

Banica

1 opakowanie ciasta filo
1 opakowania bułgarskiego sera sirene około 250 g
(można zastąpić owczym serem, serem feta lub polską bryndzą)
1 tradycyjny jogurt bułgarski lub grecki
4 jajka
trochę masła
szczypta sody oczyszczonej

W pierwszej kolejności ser rozgniatamy widelcem, dodajemy do niego 2 jajka, sodę oczyszczoną oraz jogurt i porządnie mieszamy.

Piekarnik rozgrzewamy na 180-200 stopni.

W formie do tarty (najlepiej metalowej) wysmarowanej masłem układamy pierwszą warstwę pogniecionego ciasta filo.

Na pogniecionym cieście wykładamy łyżeczką trochę farszu z sera, następnie polewamy delikatnie masłem.

Postępujemy podobnie z resztą arkuszy filo, za każdym razem wykładając łyżeczką część farszu i skrapiając delikatnie roztopionym masłem.

Kiedy wyłożymy wszystkie arkusze ciasta i zużyjemy farsz, dużym nożem kroimy banicę na kwadraty (podobnie jak baklawę).

Roztrzepujemy widelcem z solą i pieprzem 2 pozostałe jajka, dodajemy trochę gazowanej wody mineralnej i zalewamy banicę, tak by masa jajeczna wypełniła szpary w cieście, które powstały, kiedy kroiliśmy banicę.

Wsuwamy do piekarnika na około 20 minut, aż wierzch ciasta apetycznie się przyrumieni. Podajemy na ciepło lub zimno pokrojoną w kawałki.



Pieczone czuszki czyli nadziewana bułgarska papryka

Do faszerowania potrzebna nam będzie 1 kg specjalnej bułgarskiej papryki tzw. czuszki. To odmiana o podłużnym kształcie, jej miąższ jest dosyć delikatny, nie zawiera zbyt wiele wody i jest słodkawy w smaku. Aby przygotować ją do faszerowania, ścinamy ogonki i spiczaste końcówki i staramy się delikatnie wyjąć ze środka nasionka w taki sposób, aby nie rozedrzeć strąków.

Na farsz: 1 duża cebula, 1 duża marchewka, 1 kawałek selera, ½ bakłażana, ½ szklanki ryżu jak do sushi, trochę oleju, łyżka drobno posiekanej pietruszki + 1 łyżka do dekoracji

2 puszki pomidorów w zalewie do zapiekania

Farsz: cebulę należy drobno posiekać, marchewkę i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Bakłażan obrać ze skóry i pokroić w kostkę.

Rozgrzać trochę oleju na dużej patelni i podduścić delikatnie cebulę – nie powinna się przypalić. Dodać seler i marchewkę, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać i dalej dusić. Po kilku minutach dodać pokrojony bakłażan. Kiedy warzywa delikatnie zmiękną, dodajemy ryż, dokładnie mieszamy – nic nie powinno się przypalić !

Podlewamy delikatnie gorącą wodą jak rizotto i czekamy, aż ryż się podgotuje. Nie powinien być kompletnie miękki, gdyż będzie jeszcze się piekł, tylko ugotowany w połowie.

Na końcu dodajemy do farszu pietruszkę, w razie potrzeby doprawiamy.

Piekarnik nastawiamy na 200 st.



Kiedy farsz przestygnie, palcem lub małą łyżeczką wciskamy farsz do strąków papryki z obu stron. Nie powinna być napchana zbyt mocno farszem, gdyż w czasie pieczenia ryż może jeszcze pęcznić i rozsądzić strąki papryki. Końcówki papryki delikatnie obtaczamy w mące i układamy na blaszce do pieczenia. Zalewamy pomidorami z puszki i wsuwamy do piekarnika.

Przed podaniem dekorujemy drobno posiekaną pietruszką.



Katyk

250 g bułgarskiego sera sirene

1 jogurt naturalny

2 rozgniecione ząbki czosnku

Sól ziołowa do przyprawienia

Katyk to rodzaj twarożku, którym smarujemy chleb.

Podane składniki należy rozgnieść widelcem, czosnek dozujemy wedle uznania.

Adresy sklepów z bułgarskimi produktami w Brukseli

Bulgarie Etterbeek

Rue Froissart 62

1040 Etterbeek

Balkani

7 Rue Gray

1040 Bruxelles