Риба на фурна

1. Загрейте фурната на 200°C.
2. Намазнете тава за печене и на дъното и наредете нарязани на шайби 600- 700 г картофи. Подправете ги със сол, черен пипер и зехтин и печете 20-25 минути.
3. Подправете 1 кг филетирана риба по избор със сол, черен пипер, зехтин и **2 с.л. Черноморска подправка** и я сложете в тавата върху картофите.
4. Нарежете домати на шайби и сложете като финален ред. И тях подправете с малко сол, черен пипер и зехтин.
5. Върнете тавата във фурната и печете 20 - 30 минути до готовност според дебелината на рибата.

Яхния с чушки

1. Нагрейте на средно висока температура 8 с.л. зехтин. В него задушете 3 големи глави лук, нарязани на едро за около 7-8 минути.
2. Нарежете на парчета 2 кг чушки (микс зелени и червени). Сложете ги при лука и ги гответе докато хванат цвят - около 15 минути, бъркайки през цялото време.
3. Намалете котлона на ниска температура, похлупете и гответе още 10 минути.
4. Добавите ½ ч.ч. гореща вода, **2 с.л. Черноморска подправка**, сол и черен пипер на вкус и гответе с капак до извиране на водата (около 15 минути).
5. Добавите още ½ ч.ч. гореща вода и гответе до получаване на желаната гъстота.
6. Сервирайте поръсена със ситно нарязан магданоз.