



СТАРА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

По стар български обичай, Ви посрещаме с хляб и сол на трапеза! ПРЕД ХЛЯБА ВСИЧКИ СМЕ РАВНИ!

1. Добруджанска празнична пита

2. Хайвер от чесън - 400гр.

Рецептата е от Плаковския манастир „Свети Илия „

Манастирски постни гозби

Когато варим зеленчуци, на един литър вода слагаме една и половина чаена лъжичка сол – така те ще запазят цвета си. Това не важи само за салатното цвекло и пресния грах. Ако пресолим ястието, оставяме го да

кипне, отнемаме тенджерата от огъня, махаме капака и вместо него слагаме кърпа, посипана с брашно, което ще погълне излишната сол. Тенджерата прегорела гозба поставяме в голям съд с кипяща вода. Махаме капака и покриваме тенджерата с кърпа, краищата на която потапяме във вряща вода. След десетина минути мирисът на прегоряло ще изчезне.

„Селска вкусна на дядо ми Жеко-400гр.

/Още помня веселия ми старец, как си пееше и с лекота сипваше доматино сосче, добавяше лучец, печени чушки и тиквички....ароматът изпълваше одаята а аз омаян слушах цвърченето на манджичката./

Кашичката от картофи и гъби на отец Николай - 400гр

/На всеки събор в нашето село имаше пикник. Отец Николай винаги се биеше в гърдите с гозбите си, но да си признае тази ми беше любима. Слагаше лично от неговата градина лучец, моркови, картопки и печурки....Имаше и някаква тайна подправка, която така и не разбрах..../

Каша от коприва и спанак “Света Троица “)

(рецептата е от Етрополския манастир - 400 гр.

Почистваме копривата, сваряваме я с малко вода, после я отцеждаме и я счукваме в гаванка. Отделно задушяваме спанака на лентички. Правим лека запръжка от втората половина от олиото с препечено брашно . Сгъсти ли се, ръсим с орехи и чесънче.

Варненски чушки

Чушки , пълнени със стар фасул , полегли в прясно доматино чесново сосче.

Леца по “ Светогорски “ - 400гр.

(рецептата е пренесена в Дряновския манастир “ Св. Архангел Михаил “ от Света гора)

Киснем лещата във вода. После я варим. Отделно лучец, стъргани домати и скилидки чесънче. Като уври, отнемаме от огъня и поръсваме с червеният пипер, канелата и смленият карамфил. Наливаме топла водичка, слагаме лютите чушлета и разбъркваме с дървена лъжица. Подправяме с малко изцеден лимон ...

Печена тиква с мед и орехи - 400гр.

Цена на пакета:80лв