Празникът Благовещение съвпада с Великия пост, но Светата православна църква разрешава да се яде риба, зехтин и да се пие вино. На трапезата задължително присъства блага пита, а първото парче от нея стопанката поставя на прага на дома и нарича за неговия покровител – домашния дух. Характерни ястия за софрата на Благовец са лучник, каша от прясна коприва и салата от зелен лук с магданоз и джоджен. Не случайно точно от този ден е останала приказката: „Дойде ли Благовец, хващаме се за зелено“.

Маринована сьомга

ПРОДУКТИ

4 котлета от сьомга
1 лимон
1 грейпфрут
100 мл. бяло вино
2 с. л. зехтин
1 щипка черен пипер
сол, 2 с. л. магданоз

Начин на приготвяне:

Настъргана кора от лимона се смесва със сока от грейпфрута. Прибавят се солта, бялото вино и черният пипер, след което котлетите от сьомга се заливат със сместа и се оставят в хладилник да се мариноват за поне половин час. Щом се маринова, сьомгата се изпича на скара или в нагорещен и намазнен със зехтин тиган. Котлетите се пекат по две минути от всяка страна, след което в тигана се добавя и сокът от маринатата. Рибата се задушава в получения сос още 3-4 минути от всяка страна. Сьомгата се сервира гореща, поръсена със ситно нарязан пресен магданоз. Гарнира се със свежа салата според сезона.

Блага пита

ПРОДУКТИ

брашно – 800 г
вода – 400 мл
олио – 120 мл
захар – 100 г
орехови ядки – 60-100 г
стафиди – 100 г
сода бикарбонат – 1 ч. л.
канела, карамфил,
настъргана лимонова кора,
сол
ром – 2 с. л.

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява и към него се добавят содата, солта, канелата и 3 счукани зрънца карамфил. Сместа се изсипва в тава, прави се кладенче и вътре се прибавят захарта, по-голямата част от олиото и водата. Разбърква се и се прибавят поръсените с ром и оваляни в брашно стафиди и нарязаните орехови ядки. Сместа се изсипва в намазана с олио тава и се пече в умерена фурна до готовност. Сервира се охладена и поръсена с пудра захар.