

„Млади пазители на традицията“

Баница със заешко месо

Необходими продукти:

1 бр. заек

1 опаковка (400гр.) кори за баница

Краве масло

Сол



Начин на приготвяне:

Стъпка 1: Слагаме заека да се свари със сол на вкус и отделяме месото, но без да изхвърляме бульона.

Стъпка 2: Ако заекът е много голям, може да се използва само половината от месото, т.е. около 500гр.

Стъпка 3: След като отделим месото започваме да приготвяме баницата. Първо намазваме тава с масло, след което редим по 2 кори, мажем ги с масло и слагаме месо. Това се повтаря докато свършат корите.

Стъпка 4: Нарязваме баницата на парчета преди печене и след това я печем за около 40 минути на 160 - 200°C.

Стъпка 5: Веднага след като изкараме баницата от фурната я заливаме с около 600 – 700мл. бульон. След час баницата със заешко месо вече е готова за хапване.

Любопитна информация за представената рецепта!

Баницата със заешко месо се е поднасяла само на важни събития като рождени дни, сватби и др. Баба ми е разточвала корите на ръка и е пекла баницата на пещ. Рядкото и поднасяне се е дължало на факта, че продуктите били изключително скъпи и трудно достъпни, най – вече месото.

Източник: баба



Изготвил: Фатиме Мехмедова Льотинова, ученичка от IX „Г“ клас

Ръководител: Ирена Гатева – учител практическо обучение

***Професионална гимназия по селско стопанство „Никола Пушкиarov“
гр. Попово***