

Ирина Катеринска

Малка книжка за Великден



23 вкусни
рецепти

Ирина Катеринска

Малка книжка за Великден

23 вкусни рецепти

Фотограф Димитър Катерински

enthusiast

София, 2013

Ирина Катеринска
МАЛКА КНИЖКА ЗА ВЕЛИКДЕН

© *Ирина Катеринска, автор, 2013*

© *Димитър Катерински, дизайнер на корицата, 2013*

© *Димитър Катерински, фотограф, 2013*

© *„Алто комюникейшънс енд пбблишинг“ ООД, 2013*

Enthusiast – запазена марка на „Алто комюникейшънс енд пбблишинг“ ООД

ISBN 978-619-164-043-0



Миникозуначета с мак

Макът е силно застъпен като пълнеж на различни тестени изделия в Германия, Чехия и Полша – появява се в торти, кифлички, бисквити, сладкиши и чийзкейкове. Смесен със захар и масло, той е ароматен и хрупкав и контрастира приятно на нежното козуначено тесто.

за тестото:

- 2 яйца размер М
- 150 г заквасена сметана
- 50 мл топло прясно мляко
- 80 г захар
- 50 г разтопено масло
- 7 г суха мая
- 1/2 ч.л. течна ванилия
- 1 ч.л. настъргана лимонова кора
- 450 г брашно

за пълнката:

- 100 г смялно маково семе
- 50 г захар
- 3 с.л. разтопено масло

за намазване:

- 1 жълтък
- 1/2 ч.л. олио
- 1/2 ч.л. прясно мляко

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява в купа и в него се разбъркват сухата мая и настърганата лимонова кора. Отделно се разбиват с миксер яйцата, заквасената сметана, млякото, маслото, захарта и ванилията. Към тях се прибавя брашното и се замесва еластично и меко тесто, което се меси 10-15 мин. След това се оставя да втаса на топло, докато удвои обема си.

Пълнката се приготвя, като се смесят маковото семе, захарта и разтопеното масло.

Втасалото тесто се разделя на осем еднакви топки и всяка от тях се разточва на дълъг и тесен правоъгълник, върху който се разпределя от пълнката. Краищата му по дължина се затварят върху нея, за да се получи дълъг фитил, който може да се осуче няколко пъти.

Козуначетата се оформят, като фитилът внимателно се „завърже“ на възел и се подреждат върху заслана с хартия за печене тава.

Съвет:

Пълнката от сливов мармалад и орехи също е много подходяща за тези козуначета.











Спаначен киш

Кишът със спанак се нарежда на второ място по популярност във Франция, след известния „Киш Лорен“. Ако се озовете в Париж в ранен следобед и не знаете какво точно ви се хапва, едно парче от тази солена наслада ще събуди апетита ви за чаша кафе или сладолед с вкус на шамфъстък. Спаначеният киш е подходящ да се поднесе както за предястие, така и за самостоятелно ястие с добавка от свежа салата.

за тестото:

- 300 г брашно
- 1 яйце
- 150 г масло на стайна температура, нарязано на парченца

- 1 ч.л. сол
- 2 с.л. студена вода

за пълнката:

- 250 г крема сирене
- 100 г овче сирене
- 130 мл прясно мляко
- 3 яйца
- 2 с.л. масло
- 250 г спанак
- 1 скилидка чесън
- 1/2 глава лук
- 1/2 ч.л. сол
- 1/2 ч.л. бял пипер

Съвет:

Може да се използва краве сирене, както и да се добави настърган пармезан към пълнката.

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява, към него се добавят яйцето, мекото масло и солта и се разбъркват заедно. Накрая се изсипва студената вода и се замесва хомогенно, меко тесто, което се оставя в хладилника за 30 мин.

Охладеното тесто се разточва на тънък кръг и се прехвърля внимателно в кръгла форма (за киш или пай), като се притиска добре, за да прилепне към стените и дъното. Така приготвената основа се надупчва с вилка и се запича на 160 градуса за 15 мин. или докато порозовее леко.

През това време се приготвя пълнката – спанакът се измива и нарязва на дребно, лукът и чесънът се накълцват и всичко се задушават заедно с маслото, солта и белия пипер, до омекване.

В купа се разбиват с миксер яйцата, прясното мляко и крема сиренето, добавят се задушеният спанак и натрошеното овче сирене и се разбърква внимателно с лъжица. Пълнката се изсипва върху изпечената тестена основа и кишът се връща във фурната.

Пече се на 180 градуса за 30-40 мин.



Ирина Катеринска

МАЛКА КНИЖКА ЗА ВЕЛИКДЕН

Коректор *Снежана Бошнакова*

Дизайнер на корицата *Димитър Катерински*

Фотограф *Димитър Катерински*

Предпечат *Анна Георгиева*

Българска. Първо издание

ISBN 978-619-164-043-0

Издава *enthusiast*

Запазена марка на „Алто комуникейшънс енд пблшинг“ ООД

София, ул. „Кракра“ №20

тел.: 02/943 87 16

факс: 02/943 87 18

e-mail: office@enthusiast.bg

Фирмена книжарница „Ентусиаст бук хаус“, София, ул. „Кракра“ №12

Книгите на „Ентусиаст“ може да закупите с отстъпка

от www.bookstore.enthusiast.bg



Печат

Полиграфически комбинат „Димитър Благоев“



www.enthusiast.bg
9 786191 640218
Цена 9,99 лв.