

Пълнени картофи (Картофи-лодки)

ПРОДУКТИ

8 големи картофа
400 г пилешки гърди
200 г бекон
200 г грах от консерва
200 г топено сирене
200 г кашкавал
50 г масло
сол, черен пипер

Начин на приготвяне

Картофите се измиват много добре и се сваряват с кората до полуготовност (10–15 мин.) в тенджерата с 1 ч. л. сол. Оставят се да изстинат и много внимателно се издълбават, като в началото се изрязва капаче с остър нож, а след това с чаена лъжичка се дооформят, като се оставя по половин см отдолу и отстрани, така че да се получат „лодки“. Пълнежът се приготвя, като нарязаният на ситно бекон се запържва леко, до прозрачност, а после се добавят нарязаните на малки кубчета пилешки гърди. Задушаване се 5–6 мин. и се добавя грахът, леко се посолява и поръсва с черен пипер. Дъното на „лодките“ и стените се покрива

с меко топено сирене, и с лъжичка се напълва със сметната, като се разпределя по равно всичкото топено сирене и половината кашкавал. Запичат се във фурна на 180 градуса за 15 мин., слага се по бучка масло във всяка „лодка“, поръсват се с останалия настърган кашкавал и се допичат за още 3–5 мин., докато кашкавалът се разтопи. Поднасят се като предястие или основно ястие.



ПРОДУКТИ

Блат:

4 яйца
4 с. л. захар
4 с. л. брашно
1 ванилия

Крем:

500 мл сладка сметана над 30%
400 г заквасена сметана
800 г ягоди
200 г малини
7–8 с. л. захар
2 пакетчета желатин
250 мл сок от гурски плодове
1 пакетче желатин за украса (червен)

Парфе с ягоди и малини

Начин на приготвяне

Блатът се приготвя, като се разбиват белтъците със захарта на твърда пена, добавят се жълтъците един по един и се продължава разбиването до равномерен цвят. Добавя се брашното и леко се разбърква с шпатула, след което се изсипва във форма с отделящо се дъно, покрита с хартия за печене и се пече за кратко в предварително загрята фурна на 180 градуса до готовност. Оставя се да изстине, отделя се хартията и се поставя обратно във формата. От ягодите и малините се отделят 10–12 равни по големина. Останалите се почистват, измиват и нарязват на малки парчета. Добавя се захарта и се разбърква, докато се разтвори. Слага се и заквасената сметана и се разбърква. Сладката се разбива до пухкавост и се прибавя към заквасената и ягодите. Желатинът се разтопява на водна баня според указанията на пакетчето (има топъл и студен вариант, без водна баня) и се разбърква добре със сметаната. Всичко се изсипва във формата за торта, загладва се и се оставя за

няколко часа в хладилника да стегне. Изважда се, украсява се с отделените ягоди и малини, желатинът се разтваря в сока и с четка, или лъжичка, се покриват всички плодове. Връща се за още 1–2 часа в хладилника и се поднася.

