

Родопски пататник

(Рецепта на Тоска и Манол Кабасанови от гр. Кърджали)

Начин на приготвяне:

Картофите и лукът се настъргват и се смесват със солта, яйцето и джоджена. В тигана се сипва олио, колкото да облее дъното и стените (като при пържене на палачинки). Загрива се. Пуска се



ПРОДУКТИ

картофи – около 500 г
яйца – 1 бр.
кромид лук – 1 глава
олио – 1 кафена ч.
масло за намазване
сирене за поръсване
сол – 1 кафена л.
джоджен

щипка брашно
за проверка на температурата – ако зацвърчи, изсипва се сместа. Когато по краищата се получи кафеникав загар, сместа се обръща върху капак от тенджерата или дъска. Връща се отново за печене на втората страна. Около оформения кръг се сипва малко олио. Пече се (пържи се), докато добие светлокафяв цвят. Ако е необходимо, се обръща още един път. Пататникът се сервира топъл, намазан с масло и поръсен с настъргано сирене.

Нощна баница

(Рецепта на Мария Георгиева от с. Сталийска махала)

ПРОДУКТИ

За тестото:

яйца – 3 бр.

прясно мляко – 1 ч.ч.

мая за хляб – 1/2 кубче

захар – 1 ч.л. + 1/2 ч.л.

брашно – колкото поеме

канела – 1 кафена л.

орехи, ситно смлени – 1/2

кафена ч.

краве масло – 125 г

За сиропа:

Захар – 2 ч.ч.

Вода – 3 ч.ч.

По желание се добавя сок от лимон или есенция.

Начин на приготвяне:

Маята се разтваря в малко хладка вода, добавя се кафена лъжичка захар и се разбърква. Остава се да престои, докато на повърхността се образува пяна. Прясното мляко се затопля и към него се добавя останалата захар, за да се разтвори добре. Яйцата се разбиват на пяна. Брашното се пресява в подходяща купа, прави се кладенче и се поставят вече подготвените продукти. Омесва се средно твърдо тесто, което втасва на топло около 1 час. Втасалото тесто се разделя на три топки, а всяка топка – още на три – получават се общо девет топки. Първата се разточва на средно дебела кора, намазва се с разтопеното масло, по същия начин се процедира с втората и третата. Накрая трите кори се нареждат една върху друга и заедно се разточват на тънка кора, която се оставя на чиста кърпа. След това се продължава по същия начин със следващите три топки и накрая с последните три.



Крайнният резултат са нови три големи кори, всяка с по три пласта, наредени една върху друга. Те се поръсват с орехите и канелата и се завиват като салам. С остър нож се нарязват „охлювчета“ с дебелина около 2-3 см, които се нареждат в предварително намазнена тава. Баницата втасва още 1/2 час, след което се пече на умерена фурна до златисто-кафяво. Готовата, леко охладена, баница се залива с хладкия сироп и се оставя да „пренощува“, за да поеме течността.