Тракийско пиле

1. Загрейте 3 с.л. мазнина на средна към висока температура и в нея запечатайте от всички страни 1.5 кг разфасовано на порции пиле (или само бутчета).
2. Извадете пилето и в същата мазнина добавете 1 средна глава лук, нарязана на ситно, 1 – 2 сладки чушки на парчета (пресни или печени) и по желание 1-2 люти чушки и задушете за 5-6 минути, като разбърквате периодично.
3. Намалете котлона на средна температура.
4. Сложете 3-4 ситно нарязани скилидки чесън и **3 с.л. Тракийска подправка**.
5. Разбъркайте, върнете пилето и добавете 1/2 кг нарязани пресни домати (или 1 консерва).
6. Похлупете и гответе поне 60 минути докато соса остане на мазнина.
7. Сервирайте поръсено със ситно нарязан магданоз.

Доматен гювеч

1. Нарежете на шайби 2 кг домати.
2. Нарежете на ситно 2 връзки магданоз.
3. Намазнете тава за печене, на дъното разстелете половината магданоз и върху него един ред домати.
4. Поръсете доматите равномерно с 2 с.л. галета и **2 с.л. Тракийска подправка**.
5. Разстелете и останалия магданоз, посолете и наредете още един ред домати.
6. Поръсете с още 2 с.л. галета и **2 с.л. Тракийска подправка** и завършете с финален (трети) ред домати.
7. Поръсете накрая с 1 с.л. галета и малко сол.
8. Полейте равномерно от горе с около 1 ч.ч. зехтин.
9. Печете в предварително загрята на 180°C фурна около 60 минути докато остане на мазнина.