



6 Portionen Feuertopfpanne^{1,2,4,9}

Schweinefleisch anbraten mit Zwiebeln, Paprika, Porreelauch, Champignons, Tomate auf bulgarische Art geschmeckt, deftig würzig im Geschmack und mit einer Note Knoblauch verfeinert



4 Portionen Schopska Salat

mit frische Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln mischen mit geriebenen bulgarischen Käse⁶, mit Oliven⁶, Peperoni⁹ garniert und mit einer Tomatenrose verziert



4 Portionen Palatschinken

Die Milch⁶ mit den Eiern^C verquirlen, Mehl^A, Zucker zugeben und zu einen glatten Teig rühren. In diesem Teig sind mehr Eier enthalten. Zubereitet in der Pfanne und gefüllt mit einer hausgemachten Marmelade und mit Puderzucker bestreuen.



10 CREM CAMEL^{A,G}

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. In feuerfeste Förmchen verteilen. Die Eier^C cremig schlagen und mit den Zutaten und der Milch⁶ vermengen. Die gefüllten Förmchen im Wasserbad stellen und im Ofen stocken lassen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Zum servieren wird es aus der Form genommen und garniert.



6 Portionen Joghurt Dessert

Jogurt^G wird in einem kleinen Glas angerichtet mit Vanillezucker, Honig und ^Hwalnüsse. Zum Schluß garniert.



6 Hausgebackenes Käsebrötchen

Die wichtigste Zubereitung bei Hefeteig ist Zeit. Den Teig zum Gehen bringen, in Form bringen, Käse^G hinein bröseln mit Sonnenblumenkerne^H, Sesam garnieren anschließend backen.

Mit dem Gewürz Schubritza ist das Brot vollendet.



100g Lukanka

Luftgetrocknete Edelsalami mit einem Geschmack von Kreuzkümmel serviert auf hausgebackenes Brot^{H,G} angerichtet mit 3 Portionen Joghurt-Qaurk Dip^{1,2,4,9}



1 Angebotsbüfett

angerichtet auf 4 Platten

