус, малко ситно нарязан розмарин, салвия (градински чай) и риган.

Начин на приготвяне:

Пригответе тестото, оставете да втаса, още веднъж омесете и разстелете в намазана с масло тава или форма за пица. Обелете доматите (предварително ги потопете за 10 сек. във вряща вода) и нарежете на кръгчета. Нарежете шунката на ивички. Маслините нарежете на кръгчета или на две. Намажете леко тестото с масло и наредете слоеве домати и шунка като поръсвате помежду им от нарязаните зелени подправки. Отгоре подредете маслините и поръсете с настъргания кашкавал. Изпечете за около 30 мин.