



### Риба на фурна

1. Загрейте фурната на 200С.
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 в загрятата фурна.
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. Нарезете 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.

### Добруджанска яхния

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. Нарезете 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. Добавете ½ ч.ч. гореща вода, 2 с.л. Черноморска подправка, сол и черен пипер на вкус и гответе с капак до извирание на водата (около 15 минути).
5. Добавете още ½ ч.ч. гореща вода и гответе до получаване на желаната гъстота.
6. Сервирайте поръсено със ситно нарязан магданоз.