

ПРОДУКТИ

5 патладжана
 1/2 глава целина
 4 моркова
 4 домати
 4 ч.л. концентрирано домати-
 но пюре
 8 глави лук
 8 скилидки чесън
 1 връзка маджаноз
 2 ч.ч. вода
 сол, черен пипер, риган,
 мащерка

пипер, маджаноз, по желание се добавя риган или мащерка. В тавичка се изсипва малко от соса и върху него се нареждат патладжаните, след това се покриват с още сос и така се редуват, като накрая се покриват със сос. Пекат се 20-тина минути. В горещите дни ястието е най-вкусно студено, поръсено с малко зехтин и лимон.

Летни патладжани**Начин на приготвяне**

Патладжаните се обелват и се нарязват на шайби, които се поръсват от двете страни със сол и се оставят така за около час-два, като периодично се изхвърля водата, която пускат. В това време се почиства и нарязва на ситно лука, морковите, целината и чесъна. Доматите се обелват и нарязват на кубчета, в тях се разбърква и доматиеното пюре. Шайбите патладжан се измиват, подсушават и запържват до златисто. Изваждат се в купа, а в тигана с олиото се запържва на ситно нарязаният лук, докато омекне. Добавят се морковите, целината и чесъна и се задушават с водата. След като зеленчуците омекнат, се добавят и доматиите, и сосът къкри още 10-тина минути. Овкусява се със сол, черен

**Шоколадов сладолед****ПРОДУКТИ**

200 г 30% шоколад
 100 г какао на прах
 400 мл 30% сметана
 100 мл 12% сметана
 4 жълтъка
 4 ч.л. кристална захар
 1 щипка сол
 мента за украса

и малко по малко се прибавя към шоколадовата смес. Сладоледът може да се приготви в машина за сладолед или да се изсипе в пластмасова кутия и след това да се замрази за 5-6 часа. Поднася се със стръчче прясна мента.

Начин на приготвяне

В дълбок метален съд се затопля 12% сметана, като почне да завира, се изключва и в нея се поставя начупения шоколад. Жълтъците и захарта се разбиват с миксер в отделен съд, докато станат лъскави. Добавят се към омекналия шоколад със сметаната, както и какаото, и с миксер се разбиват, докато сместа стане пухкава. Остава се да изстине. В друг съд се разбива с миксер 30% сметана, докато се сгъсти

