

В навечерието на един от най-големите църковни празници - Великден, имам удоволствието да споделя рецептата си за [Козунак със заквасена сметана](#) и с читателите на списание

[BBC GoodFood BG](#)

в рубриката BG кулинарни блогове.

Благодаря за поканата на гл. редактор Людмила Слокоски и пожелавам на всички читатели весели празници! :)

Избрано

BG кулинарни блогове



faitmaison-maria.blogspot.com
Мария Янева

Хрупкави финландски понички

3 яйца
2 ч.л. захар
1/2 ч.л. сол
150 мл прясно мляко
200 г брашно
мазнина за пържене
пудра захар за поръсване

В купа чукуйте яйцата, без да ги разбивате. Добавете захарта, солта и млякото, разбъркайте и прибавете брашното. Бъркайте, докато се получи хомогенна смес. Загрейте мазнина за пържене в по-дълбок съд. Когато се сгорещи, изсипете тестото в лощ с тънък накрайник и шприцовайте тестото в горещата мазнина, като се стараете да оформите кръгли понички, не по-големи от 7-8 см в диаметър. Пържете до златисто, отцедете върху кухненска хартия и поръсете обилно с пудра захар, ноятно по желание може да ароматизирате с една ванилия.

vkusnosbety.blogspot.com
Бянка Йовчева



www.evatonева.com
Ева Тонева

Козунак със заквасена сметана

650-700 г брашно + 50 г за обалване на стафидите
7 г суха мая
150 г пудра захар
1/2 ч.л. сол
1 с.л. настъргана лимонова кора
1 ч.л. ванилов екстракт
50 г стафиди
2-3 с.л. ром
30 г кравето масло
30 г свинска мас
3 големи яйца (единият жълтък е за намазване)
200 г заквасена сметана
150 мл топло прясно мляко
растителна мазнина за намазване на формите и ръцете

ЗА ГЛАЗИРАНЕ
1 яйчен жълтък
2 с.л. прясно мляко
1-2 с.л. филюрани бадеми
1-2 с.л. кристалин захар

Накиснете стафидите с алкохол и ги оставете за 1 ч. В купа разбийте 2 цели яйца и 1 белтък, добавете ваниловия екстракт. В друга купа пресейте брашното, захарта и солта, добавете маята и лимоновата кора, разбъркайте. Направете кладенче в средата, изсипете в него заквасената сметана, яйцата и прясното мляко. Замесете гладко, но много меко тесто - малко по-гъсто от кецово. Извадете го на

Горещ шоколад

200 мл пълномаслено прясно мляко
200 мл млечна сметана
3/4 с.л. царевично нишесте, за вълчност и гъстота
80 г черен шоколад, 64 % какаова маса
1-2 с.л. захар, по желание



лено набрашнена повърхност, премесете го леко и оформете на топка. Поставете го в набрашнена купа, покрийте с кърпа и оставете 30 мин на топло да втаса. През това време разтопете кравето масло и свинската мас, охладете до стайна температура. Извадете тестото и лъжица по лъжица започнете да прибавяте мазнината към него. Оформете на топка, поставете в купа, покрийте и оставете на топло да втаса до удвояване на обема. Намажете с мазнина форма с подвижен борд и отвор в средата, диаметър 28 см. Направете същото и с 3 термоустойчиви чаши с диаметър 9 см или поставете в тях хартия за печене. Отцедете стафидите, овалайте ги в брашно и на части ги прибавете към тестото. С намазани ръце разделете тестото на 10 еднакви части, оформете ги на топки. Поставете 7 в голямата форма и 3 във всяка чаша. Покрийте ги с кърпа и оставете на топло да втасат 30-40 мин. Загрейте фурната до 180°C. Намажете нозунаците с разбития в прясното мляко жълтък, поръсете с филюрани бадеми и захар. Печете 30-40 мин до златисто, готовността проверявайте с дървена клечка.

от мляното царевичното нишесте до гладка смес. Към заврялата млечна смес добавете шоколада, предварително начупен, намалете огъня и бъркайте, докато се разтопи. Добавете разтвореното нишесте и отново бъркайте, докато се сгъсти сместа. При бъркането лъжицата остава трайна следа и се

