

Трпеца за Бадње вече

Печене паприке са мирођијом

Састојци:

- 8 меснатих бабура (зелених или црвених);
- 4 чена белог лука (или два струга младог белог лука);
- 2 кашике уља;
- 2 кашике сирћета;
- ½ везе мирођије;
- со.

Начин припреме

Паприке испећи, ољуштити, исцепати и оставити да се оцеде. Затим их поређати у чинију, посолити, додати сецкани бели лук и мирођију, па прелити сирћетом и уљем.



Пасуљ за Бадње вече

Састојци:

- Три до четири шоље лепог крупног пасуља;
- со;
- мањи корен целера;
- две шаргарепе;
- две-три зреле паприке (свеже), а могу и суве;
- корен паштрнака;
- корен першуна;
- бибер;
- лоров лист;
- мала главица црног лука;
- неколико ченова белог лука.



Начин припреме

Пре подне ставити опран пасуљ у млаку воду и пустити га да набубри. После подне га кувати док се потпуно не раскува. У другој посуди, на мало воде кува се све наведено поврће, док се добро не раскува. Пасуљ се извади и пропасира тако да добије изглед пасте, што се и са поврћем чини на исти начин. Затим се све сједини како би добило изглед fine пасте, осоли се и попраша першуновим и целеровим листом (ко воли, може да дода и сецканог белог лука или мрвљени лист менте). Ово јело подједнако је добро служити и као топло и као хладно, а често се деси да се задржи и сутрадан, на божићној трпези.



Блитва са кромпиром

Састојци:

- 3 везе блитве;
- 3 чена белог лука;
- шољица уља (најбоље маслиновог);
- 250 г кромпира;
- со.

Начин припреме

Блитву опарити, спустити у кипућу воду и кувати док не омекша. Посолити, оцедити, прелити уљем и исецканим белим луком и ставити преко кромпира, претходно исецканог и скуваног у сланој води. Послужити уз препечен хлеб.

Баклава са бадемом

Састојци:

- 30 танких кора;
- 200 г биљног маргарина;
- 300 г ораха;
- 300 г бадема;
- 500 г шећера;
- 3 дл воде;
- 2 кесице ванилин-шећера.



Начин припреме

У тепсију подмазану биљним маргарином ставити две коре попрскане маргарином, а преко њих млевене орахе и бадеме. Тако наизменично слагати по две коре и фил. Сложену баклаву исећи на квадратиће, а потом сваки квадрат пресећи дијагонално. На крају, сваки комад прелити отопљеним биљним маргарином и ставити тепсију у пећницу загрејану на 200 степени. Баклаву пећи на овој температури око 40 минута и још 10 минута на 150 степени.

Док се баклава пече, смесу шећера и ванилин-шећера прелити водом и кувати сируп све док не постане густ као мед. Тако припремљеним густим сирупом прелити печену и мало прохладјену баклаву.