

#1 Артишоци пълнени с кайма

Необходими продукти: 20 артишока, 350-400 гр. телешка кайма, 1 глава кромид лук, 1 ч.л. пелте (1 домати), 3 с.л. масло, 3 с.л. брашно, 2 яйца, 2,5 ч.ч. прясно мляко, 250 гр. жълто сирене, магданоз, чубрица, черен пипер, сол.

Почистваме внимателно първо от зелените листа, после от мъха и пускаме в студена вода с лимонов сок 20 артишока. Слагаме ги да се сварят във вряща подсолена вода (след като ги измием внимателно) за 5-6 минути. Подреждаме ги в подмазана тавичка. Запържваме 350-400 гр. телешка кайма с 1 малка глава кромид лук, нарязан на ситно. Като започне да се пържи слагаме 1 ч.л. пелтеили 1 настърган домати. Подправяме с черен пипер, сол и чубрица. Наливаме ½ ч.ч. вода и оставаме да ври докато изпие цялата вода. Нарязваме магданоз. Пълним артишоците. Каймата трябва да е като купчинка. Смесваме гъст бешамел (3 с.л. масло, 3 с.л. брашно, 2 яйца, сол, черен пипер, 2,5 ч.ч. прясно мляко) с 250 гр. ситно настъргано жълто сирене и слагаме върху всеки артишок по 1 с.л. Печем в загрята на 200° фурна до златист цвят – около 20 минути.

#4 Биренки туршия – мезе за бира (чешка рецепта)

Необходими продукти: Биренки, люти чушки, кисели краставички, винен оцет, лук, черен пипер, дафинов лист.

Наденичките, които ще употребим, трябва да са в черво, а не в найлон. Обелваме ги, цепваме ги по дължина, без да ги срязваме. В цепнатината слагаме по 1 малка люта чушка и 1 резен (пръчка) кисела краставичка с дължината на биренката. Пълним 1 буркан, в който сипваме до резката винен оцет. Нареждаме наденичките така, че да не се отварят, като между всеки ред поставяме нарязан на кръгчета лук и зърна черен пипер. Най-отгоре поставяме лук. Пълним буркана със солена вода на вкус, затваряме херметически и стерилизираме 40 минути. Може да сложим и по 1 дафинов лист.

#6 Въртележки

Необходими продукти: 300 гр. свинска (телешка) кайма, 1 глава стар лук, 1-2 филии бекон, 1 мандарина, 1 ч.л. доматино пелте (2 с.л. кетчуп), 1 филия хляб, магданоз, 2-3 ч.л. жълто (бяло) сирене, бутер тесто, яйца, пармезан, сол, черен пипер.

Запържваме 300 гр. свинска или телешка кайма, като за мусака, с една главичка стар лук, 1-2 филии ситно нарязан бекон, малко кора от мандарина, 1 филия смлян в блендер сух хляб без кора. Слагаме 1 ч.л. доматино пелте или 2 с.л. кетчуп и разбъркваме хубаво. Овкусяваме със сол и черен пипер. Добавяме малко магданоз. Готвим докато сместа с каймата останена мазнина. Като изстине прибавяме 2-3 ч.л. настъргано жълто сирене или смачкано с вилка бяло. Разрязваме 1 бутер лист на 6 (до този момент го държим в хладилник). В средата на всяка 1/6 поставяме по 1 с.л. от каймата. От ъглите до нея правим разрези. Повдигаме срязаните краища един по един върху каймата и с помощта на другия пръст притискаме да не се отвори. Така се получава въртележка. Намазваме леко с разбит с малко вода жълтък и поръсваме с пармезан. Ако ни е останала кайма използваме и другия лист от бутер тестото. Печем в загрята на 200° фурна 20 минути.

#14 Еклери с шунка

Необходими продукти: готови еклери (250 гр. брашно, 2,5 с.л. меко масло, 4 яйца, щипка сол), сирене (извара), колбас (гъби), кисели краставички, майонеза, шунка (луканков салам).

Купуваме готови еклери или ги правим сами:

В тенджера оставяме да заври 500 мл вода. Пускаме 2,5 с.л. меко масло и щипка сол. Когато пак заври изсипваме наведнъж 250 гр. брашно, като бъркаме енергично. Сместа трябва да се отлепи от стените на съда и да стане на топка. След този момент бъркаме само още 1 минута и сваляме от котлона. Разбъркваме докато леко се поохлади и добавяме едно по едно 4 яйца. Не добавяме следващо без да е поето предишното. Работим на ръка или с тел. С помощта на шприц без звездичка или 2 лъжици оформяме върху хартия за печене, поставена в тава, на разстояние пръчици или топчета. Печем на 220° 15 минути, после намаляваме на 150° и печем още 15-20 минути. Еклерите първо изстиват леко във фурната на притворена врата. После ги изваждаме да изстинат напълно. По време на печенето не отваряме вратата. Изстинали напълно можем да ги опаковаме хубаво в найлонов плик и да ги държим в камерата. Ако ги приготвим от предния ден не ги слагаме в хладилник.

Отрязваме (не до края) капачетата и пълним със смес от разбито с миксер сирене или извара, което впоследствие смесваме с колбас или гъби, кисели краставички на дребно, майонеза. Заглаждаме. Половин филия шунка набираме като хармоника и я поставяме така, че да стърчи навън. Затваряме капачето, което ще я придържа. Вместо шунка може да сложим тънки резенчета луканков салам.

#17 Кадаиф с плънка от четири вида сирена

Необходими продукти: ½ кг кадаиф на конци, 2 ч.ч. овче сирене, 2 ч.ч. 3 вида жълти сирена, 6 яйца, ½ ч.ч. масло, 2 ч.ч. прясно мляко, 1 ч.ч. готварска сметана.

½ кг кадаиф на конци се изсипва в широка тава и се разрошва хубаво – разстила се в тавата. Прави се смес от 2 ч.ч. овче сирене, смачкано с вилица, и още 2 ч.ч. настъргани на едро ренде 3 вида жълти сирена. Всичко се смесва заедно с 3 леко разбити яйца. От кадаифа се взема в шепата, слага се по 1 ч.л. от сместа и се завива хубава сърмичка. Това действие се повтаря до изчерпване на продуктите. Редят се в намазана правоъгълна тавичка. Поливаме всяка сърмичка с 1 ч.л. от разтопеното масло (общо за рецептата е ½ ч.ч.). След това заливаме всичките със смес от:

2 ч.ч. прясно мляко, 1 ч.ч. сметана (готварска), 3 леко разбити яйца. Така престоява 1 час. Загриваме фурната до 200°. Щом сложим тавата намаляваме на 180° и печем 30-40 минути.

#27 Маслиново мезе

Необходими продукти: 2-3 с.л. маслинова паста, 2-3 с.л. майонеза, 2-3 яйца, 4-5 кисели краставички, 1-2 печени чушки.

Вземаме 2-3 пълни с.л. готова маслинова паста, без значение дали от черни или зелени маслини. Смесваме с 2-3 с.л. майонеза (без горчица). Добавяме нарязани на ситно 2-3 сварени яйца, 4-5 кисели краставички и 1-2 печени чушки.

#31 Мезе с арабски питки

Необходими продукти: 400 гр. сирене Крема, 200 гр. пълномаслено цедено кисело мляко, 200 гр. пушена съомга (пъстърва, скумрия), 1 яйце, ½-1 връзка копър, 3 арабски питки, черен пипер, сол.

Разбиваме в блендер 400 гр. сирене Крема, 200 гр. пълномаслено цедено кисело мляко, 200 гр. пушена съомга, пъстърва или скумрия. После, вече на ръка, прибавяме 1 твърдо сварено яйце (предварително смачкано с вилка), сол, черен пипер, пресен копър – ½-1 връзка. Внимаваме със солта, защото рибата е солена. С тази смес намазваме 3 питки и ги навиваме на стегнати рула. Загъваме ги в прозрачно фолио (пак стегнато) и ги оставаме в най-студената част на хладилника да престоят 12-24 часа. Нарязваме ги с остър нож без зъбци на охлюви 2-3 см и ги подреждаме в плато.

#33 Мезе с октопод

Необходими продукти: Октопод, 1-2 кисели краставички, 3-4 зелени маслини, 3-4 черни, 2-3 стръка пресен лук, ½ зелена чушка, ½ червена, 2 ч.л. копър, люта зелена чушка, олио (зехтин), лимонов сок.

Почистваме и измиваме хубаво 1 малък или среден октопод. Поставяме го в тенджера с малко вода – около 1 пръст, защото октоподът пуска доста. Варим под капак на среден огън около 1-1,5 часа. Ако все пак се наложи да долеем вода, прибавяме гореща. Не солим. Когато е готов го изваждаме да изстине и го нарязваме на парчета 2 см. Пипалата, тънката част, не я режем, но я използваме. Поставяме октопода в стъклен съд и добавяме 1-2 кисели краставички на ситно, по 3-4 зелени и черни маслини нарязани на 2, по ½ от зелена и червена чушка, нарязани на 4, а после на тънки ивички, 2-3 стръка пресен лук, и 2 ч.л. копър. По желание – малка зелена люта чушка без семките. В блендер разбиваме 2 части олио (зехтин) и 1 част лимонов сок, до побеляване, и изсипваме върху октопода. Добре е да се приготви от предния ден. Това предястие може да издържи в хладилник до 1 седмица. Подходящо мезе за узо и мастика.

#36 Милфейг със сирена

Необходими продукти: 2 пакета бутер тесто, пармезан, 300 гр. бяло сирене, 400 гр. извара, 500 гр сирене Крема (Гауда, Рокфор, Едам и др.), 1 глава кромид лук, 100 гр. орехи, 6 с.л. майонеза, 1 зелена чушка, 1 червена чушка, 1 кисела краставичка, шунка (бекон), сол, черен пипер.

Купуваме 2 пакета бутер тесто, в които има по 2 листа, и до момента на използването ги държим в хладилник. От 3 листа изрязваме 3 кръга с ф26 см. Преди да поставим във фурната, поръсваме всеки кръг със ситно настърган пармезан, като преди това притискаме с палец цялата външна страна на кръга. Печем в загрята на 180° фурна, до златист цвят. Всеки един кръг се пече поотделно. Междувременно правим смес от 300 гр. бяло сирене, 400 гр. извара, сирене Крема, Рокфор, ситно настъргано сирене Гауда, Едам или подобно ((само бялото сирене и изварата (половината) са задължителни)). Сместа е от 4 сирена – общо 1 кг и 200 гр. Смиламе с блендер 1 средна глава кромид лук и 100 гр. леко препечени орехи, като последните може само да счукаме, за да се усещат. Смесваме всичко. Прибавяме 6 с.л. майонеза, по една зелена и червена чушка, 1 кисела краставичка – много ситно нарязани и трите (може и без краставичката – по избор). Подправяме със сол и черен пипер. Поставяме първия кръг в поднос и намазваме с 1/3 от сместа, после втория – пак 1/3 и накрая третия. Ако остане от сместа – мажем и отстрани. Отгоре поръсваме с много ситно нарязана шунка или бекон. По желание отгоре може да добавим и краставичката, ако не сме я оползотворили по-рано. По избор се добавят и орехи. Приготвяме милфейга 3-4 часа преди сервиране.

#44 Охлюви от съомга

Необходими продукти: Съомга, 250 гр. сирене Крема, 1 с.л. лимонов сок, 1 ч.л. копър, 1 стрък пресен лук, 2 ч.л. зехтин (олио), маслини, франзела (хляб за тост), сол, черен пипер.

Правим смес от 250 гр. сирене Крема, 1 с.л. лимонов сок, 1 ч.л. копър, 1 стрък пресен лук, 2 ч.л. зехтин (олио), сол и черен пипер. Препичаме леко филийки от франзела или от хляб за тост, които после режем на 4 и ги намазваме със сместа. Отгоре навиваме охлюв от съомга, а в центъра му забождаме стръкче копър или маслинка.

#50 Панирани аспержи

Необходими продукти: 1 връзка аспержи, шунка, жълто сирене, брашно, яйца, галета.

Сваряваме 1 връзка аспержи и внимателно ги изваждаме (цели) да се отцедят от водата. Върху филия шунка слагаме филия жълто сирене и 3 цели аспержи, и завиваме на руло, но така че целия връх и долния край да стърчат навън. Панираме – първо потапяме в брашно, изтупваме излишното, след това в разбити леко яйца и накрая в галета (вместо галета в блендер смиламе на трохи 3 филии стар хляб без кората. Може да го съхраняваме в бурканче с винтова капачка). Забождаме рулата и внимателно ги пускаме в сгорещеното олио. Като добият леко златист цвят ги изваждаме с решетеста лъжица и махаме клечката. Това е много подходяща гарнитура за месо. Слагаме по 1 руло в чиния, като го срязваме по средата диагонално и поставяме с разреза нагоре, като подпираме върху месото или едното подпира другото.

#52 Панирани яйца

Необходими продукти: 11 яйца, 500 гр. кайма за кюфтета, 2-3 с.л. брашно, 3-4 с.л. галета.

Сваряваме твърдо 8 яйца – за 10 минути. Изстудяваме ги веднага под студена вода. Омесваме кайма за кюфтета и с нея „обличаме“ яйцата, като хубаво заглаждаме с влажни ръце. Панираме яйчените топки в брашно, разбити яйца и галета (вместо нея е по-добре да ползваме смлян в блендер стар бял хляб, без кора). Пържим в сгорещено олио. Разрязваме хоризонтално на две и аранжираме в плато.

#55 Пикантно пролетно мезе

Необходими продукти: 1 връзка пресен чесън (глава стар), ½ кг извара, ½ връзка копър, 1-2 ч.л. лют червен пипер, сол, оцет, олио, 4-5 яйца.

В хаванче счукваме ситно нарязана 1 връзка пресен чесън, заедно с перата. Добавяме ½ кг извара, ½ връзка копър на дребно, 1-2 ч.л. едро счукан лют червен пипер, сол, оцет и олио. Оформяме в чиния и околоръст поставяме нарязани на четвъртинки 4-5 твърдо сварени яйца.

През зимата счукваме 1 голяма глава стар чесън, вместо пресен, и в хаванчето заедно с него добавяме 3 сухи чушки капии, предварително на киснати в гореща вода и обелени. Леко

препичаме 3 сухи люти чушлета и стриваме с пръсти или ги счукваме. Прибавяме ½ кг извара и овкусяваме със сол, олио и оцет. Вместо с яйца може да сервираме със саздърма.

#60 Покрита тарта

Необходими продукти: 250 гр. телешка кайма, 4-5 гъби, 100 гр. бяло сирене, 100 гр. кашкавал, 2-3 с.л. сметана, 4 жълтъка, 1/3 ч.ч. бяло вино, 2-3 скилидки чесън, ½ връзка магданоз, 2 бутер листа, сол, олио, черен пипер.

Запържваме до рохкавост 250 гр. телешка кайма и 4-5 нарязани на филийки гъби до извирание на водата им. В голяма купа смесваме 100 гр. бяло сирене, 100 гр. кашкавал, 2-3 с.л. сметана, 3 жълтъка, 1/3 ч.ч. бяло вино, 2-3 скилидки чесън на ситно, ½ връзка магданоз, сол, черен пипер и по желание 2 ч.л. червен, който поставяме още при пърженето на каймата. Добавяме и нея към сместа, заедно с гъбите. Разбъркваме пак и ако е необходимо доовкусяваме.

Разстиламе в тартиера или тава 1 бутер лист така, че да обхване и стените, и изсипваме изстиналата смес. Покриваме с втори лист и загъваме краищата като бордюр. Намазваме с разбит с 1 с.л. вода жълтък и с остър нож правим разрези като за тортени парчета, без да срязваме бордюра. В средата с едно малко ножче провъртяваме дупчица. Печем в загрята на 200° фурна за около 45 минути.

#64 Пури с гъби

Необходими продукти: 1 пакет готови кори, 500 гр. гъби, 250 гр. шунка, 3 яйца, 150 гр. бяло сирене, масло, черен пипер, сол.

Задушаваме 500 гр. гъби. Като свалим от котлона прибавяме 250 гр. шунка (или друг колбас), нарязани на ситно, и 2 леко разбити яйца. След като изстине добавяме 150 гр., смачкано с вилица, бяло сирене. Подправяме с черен пипер и малко сол ако е необходимо. Взимаме една опаковка тънки готови кори и всяка една режем на 4. Намазваме леко с разтопено масло една четвъртинка. Върху нея слагаме друга, без да я мажем. Слагаме по малко от плънката и прегъваме от двете страни, за да предотвратим изтичане, и навиваме на руло. Отгоре намазваме с разбито яйце. Печем в загрята на 180° фурна до порозовяване.

#70 Пълнени яйца

Необходими продукти: 8 яйца, 1 ч.л. горчица, 3 с.л. майонеза, няколко капки лимон, 16 черни или зелени маслини (луканка), сол.

Сваряваме за 9-10 минути 8 яйца и веднага ги изстудяваме. Разрязваме ги на половинки. Изваждаме жълтъците и ги разбиваме в блендер заедно с 1 ч.л. горчица, 3 с.л. майонеза, сол и няколко капки лимон на вкус. С шприц без звездичка пълним белтъците и отгоре поставяме по една маслина без костилка – черна или зелена, или парченце луканка срязано като панделка.

#71 Пъпеш с морски дарове

Необходими продукти: 250-500 гр. миди, 250-500 гр. скариди, 2-3 скилидки чесън, 300 мл бяло вино, 1 пъпеш (малък), 200 гр. майонеза, 50 гр. кетчуп, ½ зелена чушка, копър, олио, сол, черен пипер.

Почистваме по 500 гр. миди и скариди (може и по 250 гр.). В тиган с малко олио (зехтин) поставяме скаридите само да променят цвета си. После добавяме нарязани на филийки 2-3 скилидки чесън и обръщаме няколко пъти. Поръсваме сол, черен пипер и сипваме 150 мл бяло вино. Като остане на мазнина махаме от огъня. В друг тиган слагаме мидите с 1/2 ч.ч. вода. След 5 минути проверяваме дали са се отворили всички. Изваждаме тези, които не са и наливаме 150 мл бяло вино. Като се изпари отстраняваме съда от печката. Не солим. В голямо плато редим отворените миди и скаридите. Между тях топчета пъпеш, които вадим със специална лъжичка от вътрешността на плода. Ако нямаме такава просто го режем на малки хапки.

В средата на платото поставяме купичка с 200 гр. майонеза, смесена с 50 гр. кетчуп и ½ зелена чушка на ситно. Украсяваме с клонче от копър.

#76 Рула с моцарела

Необходими продукти: Бейби моцарела, прошуто, листа пресен босилек.

Нарязваме бейби моцарела на тънки филийки. Вземаме парченце, придаваме му форма на цилиндърче и го увиваме в парче прошуто. Между моцарелата и прошутото слагаме ½ листо пресен босилек, разрязано по дължина. Забождаме с клечка и подреждаме красиво в чиния.

#86 Скариси с аспержи

Необходими продукти: Връзка аспержи, 2 скилидки чесън, 300 гр.скариси, ½ ч.ч. бяло вино, сол.

Почистваме 1 връзка пресни, зелени аспержи, като счупваме най-долния прешлен, който е твърд и обелваме още два с ножче за белене на зеленчук. Слагаме ги в широка, плитка тенджерата или тиган на един ред, никога една върху друга. Посоляваме ги леко и наливаме вода докато ги покрие. От момента на завирането ври само 3 минути. В тиган загряваме малко масло или олио и пускаме 2 скилидки чесън, нарязани на дълго. Нарязваме аспержите на 3 и ги слагаме при чесъна. Пържим 3 минути и ги вадим с решетъчна лъжица. В същата мазнина поставяме почистени, пресни скариси и ½ ч.ч. бяло вино. Пържим до промяна на цвета и изпаряване на виното. Смесваме с аспержите, като ги подреждаме красиво.

#88 Скариси с овче сирене

Необходими продукти: 500 гр. средно големи скариси, ½ ч.ч. бяло вино, ½ кг домати, бяло овче сирене, 4 с.л. олио, чубрица, черен пипер, сол.

Почистваме, измиваме и оставаме да се отцедят 500 гр. средно големи скариси. В тиган загряваме 4 с.л. олио. Слагаме скарисите и ги запържваме само до промяна на цвета – по 1 минута от всяка страна. Изгасяваме с ½ ч.ч. бяло вино. Като започне да ври и изври наполовина, сипваме нарязани на кубчета ½ кг пресни домати, които сме обелили и изцедили предварително от водата им. Слагаме много малко сол, чубрица и черен пипер. Оставаме да ври 5 минути, защото скарисите не трябва да се преваряват. Не разбъркваме това ястие, а само разклащаме тигана. Ако се страхуваме да не преварим скарисите ги изваждаме от тигана и ги поставяме на дъното на пирекс – толкова голям, че скарисите да са само на един ред.

Оставаме сосът да се посгъсти и го изсипваме върху тях. Отгоре подреждаме филии бяло сирене, дебели по 1 см (и те трябва да изпълват пирекса – да покриват скаридите). Поръсваме пак с малко черен пипер и чубрица. Ако желаем поливаме и с малко зехтин (олио). Поставяме в загрята на 180° фурна и печем докато сиренето започне да се топи. Поднасяме на масата с пирекса.

#95 Суфле с жълти сирена

Необходими продукти: Пармезан, 35 гр. масло, 25 гр. брашно, 1 ч.ч. прясно мляко, 4 яйца, по 50 гр. 2 вида жълти сирена, стърготини индийско орехче, олио, сол, черен пипер.

За 4 човека са нужни толкова чашки с ф15 и височина от 6 см. Намазваме ги с меко или разтопено масло (1 с.л. за 4-те) и поръсваме обилно с настърган пармезан. Загриваме фурната на 200° като поставяме вътре една празна тава, за да се грее и тя. В тенджерата разтопяваме 35 гр. масло, прибавяме 25 гр. брашно и запържваме за 1-2 минути. Сваляме я от огъня, посоляваме леко и добавяме 1 ч.ч. прясно мляко (хладно), бъркайки енергично до получаване на гладка смес. Връщаме на котлона и бъркаме докато заври. Захлупваме и оставаме за 4-5 минути като внимаваме да не залепне. Сваляме съда, бъркаме и като се поохлади прибавяме 4 жълтъка – един по един, при непрекъснато разбъркване. Не спирайки прибавяме по 50 гр. 2 вида жълти сирена (пармезан и кашкавал), сол, черен пипер и на върха на чаена лъжичка стърготини индийско орехче. Слагаме тенджерата на слаб огън до стопяване на сирената. Междувременно разбиваме 4-те белтъка с 1 щипка сол на много гъст сняг. Свалили сме сместа от котлона и бъркаме, за да я охладим и да не хване коричка. От белтъците слагаме по 2-3 лъжици и разбъркваме до поемането им, после пак по малко до изчерпването им като използваме при бъркането дървена лъжица или шпатула, за да запазим въздуха, който сме вкарали с жълтъците. Напълваме чашките, в които ще печем, до 2/3. Намокряме показалеца с вода и навлажняваме празната част на чашките над сместа, т.е останалата 1/3. Така суфлето бухва по-лесно и еднакво. Поставяме чашките в топлата тава. Необходимо е да са на разстояние една от друга. Печем в загрята на 200° фурна 10 минути и след това на 180° още 15 мин. Сервираме веднага. Отлична гарнитура за меса. Добре е да имаме и зелена или сезонна салата.

#97 Съомга с ориз и хайвер

Необходими продукти: 250 гр. пушена съомга, 80-100 мл бяло вино, 150 гр. сметана, хайвер, 1 ч.ч. ориз за пилаф, чашки за суфле, табаско (чили сос), олио, масло, копър, черен пипер, сол.

В тиган с малко олио запържваме, само до промяна на цвета, 250 гр. пушена съомга. Гасим с 80-100 мл бяло вино. Като се изпари наполовина сипваме 150 гр. сметана, поръсваме сол и черен пипер. Оставяме да се сгъсти и добавяме копър отгоре. Накъсваме или нарязваме рибата на малки парченца и връщаме в соса. Предварително сме сварили 1 ч.ч. ориз за пилаф и сме го овкусили. Добавяме го към сместа от тигана и разбъркваме. Малки чашки за суфле много леко мажем с разтопено масло. Разпределяме сместа, притискаме хубаво и оставаме да изстине. Преди поднасяне обръщаме в малки чинийки и отгоре слагаме ½ ч.л. хайвер и забождаме по клонче копър. Може да капнем по една капка табаско или чили сос.

#101 Тарта с лапад

Необходими продукти: 6 кори за баница, 2 връзки лапад, около 600 грама, 2 яйца, 300-400 гр. кисело мляко, 250 гр. бяло сирене, 3 стръка пресен лук, 2 домата, 50 гр. жълто сирене, олио.

Намазваме леко с олио тартиера. Подреждаме в нея 6 тънки кори за баница, като намазваме леко всяка с олио и завиваме краищата на вътре, подобно на бордюр и изсипваме, разстилайки равномерно смес от:

Попарваме в подсолена вряща вода 2 връзки почистен лапад. Изцеждаме много хубаво и нарязваме. Като изстине добавяме 2 леко разбити яйца, 300-400 гр. разбито кисело мляко, 250 гр. смачкано с вилица или на ръка бяло сирене, 3 стръка пресен лук.

Отгоре подреждаме в кръг 2 домата, нарязани на осем. Поръсваме с една шепа жълто сирене. Печем на 180° 30-40 минути. Нарязваме я хладка.

#104 Топчета от сирена

Необходими продукти: По 200 гр. 4 вида жълти сирена, орехи, бадеми, магданоз, бял сусам, кедрови ядки, сол, бял пипер.

Настъргваме на ситно ренде по 200 гр. 4 вида жълти сирена по избор. Едното може да бъде и твърдо бяло сирене. След това ги оставаме на стайна температура да омекнат. После омесваме и ако е необходимо поръсваме малко сол и бял пипер. Оформяме топчета. Овалваме по равен брой от тях в по-едро смлени орехи, в счукани с кафявата ципа бадеми, също на по-едро, в много ситно нарязан магданоз, в леко препечен на сух тиган бял сусам, кедрови ядки и други. Подреждаме в редици в правоъгълен поднос.

#108 Хапки с моцарела и сушен домати

Необходими продукти: Франзела, маргарин, моцарела, сушени домати.

Нарязваме една франзела на тънки филии и намазваме всяка една от тях с маргарин. Отгоре поставяме по едно парче моцарела и сушен домати. Леко запичаваме в предварително загрята фурна до получаване на златист цвят.

#114 Яйца - гъбки

Необходими продукти: 10 яйца, 2 ч.л. горчица, 2 с.л. майонеза, 1 с.л. лимонов сок, домати, сол, черен пипер.

Сваряваме яйца според броя на хората. Варим ги 10 минути и ги охлаждаме под студена вода. Обелваме и откъм обратната страна изваждаме внимателно жълтъка, като отдолу правим един разрез. Жълтъците се омачкват и се смесват (за 10 яйца) с 2 ч.л. горчица, 2 с.л. майонеза, 1 с.л. лимонов сок, сол и черен пипер. Пак отдолу се пълнят внимателно с направената смес с шприц без звездичка. Поставят се в плато и върху всяко яйце се слага „шапчица” от домати, върху която с клечка правим точки от майонеза.