

РЕЦЕПТИ Турски ястия



Съставки:

- 3 яйца
- 2 домата (нарязани)
- 1 зелена чушка
- 1 малка глава лук
- 2 с.л. зехтин
- Сол и черен пипер
- По желание: сирене или пастърма

Приготвяне:

- 1) Запържи лука и чушката в зехтин до омекване.
- 2) Добави домати и готви 5 минути.
- 3) Разбий яйцата и ги добави към зеленчуците.
- 4) Готви, като разбъркваш леко, докато яйцата се стегнат.
- 5) Подправи и сервирай с хляб.

Рецепта от Виолета
Етрополска, 11 клас



Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз

КЕБАП



Проект № 2024-1-BG01-
KA121-VET-000199424 по
Еразъм +

Съставки:

- 500 г агнешко месо (на кубчета)
- 2 с.л. кисело мляко
- 1 с.л. доматиено пюре
- 2 с.л. зехтин
- Сол, черен пипер, червен пипер, кимион

Приготвяне:

1. Смеси всички съставки и мариновай месото поне 2 часа.
2. Нанижи месото на шишове.
3. Изпечи на скара или грил тиган до златисто.
4. Сервирай с ориз или питка.

**Рецепта от Стоян Стоянов,
11 клас**



Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз

Имам баялдъ (пълнени патладжани)



Съставки:

- 2 патладжана
- 1 глава лук
- 2 домата
- 2 скилидки чесън
- 1/2 ч.ч. зехтин
- Магданоз, сол, черен пипер

Рецепта от Елисей Борисов,
12 клас

Приготвяне:

1. Разрежи патладжаните по дължина и ги запържи леко.
2. Задуши лука, чесъна и доматиите.
3. Напълни патладжаните със сместа.
4. Печи 30 минути на 180°C.
5. Поръси с магданоз и сервирай студено.



Италиански ястия

Проект № 2024-1-BG01-
KA121-VET-000199424 по
Еразъм +

Спагети *Карбонара*



Съставки:

- 300 г спагети
- 100 г панчета или бекон
- 2 яйца
- 50 г пармезан
- Черен пипер

Приготвяне:

1. Свари спагетите.
2. Запържи бекона до хрупкавост.
3. Смеси яйцата с настъргания пармезан.
4. Добави спагетите към бекона, свали от огъня и добави яйчената смес.
5. Разбъркай добре и сервирай веднага.

Рецепта от Ренета
Бориславова, 10 клас



Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз

Капрезе салата



Съставки:

- 2 домата
- 150 г моцарела
- Пресен босилек
- Зехтин, балсамов оцет
- Сол

Приготвяне:

Рецепта от Салина Яворова,
10 клас

1. Нарежи домати и моцарелата на шайби.
2. Подреди ги в чиния, като редуваш.
3. Поръси със сол, зехтин и оцет.
4. Гарнирай с листа босилек



Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз

Лазаня Болонезе

Проект № 2024-1-BG01-
KA121-VET-000199424 по
Еразъм +



Съставки:

- 9 кори за лазаня
- 300 г кайма
- 1 глава лук
- 2 домата
- 1 ч.ч. бешамел
- 100 г кашкавал
- Зехтин, сол, черен пипер

Приготвяне:

1. Запържи лука и каймата, добави домати и подправки.
2. В тавичка редувай кори, сос болонезе и бешамел.
3. Завърши с бешамел и настърган кашкавал.
4. Печи 30 минути на 180°C.

Рецепта от Галин Мирчев, 10
клас



Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз