

Освен кокошката, напълнена с жито или кисело зеле, както и пита под формата на плитка или украсена с фигури, символизиращи грозде, на трапезата се слага печена луканка, омлет, тутманик, печени орехи и задължително – вино.

## Градинарски омлет

### ПРОДУКТИ

200 мл течна сметана  
4 с. л. олио  
100 г кашкавал  
2 бр. червени чушки  
2 бр. зелени чушки  
1/2 ч. л. сол  
1/2 пак. бакпулвер  
7 бр. яйца  
1 връзка пресен магданоз  
3 скилдки стар чесън  
1 тиквичка  
2 глави лук  
1 щипка млян черен пипер  
4 с. л. брашно

### Начин на приготвяне:

Лукът се задушава в малко мазнина. Добавят се пресованият чесън и нарязаният магданоз. Разбърква се и се сваля от огъня. В същия тиган се задушават зелените чушки и тиквичката (малка), нарязани на кубчета, за около 10-15 минути. Накрая се задушават червените чушки в малко мазнина. Яйцата се разбиват със сметаната, настъргания кашкавал, сол и черен пипер на вкус. Добавят се брашното и бакпулверът и се разбърква.

Сместа се разделя на три части – в едната се сипва лукът, в другата – тиквичките със зелените чушки и в трета – червените чушки. В на-маслена и набраш-



нена тава се сипва първо сместа с лука, после червените чушки и най-отгоре тиквичките със зелените чушки. Пече се на 180° за около 40 минути. Омлетът може да се консумира топъл или студен.

## Печена тиква с мляко и яйца

(Рецептата е реализирана с домашна тиква от градината на г-н Атанас Бялковски)

### ПРОДУКТИ

1 кг тиква  
1 л прясно мляко  
4-5 яйца  
200 г захар + 3-4 с. л. за поръсване на тиквата  
2 ванилии  
1/2 ч. л. канела

### Начин на приготвяне:

Тиквата се почиства от семенната част, обелва се и се нарязва на парчета с големината на локум. Постава се в подходяща тава, поръсва се с 3-4 с. л. захар и канелата, покрива се с лист алуминиево фолио и се запича за 30 мин.

в умерена фурна. Яйцата се разбиват с останалата захар, добавят се студено мляко и ванилиите. Тавата се изважда от фурната, тиквата се залива с млечната смес и се връща във фурната. Пече се още 45-50 мин.

или докато млечният крем стегне. Преди сервиране се охлажда.

