

Телешко с грах върху картофено пюре

Начин на приготвяне:

Телешкото месо се измива и почиства от ципи. Нарязва се на парчета и се вари в тенджера под налягане около 35 мин., като към водата се добавят щипка сол и 3 зърна бахар.

Една малка глава лук се нарязва



ПРОДУКТИ

1 с. л. масло
3 бр. бахар на зърна
2-3 скилидки стар чесън
800 г картофи
1 ч. ч. грах
1 ч. ч. червено вино
1 ч. л. червен пипер
1 глава лук
600 г телешко месо

много на ситно. Запържва се в мазнина, добавя се виното и се оставя да vri няколко минути, докато половината от виното се изпари. Прибавя се червеният пипер, грахът и се залива с бульона, в който е варено месото. Прибавя се и месото и се готви, докато омекне грахът. Ако е необходимо, се посолява и сгъстява с чаена лъжичка брашно. Докато ястието се приготвя, обелват се и се нарязват на парчета картофите, почистват се скилидките чесън. Картофите и чесънът се сваряват в солена вода. Намачкват се на пюре. Маслото се добавя, докато картофите са горещи.

Телешкото с грах се сервира върху канапе, оформено от картофеното пюре.

Сладкиш „Вишнева сладост“

ПРОДУКТИ

125 г масло
2 ч. ч. захар
2 ч. ч. брашно
4 бр. яйца
10 г бакпулвер (1 пакетче)
2 ванилии
500-600 г вишни
За поръсване:
1-2 ванилии
пудра захар

Начин на приготвяне:

Омекналото масло се разбива със захарта до побеляване. Прибавят се едно по едно яйцата, като биенето продължава. Брашното, ванилията и бакпулверът се пресяват два пъти и постепенно се прибавят към останалите продукти. Сместа се изсипва в намазана с мазнина и поръсена с брашно форма. Отгоре се нареждат изчистените от костилки вишни. Пече се в умерена фурна около 30-40 минути. Изважда се и когато се охлади, се поръсва обилно с пудра захар и 1-2 ванилии.

