

РЕЦЕПТА

на Даяна Даниелова Лападжова,
град Смолян

СМИДАР

(по два начина на приготвяне)



Необходими продукти: (по стара и автентична рецепта)

- ✚ царевично брашно (по възможност от домашно отгледана царевица и смяна на едро) – 1 кг;
- ✚ масло (краве и обезсолено) – 0.200 грама;
- ✚ мед – 1 чаена чаша;
- ✚ стафиди (сухо грозде, преди са отглеждали и са си сушили върху кончета) – 0.200 грама;

Начин на приготвяне:

Цялото количество царевично брашно се запържва в маслото (на слаб огън, за да не прегори). Добавят се разтопеният мед и стафидите. Всичко се обърква много добре, за да поеме брашното меда и стафидите. Консумира се като десерт.

Необходими продукти: (по съвременна рецепта, видоизменена от мен самата)

- ✚ хляб – 1 брой (стар, по-изсъхнал);
- ✚ масло (обезсолено) – 1 пакет (0.125 грама);
- ✚ мед – 1 чаена чаша;
- ✚ стафиди – 1 пакет от 0.200 грама;
- ✚ орехи, бадеми, лешници (микс) – 0.100 – 0.200 грама;
- ✚ сухи смокини, захаросани вишни или череши – микс от 0.100 – 0.200 грама;
- ✚ пудра захар (плюс какао, ако обичате) – 0.100 грама;
- ✚ лимон и/или портокал (настъргани на ситно ренде корички на тези плодове)



Начин на приготвяне:

Меката част (без коричките) на хляба се претрива през ръцете, по този начин се наситнява. Може да се нареже и на ситни кубчета. Маслото и медът се разтопяват. Към тях се прибавя пудрата захар (какао, по желание). Получената смес се изсипва върху натрошения хляб. Добавят се нарязаните на дребно сухи плодове (стафиди, смокини, вишни, череши). За хрупкавост се миксират ядките в блендер, но се запазват на по-големи парченца, за да се усещат при консумация. Поръсват се коричките от цитрусовите плодове (лимон и/или портокал), за да е по-вкусно, да има красив вид и цвят самият смидар.

Рецептата я научих от госпожа Светла Младенова, моя учителка от село Могилица. Имахме ден за приготвяне на автентични рецепти от региона и смидарът най-ми допадна на вкус, поисках да запиша съставките. Хареса ми, че е лесна за изпълнение. Благодарна съм на госпожата, че ни учи и предава своите знания и традиции (тя била научила рецептата от своята прабаба).

Опитайте и със сигурност ще Ви хареса! Вие също може да дообогатите рецептата като добавите съставки, които Ви допаднат на вкус, за да консумирате с удоволствие.

Bon appetit!

