

Първа българска кулинарна надпревара – Прага 2008

Скъпи читатели, в настоящия брой на списание „Българи“ публикуваме рецепти, наградени на Първата българска кулинарна надпревара – Прага 2008 в категорията „Основни ястия“

ПЪРВА НАГРАДА – ГЮВЕЧ **Милко Петров**

Продукти: 500 грама свинско или говеждо месо, лук, картофи, бамя, тиквички, домати, чушки, черен пипер на зърна, дафинов лист, магданоз, олио.

Начин на приготвяне: Лукът се нарязва на ситно и се задушават леко в мазнината, прибавят се месото,

300 грама лук, 200 грама печурки, 200 грама печена капия.

Заливка: 50 грама доматино пюре, 50 грама бяло вино и 50 грама топла вода.

Начин на приготвяне: Нарязаното на кубчета филе се запържва, след което се прибавя нарязания на кубчета лук, нарязаните на четвъртинки гъби и печената капия. Нарезда се в глинено гърне или

ШИШ „ФАНТАЗИЯ“ **Емилия Карлович**

1. Продукти: 1 кг. свинско месо (врат), 2–3 шунков салам, няколко големи гъби, 4–5 големи глави лук, 2 тиквички, сол, кимшон, чубрица или други подправки за месо на вкус.

Приготвяне: На голяма тава се нареждат начуканото месо, нарязано на парчета, поръсва



нарязано на парчета, останалите продукти, сол и малко вода. Сместа се изсипва в тавичка и се пече на фурна до омекване.

ВТОРА НАГРАДА – ПИЛЕШКА КАВЪРМА **Ваня Заякова**

Продукти: 500 грама пилешко филе,

в огнеупорен съд – един ред лук, след това филе, гъби и печена капия. Наръсва се с черен и червен пипер, мерудия или чубрица. Нарездането продължава до изчерпване на продуктите. Накрая се залива с 50 грама доматино пюре, 50 грама бяло вино и 50 грама топла вода.

Украсява се с домати.

се с подправките, намазва се с олио и се полива с вода и се слага във фурната. Когато е наполовина опечено, се слагат гъбите, нарязани на едро, а покъсно и главите лук, нарязани на четри, шунковият салам и тиквичките, нарязани на колелца. След като всичко се изпече, се нанизва на шишове.

2. Продукти: едно пиле, ориз, 1 глава лук, 1 морков, чубрица, сол.

Приготовление:

Лукът и морковът се нарязват наситно и се запържват. С тях се пълни пилето, което после се затваря с помощта на клечки за зъби и се запича.

3. Гарнитур:

Продукти: 8 твърдо сварени яйца се разрязват на половина. Жълтъците се изваждат и се разбъркват с две лъжици горчица и 3–4 лъжици кисела сметана, посоляват се. Белтъците де напълват със сместа и се украсяват със стръкчета магданоз.

4. Домашна лютеница

5. Картофена салата от сварени картофи, лук, сол, оцет, зехтин.

6. Гарнитура от боб – бобът се сварява със соли джоджен в тенджерата под налягане – 25–30 мин. Подправка се със сол, оцет, зехтин и нарязан на дребно лук.

7. Пълнени червени чушки. Чушките се обелват, подсолват и се подправят със сол, оцет, зехтин. Поръсват се с нарязан магданоз и се украсяват с черни маслини.

Гарнитурите, пилети и шишовете се подреждат на покрит с листа от салата голям поднос, като пилето се слага в средата на подноса, пред него се поставят шишовете, а гарнитурите се аранжират наоколо.

ТРЕТА НАГРАДА – ПАТКА ПЪЛНЕНА СЪС САРМИ

Силвия Думанова

Продукти: 1 цяла патка, кисело зеле, мед и соев сос

За сърмите: Лозови листа, ориз, моркови, лук чубрица, сол, черен пипер, червен пипер и дом. пюре

Начин на приготвяне:

Предварително намазваме патката с червен пипер и я осоляваме, лозовите сърми се правят по обичайния начин, запържваме лука и коровите с червения пипер и дом. пюре, слагаме ориза, слагаме ориза малко водичка и на слаб огън оставяме да къкри. Завиваме възможно най – малките сърмички и пълним патката, за капак слагаме обелен картоф отпред и отзад. Така напълнена патката, с много малко вода в тавата и покрита с фолио, я мятаме да се пече на 180 градуса. След около час о половина почти два часа отвиваме тавата и я връщаме във фурната за още 30 мин, след това намазваме патката с мед и соев сос



отгоре, слагаме киселото зеле около почти готовата патка за да обере мазнината и отново я връщаме във фурната за нови 30 мин. Добре запечена и придобила златен цвят пълнената патка е готова за вашата трапеза.

ГЮВЕЧЕ

Румяна Радева

Продукти за две порции: 3 патладжана, 200 грама телешко месо, олио, мерудия, черен пипер, настърган кашкавал, 2 яйца, 2 супени лъжици брашно и 2 супени лъжици прясно мляко

Начин на приготвяне: Три патладжана се нарязват на колелца и се запържват в олио, след това се изваждат в отделен съд. грама телешко месо се нарязва на ивици и се сварява. Във всяко гювече се слага чаена лъжичка олио, патладжани телеко месо. След като гювечето се напълни, се поръсва с мерудийка, черен пипер и настърган кашкавал. Заливка: Приготвя се смес от 2 яйца, 2 супени лъжици брашно и 2 супени лъжици прясно мляко и се разбърква. С тази смес се залива гювечето, захлупва се и се пече на градуса.

