Шопски кебап

1. Нарежете 1 кг свинско месо на кубчета по 3 см. Нанижете на дървени шишчета месото, редувано с парчета сладка чушка, по желание и люта чушка.
2. Загрейте на висока температура 3 с.л. мазнина и в нея запечатайте шишчетата от всички страни.
3. Извадете шишчетата, намалете температурата на средна и в същата мазнина сложете 3-4 ситно нарязани глави лук. Задушете за 5-6 минути и след това добавете 3-4 ситно нарязани скилидки чесън. Гответе още 2-3 минути и сипете 1 с.л. брашно. Бъркайте активно около минута.
4. Добавете 100 мл пасирани домати, **2 с.л. Шопска подправка**, 100 мл. вода и 1 ч.л. сол и гответе 5 минути.
5. В тава за печене, наредете шишчетата на дъното и залейте с топлата смес.
6. Разбъркайте 3 яйца с 300 г кисело мляко и щипка сол и залейте равномерно шишчетата.
7. Печете 20-30 минути на 200°C до получаване на златист загар. Оставете да преседят поне 15 минути и сервирайте, поръсени със ситно нарязан магданоз.

Сирене по шопски

1. Вземете индивидуални огнеупорни съдове (най-добре ако имате гювечета) и ги намаслете леко. На дъното на всяко сложете по 3-4 кръгчета чушка и по 150г сирене. Поръсете сиренето с **Шопска подправка** и над него наредете 2-3 резена домат и по желание 1 люта чушка. Залейте с 1 ч.л. зехтин или разтопено масло.
2. Печете в загрята на 200°C фурна 10-15 минути. Извадете и във всеки съд поръсете още малко **Шопска подправка** и чукнете по 1 или 2 яйца. Върнете във фурната и печете още около 5 минути или до готовност на яйцата.
3. По желание поръсете със ситно нарязан магданоз.