

Шарена яхния

ПРОДУКТИ

2-3 глави кромид лук
 3-4 скилидки чесън
 2 моркова
 1 резен целина
 1 тиквичка
 1 патладжан
 400 г консервиран грах
 1 зелена чушка
 1 червена чушка
 5 – 6 печурки
 1 връзка магданоз
 3 – 4 домати от консерва
 2 с. л. брашно
 1/2 ч. ч. олио
 1 с. л. червен пипер
 сол и черен пипер на вкус



Начин на приготвяне:

Зеленчуците се измиват, почистват и нарязват на по-едри парчета.

Морковът и целината се задушават в тенджерата с малко вода за около 10 – 15 мин. В тиган с половината от олиото се запържват леко последователно останалите зеленчуци – гъбите, патладжана, чушките и тиквичката, и се добавят към полусварените моркови и целина. Добавя се и грахът. Задушават се още 10-ина минути, при нужда се добавя вода. В тигана леко се запържват нарязаните на шайби кромид и чесън с останалата мазнина. Добавя се брашното и червеният пипер и след това доматиите, нарязани на кубчета, както и малко студена вода – около чаша. Запържката се добавя към зеленчуците, овкусява се със сол, магданоз и черен пипер и се оставя да поври още 10-ина минути. Сервира се топла.

Катми по родопски

ПРОДУКТИ

За сместа с мая:
 1 кубче прясна мая
 800 г хладка вода
 2 ч. л. сол
 1 с. л. захар
 700 г брашно
 За содената смес:
 1 кофичка кисело мляко
 1 ч. л. сода бикарбонат
 1 ч. л. оцет
 1-2 с. л. олио
 300 г брашно



Начин на приготвяне:

Маята се активира с половината от водата, захарта и солта. Когато шупне, се добавя заедно с останалата вода към пресятото в голяма купа и оформено на кладенче брашно. Разбърква се енергично до получаване на еднородна смес. Покрива се с фолио и се оставя на топло да втаса. Содената смес се приготвя, като се смесва киселото мляко със содата, предварително загасена с малко оцет. Добавя се към пресятото брашно, заедно с олиото, за постигане на гладка смес. Покрива се с найлоново фолио и се оставя също да втаса. След около 40 минути двете смеси се разбъркват заедно и при необходимост може да се добави малко вода. Трябва да се получи смес по-гъста от палачинково тесто. Отново се покрива с фолио и се оставя за около час да втаса. Катмите се пекат на сач или тиган с дебело дъно, предварително намазан с олио. Щом се появят дупчици и леко се стегнат се обръщат и се изпичат и от другата страна. Готовите катми се намазват по желание с масло и се сервират със сладко.