

VORSPEISEN:

Schopska Salat



Zutaten

3 Paprikaschoten
5 Fleischtomaten
1 Salatgurke
1 große Zwiebel
200 g Schafskäse
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Paprikaschoten entkernen und in kleine Streifen schneiden. Die Tomaten und die geschälte Salatgurke würfeln und die Zwiebel in ganz kleine Würfel schneiden. Alles vorsichtig mischen, mit Salz, gehackter Petersilie und Öl abschmecken und mit dem grob zerkrümelten Schafkäse bestreuen. Für das Aroma des Salates ist es am besten, wenn man ihn noch einige Zeit an einem kühlen Ort zugedeckt ziehen lässt.

Ljutenica mit Käse

Zutaten

1 Konservenglas Ljutenica
350g Schafskäse
250g Butter
1 Brot

Zubereitung

Die Ljutenica mit dem Schafskäse mischen. Das Brot in Scheiben schneiden und mit Butter beschmieren. Die fertige Ljutenica-Schafskäsemischung auf das Brot schmieren.

HAUPTSPEISE:

Trakiiski Sarmi



Zutaten

3 Hähnchenbrustfillets
300g Pilze
3 Lauchzwiebeln
2 Tomaten
75g Butter
3 Pk Teigblätter
4 EL Olivenöl
2 TL Salz
2 TL Chubritja
2 TL Paprika und Pfeffergewürz
2 Eier

Zubereitung

Lauchzwiebeln klein schneiden und mit Öl in einem Topf kochen. Die Hähnchenbrustfillets klein schneiden und mit dem Lauch zusammen kochen. Nach wenigen Minuten die Pilze dazu mischen. Alle Gewürze dazugeben. Am Ende die Tomaten schneiden und dazugeben.

Die Butter in einer Tasse schmelzen. Man nehme je drei Teigblätter. Jedes Blatt mit Butter beschmieren und in Quadrate schneiden. Jedes Teil mit ca. 1 1/2 EL von dem gekochten Fillet befüllen. Die fertigen Sarmi auf allen vier Seiten schließen. Ein Tablett mit Butter beschmieren und alle Sarmi hinzugeben. 2x Eigelb vermischen und auf die Sarmi pinseln. Anschließend die Sarmi auf 200C für ca. 40min backen. Wenn die Sarmi gebacken sind, werden sie mit gekochtem Wasser übergossen und für 15 Minuten zum Ziehen mit einem Küchentuch bedeckt.

NACHSPEISE:

Süße Pasta



Zutaten

200g Pasta
100g Zucker
50g Butter
2 Eier
200ml Milch
1/2 TL Vanille

Zubereitung

Die Pasta kochen und dann mit kaltem Wasser waschen. Die Eier, Zucker, Vanille und Milch mischen. Alles zusammen mit der Pasta mischen. Ein Tablett mit Butter beschmieren und mit der fertigen Mischung befüllen. 200g Butter klein schneiden und oben draufgeben.

Für 30min bei 180C backen. Die fertige Pasta mit etwas Zucker bestreuen und für weitere 10min backen.