



Пиле с ориз

1. Разфасовайте на порции едно пиле около 1.5 кг.
2. Сложете го в тенджера със студена вода и изчакайте да заври. Като заври оберете пяната, сложете една цяла глава лук, един морков, чесън по желание и черен пипер на зърна и варете около 40 минути на слаб огън.
3. В тиган нагрейте 6 с.л. мазнина на средна температура. В нея задушете 1 голяма глава лук и 2 големи моркова, нарязани на ситно за около 6-7 минути с 1 ч.л. сол.
4. Измийте 250г ориз, изцедете го и го добавете при лука и морковите. Разбъркайте и гответе 2-3 минути докато се изцъкли.
5. Изсипете ориза в тава за печене, разстелете равномерно и наредете свареното пиле.
6. Залейте със 750 мл от бульона, в който е вряло пилето (ако не стигне долейте вода).
7. Поръсете с **2 с.л. Дунавска подправка**.
8. Печете в предварително загрята на 180°C фурна около 25 минути докато водата се поеме от ориза.

Рибена чорба

1. Посолете леко и поръсете с лимонов сок 1.5 кг сом (или друга речна риба).
2. В тенджера сложете 4-5 литра студена вода и 2 с.л. сол и изчакайте да заври. Във врящата вода сложете рибата и гответе около 10 минути.
3. Извадете рибата и оставете да изстине.
4. Прецедете бульона и го върнете в тенджерата. В него сложете нарязани на кубчета 1 глава лук, 3 моркова, 2 чушки и 2 картофа и варете 15 минути докато се сварят зеленчуците.
5. Добавете 400 г домати и **3 с.л. Дунавска подправка** и варете още 5-10 минути.
6. Обезкостете рибата и я добавете в тенджерата. Опитайте и добавете сол ако е необходимо
7. Поръсете със ситно нарязан магданоз и сок от лимон.