

МЕНЮ С РЕЦЕПТИ

ТАРАТОР

Необходими продукти:

- 2 краставици
- 1 ½ кофички кисело мляко
- Вода
- Сол на вкус
- 2 скилидки чесън
- Няколко капки олио
- Няколко стръка пресен копър



Приготовление:

Изсипете киселото мляко в купа. Налейте малко вода и разбъркайте добре. Количеството вода, зависи от това, колко рядък искате да е таратора.

Измийте и обелете краставиците. Рендосайте ги и ги сложете в купата.

Овкусетете със сол на вкус. Нарезете скилидките чесън на ситно и ги сложете в купата.

Измийте, и нарежете копъра на ситно и го прибавете към останалите продукти. Капнете няколко капки олио и разбъркайте добре.

Така приготвеният таратор, сложете в хладилника да престои час-два.

МУСАКА С ГЪБИ

Необходими продукти:

- 1.5 кг. картофи
- 1 глава кромид лук
- 2 моркова
- 700 гр. свинска кайма
- 250 гр. гъби печурки
- Сол и черен пипер на вкус
- За заливката:
- 5 яйца
- 1 кофичка кисело мляко
- 2-3 с.л. брашно
- Щипка сол



Приготовление:

Нарежете морковите, и лукът на кубчета и ги сложете да се пържат. След като леко поомекнат, добавете каймата и нарязаните на шайби гъби. Разбъркайте добре, за да може да се раздробят каймата. След като тя си промени цвета, махнете тигана от котлона и изсипете продуктите в тава.

Добавете картофите, нарязани на кубчета. Поръсете със сол на вкус и черен пипер. По желание, може да добавите и друга подправка.

Ако е необходимо, поръсете с още малко олио. Разбъркайте хубаво и сложете тавата във фурната. Печете на 220 градуса, докато картофите се сготвят.

През това време, направете заливката. Смесете яйцата, киселото мляко, брашното и хубаво разбъркайте, докато се получи хомогенна смес.

Когато картофите са готови, извадете тавата, залейте със заливката и върнете обратно във фурната. Допечете и когато се получи апетитна коричка, извадете тавата. Оставете да изстине за няколко минути и се насладете на това, което току-що сътворихте!

БАКЛАВА

Необходими продукти:

- 1 пакет готови кори
- 1 пакет чаени бисквити
- 1 с.л. какао
- 50 гр. Кокосови стърготини
- 250 гр. Натрошени орехи
- 1 пакетче краве масло
- За сиропът:
 - 4 ч.ч. вода
 - 4 ч.ч. захар
 - 1-2 с.л. мед
 - Канела



Приготовление:

Разтопете кравето масло. Натрошете орехите. Натрошете бисквитите и ги смесете с какаото.

Намажете дъното на тавата с масло. Отгоре сложете една кора. Намажете я с масло. Поръсете с орехи, бисквити и кокосови стърготини. Отгоре сложете друга кора и така, докато продуктите свършат.

Най-отгоре, покрийте с кората, намажете с масло и нарежете на малки квадрати или на ромбове.

Печете на 220 градуса, до златист цвят.

Почти готовата баклава, оставете настрана да изстива.

След като е изстинала, се заемете с направата на сиропа. Налейте в тенджерата на котлона водата. Прибавете медът, захарта и канелата. Разбъркайте и оставете да заври. Варете около 10-на минути и готово.

С горещият сироп, залейте вече изстиналата баклава. Оставете да престои няколко часа, за да може хубаво да се напои със сиропа.

ТАРАТОР

Необходими продукти:

- 2 краставици
- 1 ½ кофички кисело мляко
- Вода
- Сол на вкус
- 2 скилидки чесън
- Няколко капки олио



Няколко стръка пресен копър

Приготовление:

Изсипете киселото мляко в купа. Налейте малко вода и разбъркайте добре. Количеството вода, зависи от това, колко рядък искате да е таратора.

Измийте и обелете краставиците. Рендосайте ги и ги сложете в купата.

Овкусете със сол на вкус. Нарезете скилидките чесън на ситно и ги сложете в купата.

Измийте, и нарежете копъра на ситно и го прибавете към останалите продукти. Капнете няколко капки олио и разбъркайте добре.

Така приготвеният таратор, сложете в хладилника да престои час-два.

Източник на текстовия и снимковия материал:

Интернет