

TARATOR

bulharská studená polévka

na jeden velký hrnec:

nastrouhat najemno **2 velké okurky**
zředit vodou v poměru 1:1 **dva velké bílé jogurty** (co nejhustší)
utřít **2 až 3 stroužky česneku** podle chuti
najemno nakrájet **kopr** – půl svazku nebo víc dle chuti
najemno nakrájet/nasekat hrst vlašských ořechů
dochutíme solí a mletým pepřem

Všechny pevné ingredience smíchejte, nakonec přilejte jogurt a zřed'te vodou dle chuti. Vychlaďte v lednici dvě hodiny a podávejte zejména v horkých dnech.

SIRENE PO ŠOPSKI

Šopský sýr
bulharská kuchyně

na pekáč či do remosky:

½ kg rajčat
2 velké cibule
400 g balkánského sýru
Máslo na vymazání nádoby

Vymažeme nádobu, ve které budeme zapékat, máslem, dno posypeme na kostičky nakrájenou cibulí. Na cibuli na sypeme na měsíčky nakrájené rajčata. Na rajčata položíme velké kostky balkánského sýra. Nemusíme jej krájet, sám se rozpeče. Nesolíme ani nekořeníme. Dáme zapéct na 15 minut na 200 °C. Podáváme s chlebem.