

## Пиле по ломски

### ПРОДУКТИ

6 пилешки пържоли от бут  
2 червени и 1 зелена чушка  
1 домати  
2 глави лук  
200 гр. гъби печурки  
3 кисели краставички  
сушена мащерка или едро  
счукана чубрица  
пресен магданоз  
5 с.л. захтин  
сол на вкус  
1 с.л. соев сос



### Начин на приготвяне:

Пилешките пържоли се овкусяват със солта, черния пипер и 1 с.л. зехтин и се оставят да престоят 30 минути.

Лукът се разрязва на четири, а гъбите - на едри филийки.

Чушките се опичат предварително и се нарязват на лентички, както и киселите краставички.

Доматът се нарязва на едри парчета.

Зеленчуците се задушават в следния ред: В зехтина се слага лука. Когато омекне, се добавят гъбите. След 5-6 мин – домати и чушките. Осолява се и се добавя 1 с.л. соев сос. Когато водата, пусната от домата поизври, се добавят киселите краставички и след 2-3 мин. е готово.

Пилешките пържоли се пекаат на скара едновременно с приготвянето на зеленчуците.

Когато са готови, се нарязват на лентички.

Сервира се веднага, като първо се сипват задушените зеленчуци. Върху тях се подрежда месото. Поръсват се с мащерката и се аранжира пресният магданоз. Добавят се накъсани на едро парчета зелена салата.

## Милинки „Ева“

### ПРОДУКТИ

около 1 брашно  
кубче прясна маз  
1 яйце  
200-250 мл топло прясно  
мляко  
200-250 мл топла вода  
1 с.л. сол, 1 с.л. оцет, 1 с.л.  
захар  
200-300 г сирене  
олио

### Начин на приготвяне:

Маята се разтваря в топлата вода заедно със захарта. Остава се да постои, докато на повърхността започне да се образува пяна. Прибавят се солта, прясното мляко, яйцето, оцета и 3-4 с.л. олио. Брашното се сипва по малко до получаване на меко тесто. Остава се да втаса в предварително набрашнен и намастен съд, докато увеличи обема си 5-6 пъти. С намазнени ръце се оформят малки топчици, които се нареждат в намазана с олио тава. Поръсват се с натрошено сирене. Пригответените милинки се оставят отново да втасат.

В загрятото олио се запържват 1-2 с.л. брашно и докато сместта е гореща, се заливат милинките. Пекат се в предварително загрятата на 180° фурна до леко порозовяване. Още топли, готовите милинки се намазват с краве масло и се покриват с влажна кърпа.

