

## Шкембе чорба

**Продукти:** 1 шкембе около 700 г, 1 ч.ч. прясно мляко, 1 жълтък, бучка краве масло, черен и червен пипер, сол, чесън, оцет.

**Приготвяне:** Сварете в подсолена вода шкембето, докато добре омекне. Извадете, оцедете и нарежете наситно. Подправете месото с червен и черен пипер и 1 с.л. счукан чесън с оцет. Бульона застройте с разбития в прясното мляко жълтък. Върнете обратно в тенджерата нарязаното шкембе. Сервирайте чорбата гореща, като предлагате допълнително чесън с оцет и лют червен пипер.

## Чорба пача

**Продукти:** Около 500 г свинска глава, уши, крака, опашка, сол, черен пипер, хрян, чесън, оцет.

**Приготвяне:** Сварете добре свинското в подсолена вода с 3-4 цели скилидки чесън и няколко зърна черен пипер. Обезкостете, нарежете на дребни парченца месото и го върнете в тенджерата. Поправете с разбърканите в оцета счукан чесън и настърган хрян.

## Майсторски клас

### Суна шчи

Шчи е всепризнато национално руско ястие, за което са съчинени десетки пословици и поговорки. Една от тях гласи, че където има шчи, там руснаци търси. А на Александър Суворов принадлежи крилатата фраза “Шчи и каша е храната наша”.

Има много рецепти за шчи, но задължителната съставка във всичките е зеле – прясно или кисело. Няколко са тънкостите при приготвянето на вкусната супа. Ако ще правите шчи с месен бульон, варете месото на цяло ➤

➤ парче заедно с ароматни треви и корени не по-малко от 2 часа. Супата се съгъстява със запържено в масло брашно, разредено с бульон, но може и с булгур – той се слага още в началото на готвенето, за да се свари добре.

Ето как да сготвите шчи с прясно зеле по класическата рецепта.

**Продукти:** 500 г свинско месо, 500 г прясно зеле, 1 морков, 1-2 глави лук, 2 домата или 1 с.л. доматиено пюре, 2 картофа, 2 с.л. олио, половин връзка пресен магданоз, 1 дафинов лист, 100 мл сметана, 2-3 скилидки чесън, 1 чушка, сол.

#### **Приготвяне в 4 стъпки:**

1. Сложете месото да се вари в студена вода. След като кипне, намалете огъня и отстранете пяната. Варете около 2 часа. Извадете месото, нарежете го на порции и го върнете в бульона.

2. Настържете моркова, лука наситнете. Запържете ги 1-2 минути. Прибавете обелените и наситнени домати. Бъркайте още 5-7 минути и гръпнете от котлона.

3. Нарежете наситно зелето, обелените картофи – на кубчета. Сложете ги в бульона с месото и върнете на котлона да кипне. Прибавете запържените зеленчуци и варете на слаб огън около 20 минути.

4. Наситнете магданоза, чесъна стрийте със сол. Прибавете ги в супата заедно с наситнената чушка и дафиновия лист. Варете още няколко минути на слаб огън. Сервирайте шчи гореща, гарнирана със сметаната.

---

## ◆ Ордьоври ◆

---

### Салата с месо

**Продукти:** 200 г фусили (паста със спираловидна форма), 300 г крехко свинско месо, 2-3 кисели краставички, 1 ябълка, 3 с.л. олио, 1 с.л. лимонов сок, 12 зелени маслини без костилки, 150 мл сметана, 2 с.л. кетчуп, 6-7 стръка магданоз, черен пипер, сол.

**Приготвяне:** Сварете макароните според указанията на опаковката. Сипете ги в гевгир да се отцедят и оставете да изстинат. Месото нарежете на жулиени и изпържете в сгорещеното олио. Поръсете с черен пипер и сол на вкус, свалете от огъня. Обелете ябълката и отстранете семенната част. Оформете я на кубчета и я напръскайте с лимоновия сок. Нарежете краставичките на тънки и гълги ивици. Разбъркайте пастата с изстиналото месо, ябълката и краставичките. Разбийте сметаната с кетчупа, овкусете с черен пипер и сол. Добавете ситно нарязания магданоз. Със соса подправете салатата. Сложете я в хладилника за 40 минути. Преди сервиране украсете с маслините.

### Салата с език

**Продукти:** 2 свински езика, 1 резен целина, 1 морков, 1 глава лук, 1 дафинов лист, 3 зърна хвойна, 2 пакета желатин, сол, 4 с.л. пресен лимонов сок, 1 суха люта чушка, олио, 1 зелена салата, 2 домата, 2 стебла целина. За заливката – 1 с.л. пресен лимонов сок, 1 ч.л. горчица, 1 к.л. сол, 2 с.л. зехтин.

**Приготвяне:** Сварете езиците с нарязаните целина, морков, лук. Добавете дафиновия лист и хвойната. Извадете езиците, залейте ги с ледена вода, обелете ги и ги нарежете. Накиснете желатина в 100 мл вода за 10 минути. После го сипете в 1 л от бульона, посоле-

те, капнете лимоновия сок, натрошете лютата чушка. Оставете да се охлади. Намазнете с олиото форма за кекс, излейте в нея желатиновата смес, смесете я с парчетата език. Сложете формата в хладилник. След 3-4 часа извадете предястието и го нарежете на парчета. Нарежете зелената салата, доматиите и стеблата целина. Сложете салатата на дъното на чиния за сервиране, отгоре наредете желираните парчета и овкусете със заливката, като предварително смесите съставките.

## Терина

**Продукти:** 800 г свински джолан, 1 пакетче желатин, 2 моркова, 6 кисели краставички. За соса – 1 глава кромид, 2 кисели краставички, 150 г майонеза, 1 варено яйце, 20 мл бяло вино, горчица, копър, сол. За украса – 1 морков, 1 кисела краставичка, по 1 салата лоло росо и лоло бианко.

**Приготвяне:** Сварете джолана и го обезкостете. Разтворете желатина в 50 мл вода, след това го смесете с част от бульона. Нарежете морковите, краставичките и месото и ги сложете в течността. Сипете всичко в йенски съд и го оставете в хладилник, докато се желира. За соса нарежете лука и краставичките и ги смесете с майонезата, настърганото яйце и виното. Овкусете с горчицата, копъра и солта. Обърнете терината наобратно, за да излезе от съда, полейте я със соса и я украсете с нарязаните наситно морков, краставичка и салати.

## Предястие с 3 вида меса и шунка

**Продукти:** 100 г шунка, 100 г варен свински език, 100 г варено телешко, 100 г

варено пилешко, 2 варени яйца, 2 скилидки чесън, 500 мл месен бульон, 30 г желатин.

**Приготвяне:** Желатина накиснете в 50 мл вода. След като набъбне, го смесете със затопления бульон. Сложете в купа нарязаните на ивички меса, прибавете яйцата, нарязани на четвъртинки, накълцания чесън.

Залейте с желето и оставете 4 часа в хладилник. При поднасяне обърнете купата върху голяма чиния.

### Аспик с портокалова кора

**Продукти:** 1 свинско краче, 1 каре, 2 уши, малко кожа, 1 гафинов лист, стръкче розмарин, настъргани-те кори на 2 портокала, сол, 1/2 връзка магданоз, мускатово орехче, 2 варени яйца, 4 кисели краставички, 3 моркова.

**Приготвяне:** Сварете крачето, карето, ушите, кожата, гафиновия лист, розмарина и настърганата кора на единия портокал. Добавете сол, нарязания магданоз и мускатово орехче на вкус. Извадете крачетата и ушите от бульона. Нарезете кожата и я върнете в тенджерата. Добавете нарязаните яйца, краставички и моркови. Разбъркайте и оставете аспика цяла нощ в хладилник, докато се желира. Преди сервиране го наръсете с настърганата кора на втория портокал.

### Лакомство с билки

**Продукти:** 1/2 свинска глава, 2 крачета, 2 с.л. сол, 1 връзка магданоз, 4 стръка зелен лук, 2 глави кромид, 1 с.л. черен пипер на зърна, 1 скилидка чесън, щипка индийско орехче, стръкче мащерка, 2 гафинови листа, 10 кисели краставички, 2 моркова, 1 праз.

**Приготвяне:** Сварете свинската глава, крачетата, солта, магданоза, кромида, черния пипер, чесъна, индийското орехче, мащерката и гафиновите листа. Периодично отстранявайте пяната. Когато спре да излиза пяна, добавете нарязаните моркови и праз. Намалете огъня и варете още 4 часа. Извадете месото, нарежете го и го сложете в йенски съд. Добавете останалите варени съставки, както и нарязаните кисели краставички. Покрийте с бульон. Оставете 3 часа в хладилник. Обърнете йенския съд, за да излезе желираният ордьовър. Внимателно го нарежете.

## ★ Звездна рецепта ★

### Филето с камамбер на писателя Любен Дилов-син

**Продукти:** 200 г свинско пушено филе, 4 круши, 125 г камамбер, 15 г масло, 4 с.л. мед, орехови ядки.

**Приготвяне:** Разрежете крушите наполовина по дължина и ги издълбайте. Наредете ги в намазнена тавичка. Напълнете ги с нарязаното филе и сиренето. Сложете във всяка по малко масло и поръсете с орехи. Изпечете в предварително загрята на 160 градуса фурна, докато крушите омекнат. Сервирайте за предястие топли, като ги полеете с мед.

### Хапки с месо и авокадо

**Продукти:** 200 г свинско, 1 глава кромид, половин авокадо, 1 с.л. лимонов сок, бял пипер, сол, олио, 6 филийки от франзела, краве масло, магданоз.

**Приготвяне:** Нарежете лука наситно, като оставете няколко ленти за украса на хапките. Запържете нарязаното на ивици месо. Прибавете лука, подправете и задушете под капак, докато месото омекне. Запечете филийките на сух тиган и ги намажете с маслото, разбъркано със ситно нарязан магданоз. Разпределете върху тях месото и нарязаното на ленти авокадо. Украсете с останалите ленти лук и поръсете с малко магданоз.

## Препоръчано от мастершеф

**Николай Вачев** е главен готвач на верига софийски ресторанти, в които се хранят много хора. Затова специалистите му са бързи и вкусни.

### Прегястие с кюфтенца

**Продукти:** 500 г кайма, 1 ч.ч. брашно, 200 г кашкавал, 1 глава лук, 1 яйце, 2 с.л. галета, сол, черен пипер и чубрица на вкус, връзка магданоз, 100 мл олио, 300 мл гъст доматиен сос от консерва, 100 мл вода, сушен босилек на вкус.

**Приготвяне:** Омесете каймата с наситнените лук и магданоз, яйцето, галетата и подправките. Оформете малки кюфтенца и ги изпържете в олиото. Загрейте фурната на 180 градуса. Сложете кюфтенцата в тавичка, поръсете настъргания кашкавал и ги печете 10-15 минути. Разбийте доматиения сос със 100 мл вода и го загрейте на котлона до кипване заедно с босилека. Сервирайте кюфтенцата върху доматиения сос.