ПРОДУКТИ

1 пакет кори за баница
1/2 кг прясно зеле, настъргано на лентички
1 кг кисело зеле (2 пакета)
зелената част на една връзка пресен лук
2-3 стръка пресен копър
2 с.л. доматено пюре
2 ч.л. червен пипер
1 ч.л. лютив червен пипер
2 ч.л. черен пипер
1/2 ч.ч. олио + малко за намазване
1 ч.ч. вода
сол на вкус

# Зелник с прясно и кисело зеле

## Начин на приготвяне:

В тиган се загрява олиото и прясното зеле се задушава до златисто около 20 минути. Добавя се пресният лук, червеният и лютивият пипер и се разбърква. Прибавя се обезсоленото и изцедено кисело зеле и се задушава 10-15 минути. Накрая се слага доматеното пюре, останалите подправки и заедно с водата се задушава на бавен огън 10-ина минути. Готовата плънка се опитва на вкус и се оставя да поизстине.

Взема се една кора за баница, намазва се с олио, покрива се с втора кора, след което се слага от плънката и се оформят ролца, които се нареждат в намазана с олио тавичка. Пекат се в предварително загрята на 180°-200° фурна за 15-20 минути до зачервяване. Готовият зелник се задушава с кърпа и се поднася както топъл, така и студен.

# Карамелизирана тиква

## Начин на приготвяне:

ПРОДУКТИ

1 средно голяма тиква (около килограм)
1,5 ч.ч. захар
1 ч.ч. вода
опечени орехи за поръсване

Захарта се карамелизира в подходящ за целта съд, като се бърка непрекъснато. Отстранява се от огъня и внимателно се добавя водата (защото пръска). Разбърква се до пълното разтваряне на карамела.

Обелената и нарязана на кубчета тиква се слага в намазана с олио тавичка и се разбърква с карамеления сироп.

Пече се около 30 минути на умерено загрята фурна. Сервира се студена, поръсена с орехи.