

ПРОДУКТИ

1 кг агнешко месо, с костите
 1 връзка пресен лук
 1-2 сушени червени чушки
 (може и люти)
 1 с.л. сух или пресен джоджен
 1 ч.л. черен пипер
 сол на вкус

Агнешки курбан**Начин на приготвяне:**

Месото се измива и се залива със студена вода. Вари се до омекване (около 2 часа на бавен огън), като се отстранява пяната и се долива топла вода при необходимост. Когато е готово, месото се изважда, обезкостява и нарязва, а бульонът се прецежда. В бульона се добавя нарязания пресен лук, чушки и месото и се овкусява с подправките. Вари се около 15-20 минути. Поднася се горещ, подправен с оцет или лимонов сок.

ПРОДУКТИ

За кексчетата:

125 г брашно
 125 г захар
 125 г Рата с кокосово и
 бадемово масло (или олио)
 50 г кокосови стърботини
 5 г бакпулвер
 5 с.л. прясно мляко (стайна
 темп.)
 2 яйца (стайна темп.)
 2 пакетчета ванилова захар
 За декорацията:
 бита сметана с ванилова захар
 бял шоколад
 марципан

За бонбоните:

150 г кокосови стърботини
 100 г Рата с кокосово и
 бадемово масло
 1 к.г. пудра захар
 5 с.л. прясно мляко

Ангелски кексчета и бонбони**Начин на приготвяне:****Кексчета:**

Маслото и захарта се разбиват с миксер, прибавят се яйцата до получаване на пухкава смес. След това се добавят постепенно и пресятото брашно, бакпулвер и кокос, както и прясното мляко. Разбъркват се за кратко. Сместа се налива в хартиени формички за кексчета – до 2/3 от обема на формичката. Пекат се около 15 минути на ниска температура, като се проверяват с клечка. След като изстинат, се поливат с разтопен бял шоколад, шприцова се бита сметана и се оформят като ангелчета с крилца и ореол от марципан. Могат да се поръсят и с кокос.

Бонбони:

Захарта, маслото, млякото и кокосът се разбъркват. Сместа се оставя за един час в хладилник. От нея се оформят топчета, които леко се овалват в кокос. Сервират се охладени, в хартиени капсули за бонбони.