



## **СТАРА БЪЛГАРСКА КУХНЯ**

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

### *Добруджанска празнична пита*

*Рецептата е от Плаковския манастир „ Свети Илия „  
Медена туршия - 400 гр*

### **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 прегоряла 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.

### **Каша от коприва и спанак - 400 гр**

**( рецептата е от Етрополския манастир “ Света Троица “ )**

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.

### **Джуркан едър стар фасул. - 400 гр**

**( рецептата е от Новоселския манастир “ Св. Троица “ )**

Изчистваме боба, накисваме го от вечерта до сутринта в студена вода с една чаена лъжичка сол. Сваряваме го, като изхвърляме първата вода и наливаме нова студена вода. Варим на умерен огън, докато омекне. Нататък имаме запечено брашънце, червено пиперче и други мурафети. Ръсим с пресно джоджанче ...

### **Леща по “ Светогорски “ - 400 гр**

**( 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 ...

### **Търкулнати чушки - 400 гр**

Тупнати в брашънце и пръжнати в масълце, покрай тях малко свежи зеленчуци

### **Смесило на фурна - 400 гр**

**( рецептата е от Лясковския манастир Св.св. Петър и Павел“ )**

В загрято олио последователно запръжваме и прехвърляме в тава нарязаният на ситно лук, големи кубчета картофи, малки кубчета моркови, бамята, зеленият боб, граха, на ситно печени чушки, кубчета

*тиквички и домати. Печем в умерена фурна, докато зеленчуците напълно омекнат.*

***Ориз със сини сливи и праз - 400 гр***

***Зелеви сарми - 400 гр***

***Тиквеник - 400 гр***

***ЦЕНА НА ПАКЕТА:100лв***