



Телешко с праз

1. Нарезжете 1 кг телешко месо на кубчета.
2. Нагрейте 8 с.л. мазнина на висока температура и в нея запечатайте месото от всички страни.
3. Добавете около 1 кг праз (3-4 стръка) и 5-6 ситно нарязани скилидки чесън и разбъркайте добре.
4. Сложете 400 г настъргани домати или 1 консерва, **2 с.л. Пиринска подправка** и 1 ч.л. сол.
5. Разбъркайте добре, намалете котлона на средно-слабо, сложете капак и гответе поне 1 час или докато е готово месото и соса е останал на мазнина. Периодично разбърквайте и добавяйте по малко вода ако е почти извряла.

Зелева яхния

1. Нарезжете на ситно 1,5 кг зеле. Добавете му 1 с.л. сол и го намачкайте с ръце.
2. Нагрейте 8 с.л. мазнина на средна температура и в нея задушете 1 голяма глава лук, нарязан на ситно – около 6-7 минути.
3. Сложете **2 с.л. Пиринска подправка** и бъркайте 30 секунди.
4. Добавете зелето и гответе докато омекне – около 15 минути.
5. Сипете 400 г настъргани домати, 200 г ориз и 2 ч.ч вода, посолете на вкус и гответе докато ястието остане на мазнина – 15-20 минути.
6. Сервирайте поръсено със ситно нарязан магданоз.