

ПРОДУКТИ

4 броя големи, сварени
и обелени картофи
саластен тип
50 г краве сирене
1 яйце
сол на вкус
олио за пържене
брашно или галета
за обалване

Картофени кюфтета

Начин на приготвяне

Картофите се настъргват преди да са изстинали, сиренето също се настъргва, добавя се към картофите, заедно с яйцето и солта. Сместа се омесва добре. От нея се оформят кюфтенца, които се овалват в брашно или галета и се пържат в сгорещено олио до златиста коричка. Отцеждат се върху кухненска хартия и се поднасят топли или студени. Подходящ към тях е млечен сос с кисело мляко или заквасена сметана, чесън и копър.



Крем карамел

Начин на приготвяне

Продуктите за крема се разбиват в дълбока купа до хомогенизиране. Сместа се прецежда и се оставя настрана да спаднат балончетата. Чашите за приготвяне на крема се нареждат в дълбока тава една до друга. Захарта за карамела се поставя в подходящ съд заедно с водата и се нагрява при непрекъснато бъркане. Когато карамелът добие светлокафяв цвят, се сваля от огъня и разлива по чашите още, докато е горещ (около 1–2 с. л. на чаша). След като карамелът изстине, чашите се пълнят със сместа за крема. Тавата се поставя във фурната и в нея се налива студена вода. Пече се на водна баня 30–35 минути на 150°–160°, като се внимава водата да не заври. Ако заври, се налива малко студена вода. Изпеченият крем се оставя напълно да изстине във водната баня, а след това се съхранява в хладилник. При поднасяне може да се извади внимателно и обърне върху десертна чинийка.

ПРОДУКТИ

За крема:

200 г захар
40 г ванилова захар
8 яйца
1 л прясно мляко

За карамела:

4 с. л. вода
150 г захар
кувички за крем карамел

