

Българска кулинарна надпревара Прага 2012

Наградени рецепти от Кулинарната надпревара, организирана от сдружение „Възраждане“

ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

1 място

Питка

Продукти:

- 5 супени лъжици кисело мляко,
- 300 мл прясно мляко (в 150 мл. се слага 1 мая-42гр.),
- 3 яйца+ 1 белтък/ (останалият жълтък е за намазване отгоре),
- 2 сл. захар,
- 1 сл. сол,
- 1/2 сл. оцет,
- 3 сл. масло,
- 2 сл. олио,
- брашно, колкото поеме.

Начин на приготвяне:

Тестото се оставя да втаса около 15 мин., дели се на 3 топки, точи се на 3 кори, като между всяка се маже с масло. След това се реже на 16 триъгълника, които навити на кифлички, се редят в тавата. Отгоре се намазва с жълтък и се пече.

Камелия Божкова

Десерт „Варна“

Продукти:

- 1 пакетче бутер тесто
- ябълки
- стафиди
- захар
- галета
- канела

Начин на приготвяне:

В разточеното на кора бутер тесто се слага плънка от нарязаните на дребно ябълки, стафидите, галетата и канелата. Поливаме с малко разтопено краве масло и завиваме кората на руло. Пече се на 170 градуса, докато се зачерви леко. След като изстине, се посипва с пудра захар.

Магдалена Каранешева

Фасул с коприва по манастирски

Продукти:

- 250 гр. зрял фасул,
- 2 шепи коприва,
- 3 червени печени чушки,
- 1 стрък селъри,
- 2 моркова,
- 1 гл. червен лук,
- 3 стръка пресен лук,
- 2 пресни домата (или 1/2 консерва),
- 5 сл. зехтин,
- 1 л. вода,
- 1 чл. сол,
- 1 чл. червен пипер,
- 1 чл. чубрица,
- черен пипер на вкус,
- 4–5 листа прясна мента,
- магданоз за поръсване.

Начин на приготвяне:

Накиснатият от предната вечер фасул се вари 10 мин.

Първата вода се изхвърля, долива се 1 л. гореща вода и се вари още 20 мин., след което към него се добавят нарязаните на едро червен и пресен лук, морковите, селъритото и 3-те печени и обелени чушки, както и измитата коприва. Цялата смес се оставя да ври на тих огън още около 1 час. Прехвърля се в глинен гювеч, добавят се обелените и нарязаните на дребно домати, зехтина и всички останали подправки без магданоза. Запича се във фурната за около 40 мин. на 180 градуса. Преди сервиране се поръсва с нарязания на ситно магданоз.

Валентин Алабозов

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

2 място

Пилешка дроб сърма

Продукти:

- 300 г пилешки воденички,
- 300 г пилешки сърца,
- 300 г пилешки дробчета или само 500 гр. пилешки дробчета,
- 11/2 ч.ч. ориз,

- 2 връзки пресен лук (или 2 глави стар лук),
- джоджен, чубрица, сол,
- 1 чл. червен пипер,
- малко черен пипер,
- сол на вкус,
- 4–5 сл. олио.

За заливката:

- 2 яйца,
- 1 ч.ч. кисело мляко,
- 1 лъжица брашно – с връх.

Начин на приготвяне:

Воденичките и сърцата се сваряват в подсолена вода и накрая при тях се поставят и дробчетата. В тиган с 4–5 сл. олио леко се запържва лукът. Добавят се подправките и пилешките дреболии, които трябва да са нарязани на кубчета. Сместа се подправя на сол, прибавя се оризът и се изсипва в тава. (Може да се долее водата, в която са врели дреболиите). Добавят се 4 чаши вода или бульон. Пече се, докато водата се изпари.

От 2 яйца, к.мляко и 1 лъж. брашно се прави заливка. Дроб сармата се залива с тази смес 10–15 мин. преди пълното ѝ изпичане.

Румяна Гойкова

3 място

Агнешко руло по Странджански

Продукти:

- 1 агнешки бут 2,5/3 кг,
- 500 гр. коприва (алтернатива-спанак),
- 200 гр. сирене, издържачо на термична обработка,
- (в конкретния случай е употребено словенското сирене,
- На плитчици-korbačiku),
- 20–25 бланширани лозови листа (може и консервирани),
- 1 връзка прясна мента,
- 120 мл зехтин,
- 1 стрък розмарин,
- 1 чл. сушена мащерка,
- 4–5 листа сушен (може и пресен) салвей,
- сол и черен пипер на вкус.

За соса:

- 100 мл бяло вино,
- 1 с. л. царевично нишесте.



За гарнитурата:

- 500 гр. моркови,
- 1 с. л от зехтина,
- 100 г краве масло,
- сол и черен пипер на вкус,
- индийско орехче на вкус.

Бутът се обезкостява (костите се запазват за супа или сосове).

Копривата се почиства и бланшира като се потопява за ок. минута/две в гореща и подсолена вода, после веднага в студена, след което се задушават с 5–6 с.л. зехтин, докато омекне.

Сиренето се настъргва и се смесва с наситнената мента.

Обезкостеното месо се разстила като лист и се овкусява със сол, черен пипер, розмарин, мащерка и салвей. Отгоре се слага копривата и върху нея – сместа от мента и сирене.

Навива се на руло и се завързва с конец.

Разстила се хартия за печене и се намазва със зехтин. Отгоре се разпределят лозовите листа, като леко се застъпват, и се напръскват със зехтин. Месото се слага в центъра, хартията се увива около него и се застъпва от краищата към долната страна.

Слага се в тава и се наливат 120 мл вода. Пече се в загрята на 180 градуса фурна 3 часа.

Морковите се обелват, нарязват се на кръгчета и се карамелизират в загрятите зехтин и масло. Овкусяват се със сол, черен пипер и индийско орехче. Когато месото е готово, се слага върху дъска и се оставя да почине.

Сосът, отделен при печенето, се смесва с виното и се слага на котлона да се загрее, после се сгъстява с нишестето.

След премахване на конеца и лозовите листа, месото се нарязва и се поднася с морковите и соса.

Валентин Алабозов

Скумрия на фурна по поморийски

По поморийски, защото се предлага от помориец – ако предлагачият ви бе от Созопол, щеше да е по созополски. Скумрията не е задължителна, тя пък може да бъде заменена с каква да е по-дръчна, доста по-едра от цацата риба – колкото по-голяма, толкова по-добре!

И така, ако не си я уловите сами или не ви я хариже приятел, който е рибар, а не яде риба, купувате толкова парчета средно голяма морска или речна игруша, колкото гости ще се съберат около трапезата ви, с вас, разбира се! Ако рибата е прясна, преминавате към почистването ѝ и се залавяте с изпълнение на указанията, които следват; ако е замразена, купете я ден преди това и я оставете кротко да се размрази – където намерите за добре. Насилственото размразяване с топла вода, като всяко насилие, се отразява зле на крайния, в случая вкусов резултат.

Предназначената за действия риба се почиства от вътрешностите, като се запазва главата, за да има по-артистичен вид при сервирането. Оставя се в студена вода поне един час, за да ѝ изтече кръвта. В това време се заемате със зеленчуците. А те не са особено много – лук, целина, магданоз, домати, моркови. От подправките – дафинов лист, черен пипер и лимон. За разкош – бяло вино и кестени. Разбира се, сол на вкус и растителна мазнина, за предпочитане зехтин.

За 4–6 средно големи скумрии, с грам-маж 300–400 всяка, ви трябва:

- 1 килограм стар лук
- 1–2 връзки пресен лук /желателен, не задължителен/
- 5–6 добре узрели обелени домати или консерва такива
- 1 малка глава целина или половин такава и 1–2 стръка зелена
- 1–2 средно големи моркова
- 1 връзка магданоз
- 1 лимон
- 1–2 листенца дафинов лист
- 10–15 зрънца черен пипер
- 1 чаена чаша олио или зехтин
- 1 чаена чаша бяло вино
- 10–15 обелени кестена
- сол на вкус

Нарязвате връзките лук, стария лук на полумесеци, морковите и целината на лентички, зелените стръкове целина и магданоза на ситно, прибавяте сол и задушавате в мазнината сместа 10–15 минути. Прибавяте накълцани на ситно обелените домати или кон-

сервените такива, кестените, бялото вино и сока от консервата или чаша вода, дафиновия лист и черния пипер. Осолявате разполовената по гръбнака риба, слагате я в тавичка разтворена, нареждате по нея нарязания на резени лимон и резени домати, заливате наоколо ѝ задушната смес и печете 30–40 минути в предварително загрята до 200 градуса фурна.

Да ви е сладко!

Ваш Васил Самоковлиев

3 място**Трицветен кекс****Продукти:**

- 4 яйца
- 1 ч.ч. и 1 к.ч. захар
- 3 ч.ч. брашно
- 1 ч.ч. и 1 к.ч. олио
- 1 ч.ч. и 1 к.ч. кисело мляко
- 2 ч.л. бакпулвер
- 2 ванилии
- 2 с.л. какао
- ½ кутия локум
- 50 гр. смлени орехи
- кората на един лимон
- стафиди

Начин на приготвяне:

3 жълтъка и 1 яйце се разбъркват с 1 ч.ч. захар, 2 ч.ч. брашно, 1 ч.ч. олио, 1 ч.ч. кисело мляко, 1 ч.л. бакпулвер и 1 ванилия. Сместа се разделя на две равни части.

Кафява смес – в едната половина от сместа се прибавят 2 с.л. какао (по желание какаото може да се замени с кафе).

Жълта смес – в другата половина от сместа се прибавя кората от 1 голям лимон и на дребно нарязан локум. По желание може да се прибави и кора от портокал.

Бяла смес – разбъркват се трите белтъка с 1 ч.ч. брашно, 1 к.ч. олио, 1 к.ч. кисело мляко, 1 к.ч. захар, 1 ч.л. бакпулвер и 1 ванилия.

В кексова форма се слага първо жълтата смес и се поръсва обилно с какао, след това се слага бялата смес и се поръсва отново с какао и накрая се слага кафявата смес.

Пече се на 180 градуса 40 мин.

Румяна Гойкова