



Пълнени чушки с боб

1. Накиснете 500г боб в студена вода и киснете поне 12 часа.
2. Накиснете сухи червени чушки в гореща вода до омекване.
3. Сменете водата на боба и го сложете да заври. Отново сменете водата, добавете ситно нарязани 2 моркова и 2 глави лук и варете на бавен огън до омекване на зърната. След това добавете 1-2 ч.л. сол и варете още 15 минути.
4. Отцедете и добавете 2 с.л. Балканска подправка.
5. Задушете 2 глави ситно нарязан лук за 5-6 мин. в мазнина. Добавете боба и разбърквайте 2-3 минути.
6. Напълнете омекналите чушки с готовата бобена смес и ги наредете легнали в намазнена тава.
7. Поръсете със зехтин/олио и сложете в предварително загрята на 180 С фурна.
8. Печете до леко запичане на чушките (около 30 - 40 минути).

Свинско с картофи на фурна

1. Нарезете 1 кг свинско месо на едри парчета (5 - 6 см.), овкусете го със сол и черен пипер и го оставете на страна.
2. В дълбока тава нарежете на едри парчета 1.5 кг. картофи и 0.5 кг моркови.
3. Нарезете на ситно 1 средно голяма глава лук и една глава обелени скилидки чесън и ги добавете към картофите.
4. Добавете 400 мл. пасирани домати, 2 с.л. Балканска подправка и сол на вкус и объркайте добре.
5. Долейте 300 мл. гореща вода и наредете парчетата месо.
6. Завийте тавата с алуминиево фолио и печете на 200 С за около 1 час и 30 минути.
7. Махнете фолиото и запечете за 15-20 минути.