

РАЙНА БОЖИЛОВА

***БАБА, МАЙКА И АЗ
В КУХНЯТА***

***Книга четвърта: Ястия с яйца, колбас и
безмесни***

**НаВа Консулт
София 2016**

**© Райна Божилова – автор
София, 2016 г.**

ISBN 978-619-90232-4-2

СЪДЪРЖАНИЕ:

Предговор	стр. 9
Ястия с яйца	стр. 10
#1 Бъркани яйца	стр. 10
#2 Забулени яйца с пържени филийки	стр. 10
#3 Зелен омлет с плънка от гъби	стр. 11
#4 Многоетажен омлет	стр. 11
#5 Омлет – миш-маш	стр. 12
#6 Омлет мозайка	стр. 13
#7 Омлет на фурна	стр. 13
#8 Омлет на фурна с грах	стр. 14
#9 Омлет по португалски	стр. 15
#10 Омлет по френски	стр. 15
#11 Омлет - руло	стр. 16
#12 Омлет с бира (първи вид)	стр. 17
#13 Омлет с бира (втори вид)	стр. 17
#14 Омлет с горчица	стр. 17
#15 Омлет с дробчета	стр. 18
#16 Омлет с картофи	стр. 18
#17 Омлет с киселец	стр. 18
#18 Омлет с колбаси	стр. 19
#19 Омлет с мозък	стр. 19
#20 Омлет с тиквички (първи вид)	стр. 20
#21 Омлет с тиквички (втори вид)	стр. 20
#22 Омлет със зелен боб и кремвирши	стр. 21
#23 Омлет със свинко месо	стр. 21
#24 Пържени чушки с яйца	стр. 22
#25 Спанак с яйца на фурна	стр. 22
#26 Яйца в картофено пюре	стр. 23
#27 Яйца в картофи на фурна	стр. 24
#28 Яйца в кошничка от колбас	стр. 24
#29 Яйца на очи в хляб	стр. 25
#30 Яйца на очи с картофено пюре	стр. 25
#31 Яйца на очи с патладжани	стр. 26

#32 Яйца на очи със сос	стр. 26
#33 Яйца по китайски	стр. 27
#34 Яйца по мексикански (първи вид)	стр. 28
#35 Яйца по мексикански (втори вид)	стр. 28
#36 Яйца по ориенталски	стр. 29
#37 Яйца по панагюрски	стр. 30
#38 Яйца по португалски	стр. 30
#39 Яйца с грах	стр. 31
#40 Яйца с гъби	стр. 31
#41 Яйца с гъби на фурна	стр. 31
#42 Яйца с картофи	стр. 32
#43 Яйца с картофи на фурна	стр. 32
#44 Яйца с кисело мляко	стр. 33
#45 Яйца с пържени картофи	стр. 33
#46 Яйца с пюре от патладжани	стр. 34
#47 Яйца с целина	стр. 34
#48 Яйца със зеленчуци	стр. 35
Ястия с колбас	стр. 36
#1 Броколи суфле	стр. 36
#2 Гювече с яйце	стр. 37
#3 Зеленчук с наденица	стр. 37
#4 Зеленчуци с картофи на фурна	стр. 38
#5 Картофи с колбаси на фурна	стр. 39
#6 Картофи със зеленчук	стр. 40
#7 Картофи със сметана на фурна	стр. 40
#8 Крокети с кремвирши	стр. 41
#9 Медальони със салам	стр. 41
#10 Наденица на фурна	стр. 42
#11 Наденица с чушки от туршия	стр. 43
#12 Панирани аспержи	стр. 43
#13 Патладжани, гъби и шунка в гювече	стр. 44
#14 Патладжани на фурна	стр. 45
#15 Праз с бекон	стр. 46
#16 Пълнени картофи (първи вид)	стр. 46
#17 Пълнени картофи (втори вид)	стр. 47
#18 Пълнени картофи (трети вид)	стр. 48

#19 Пълнени картофи с моцарела	стр. 48
#20 Сирене с кремвирши в гювече	стр. 49
#21 Спанак на фурна (първи вид)	стр. 50
#22 Спанак на фурна (втори вид)	стр. 50
#23 Тиквички с наденица и водка	стр. 51
#24 Чушки пълнени панирани	стр. 52
#25 Чушки пълнени с наденица	стр. 53
#26 Чушки пълнени със сирена	стр. 53
#27 Чушки пълнени със сирене	стр. 54
#28 Чушки с наденица	стр. 55
#29 Шунка с картофи на фурна	стр. 55
Безмесни ястия	стр. 56
#1 Артишок пролетна яхния	стр. 57
#2 Артишоци с гъби	стр. 58
#3 Артишоци със зеленчук	стр. 59
#4 Аспержи на фурна	стр. 60
#5 Аспержи с гъби на фурна	стр. 60
#6 Бакла плакия	стр. 61
#7 Бакла с чесън	стр. 61
#8 Бамя - яхния	стр. 62
#9 Боб зрял с орехи и чесън по грузински	стр. 62
#10 Брюкселско зеле на фурна	стр. 63
#11 Брюкселско зеле с домати	стр. 64
#12 Брюкселско зеле със сос	стр. 64
#13 Вегетарианска сарма	стр. 65
#14 Вегетариански шишчета	стр. 66
#15 Грах с млади картофи	стр. 67
#16 Гъби на фурна	стр. 67
#17 Гъби с ориз по италиански	стр. 68
#18 Гъби със сос фрикасе	стр. 69
#19 Гювече с гъби	стр. 69
#20 Гювече със зеленчуци	стр. 70
#21 Задушени кестени	стр. 70
#22 Зелен боб по манастирски	стр. 71
#23 Зелен фасул на фурна	стр. 72
#24 Зелен фасул с гъби	стр. 72

#25 Зеленчук с къри	стр. 73
#26 Зрял боб – без запръжка	стр. 74
#27 Зрял боб - подлучен	стр. 74
#28 Зрял боб с кисело зеле	стр. 75
#29 Зрял фасул на фурна	стр. 76
#30 Зрял фасул с пълнени сухи чушки	стр. 77
#31 Капама с пресен лук	стр. 78
#32 Картофи на фурна	стр. 78
#33 Картофи пълнени	стр. 79
#34 Картофи пържени	стр. 80
#35 Картофи пържени с яйца	стр. 80
#36 Карфиол на фурна	стр. 81
#37 Книжен кебап с гъби	стр. 81
#38 Коприва на фурна	стр. 82
#39 Лозови зелени сарми	стр. 83
#40 Лозови сарми без запръжка	стр. 83
#41 Лозови сарми по гръцки	стр. 84
#42 Лозови сарми по ориенталски	стр. 85
#43 Лозови сарми - пролетни	стр. 85
#44 Лозови сармички със сини домати	стр. 86
#45 Мусака от тиквички	стр. 87
#46 Мусака от тиквички със сирене	стр. 88
#47 Мусака с тиквички	стр. 88
#48 Нахут с гъби	стр. 89
#49 Огретен с тиквички и домати	стр. 89
#50 Панирани патладжани	стр. 90
#51 Паниран карфиол	стр. 90
#52 Паниран кашкавал (първи вид)	стр. 91
#53 Паниран кашкавал (втори вид)	стр. 91
#54 Патладжани имам баялдъ	стр. 92
#55 Патладжани имам баялдъ в тенджера	стр. 93
#56 Патладжани и чушки на фурна (първи вид)	стр. 93
#57 Патладжани и чушки на фурна (втори вид)	стр. 94
#58 Патладжани на фурна	стр. 95
#59 Патладжани панирани – по ливански	стр. 95
#60 Патладжани по американски	стр. 96

#61 Патладжани пълнени със сирене	стр. 97
#62 Патладжани с гъби и чеснов сос	стр. 97
#63 Патладжани с доматиен сос	стр. 98
#64 Патладжани с кисело мляко	стр. 99
#65 Патладжани с пилаф	стр. 99
#66 Патладжани със зеленчук	стр. 100
#67 Патладжани със сирене и яйца в гювече	стр. 100
#68 Патладжани със сос	стр. 101
#69 Патладжани – шницели (първи вид)	стр. 102
#70 Патладжани – шницели (втори вид)	стр. 102
#71 Печени в сос патладжани	стр. 103
#72 Печени гъби	стр. 104
#73 Печени пресни картофи	стр. 104
#74 Пилаф по арменски	стр. 105
#75 Попска яхния	стр. 106
#76 Праз с чушки от туршия	стр. 106
#77 Праз със сини сливи	стр. 107
#78 Пресни картофи с кашкавал	стр. 108
#79 Пудинг с гъби	стр. 108
#80 Пълнена прясна зелка	стр. 109
#81 Пълнени гъби на фурна	стр. 110
#82 Пълнени картофи с ориз и чушки от туршия	стр. 110
#83 Пълнени патладжани по арменски	стр. 111
#84 Пълнени червени домати	стр. 112
#85 Пържени картофи с лукчета	стр. 113
#86 Пържени тиквички и патладжани	стр. 113
#87 Сарми и пълнени чушки	стр. 114
#88 Сарми и чушки със зрял фасул	стр. 115
#89 Сарми от прясно зеле на фурна	стр. 115
#90 Сарми с прясно зеле	стр. 116
#91 Спанак с картофи и други	стр. 117
#92 Спанак с царевица и стафиди	стр. 118
#93 Спанак със зрял фасул	стр. 118
#94 Спанак с яйца на фурна	стр. 119
#95 Спаначено руло с доматиен сос	стр. 120
#96 Спаначено суфле с бешамел	стр. 120

#97 Сухи чушки пълнени с боб	стр. 121
#98 Тиквички на фурна	стр. 122
#99 Тиквички пълнени със сирене и яйца	стр. 122
#100 Тиквички пържени (първи вид)	стр. 123
#101 Тиквички пържени (втори вид)	стр. 123
#102 Тиквички пържени (трети вид)	стр. 124
#103 Тиквички с чесън	стр. 124
#104 Червени домати пълнени с пюре от патладжани	стр. 125
#105 Чушки панирани	стр. 125
#106 Чушки пълнени със зеленчук	стр. 126
#107 Чушки със сирене на скара	стр. 127
#108 Шницел от тиквички	стр. 128
#109 Шницел от чушки	стр. 128
#110 Яхния с нахут	стр. 129
#111 Яхния със сини сливи	стр. 129

ПРЕДГОВОР

Зеленчуковите безмесни ястия, особено когато зеленчуците са в сезона, са много полезни и присъстват в моята кухня поне четири пъти в седмицата. Всички описани ястия се приготвят и от консервирани или замразени зеленчуци.

Голямо улеснение за домакинята са специалитетите от яйца и колбаси, които освен че се приготвят бързо, допринасят за разнообразното хранене, а и са една от любимите храни за децата.

От авторката

ЯСТΙΑ С ЯЙЦА

#1 Бъркани яйца

Необходими продукти: Яйца, магданоз, картофено пюре, олио, масло, червен пипер.

Изпържваме бъркани яйца – по 2 на човек, като добавяме и магданоз. Правим картофено пюре и във всяка чиния с шприц оформяме венец с розички от него. В средата поставяме от бърканите яйца. В малко сгорещена смес от олио и масло поръсваме червен пипер и с нея поливаме по малко върху яйцата.

#2 Забулени яйца с пържени филийки

Необходими продукти: Яйца, хляб, мляко, доматиен сок, магданоз, пресен босилек, бяло сирене (кашкавал), сол, оцет.

Изпържваме, панирани в яйце и мляко, малки филийки хляб (разрязваме на две 1 филия стар хляб) според броя на яйцата и сътрапезниците. Сваряваме в подсолена и леко подкиселена вода забулени яйца. Когато счупваме яйцето във врящата вода, внимаваме то да падне там където се образуват балончета и вдлъбнатини. Когато ги извадим с решетеста лъжица, чакаме да изстинат. Отцеждаме внимателно, изрязваме отстрани неоформената част на белтъка и поставяме по 1 яйце върху филийка хляб. Сервираме по 1 или 2 яйца, като около връст сипваме доматиен сок, който сме подправили с магданоз и пресен босилек. Отгоре поръсваме с