# Пълнен шаран

ПРОДУКТИ

един шаран (1,5–2 кг)
6 големи глави лук
1 кг домати
100 г орехи
1 връзка магданоз
1 лимон
200 мл олио
девесил, черен пипер, сол

## Начин на приготвяне

Почистеният от вътрешности, перки и люспи шаран се измива добре, подсушава се, натрива се със сока на 1/2 лимон и се осолява добре отвътре и отвън. Междувременно се приготвя плънката – в 1/2 ч. ч. олио се задушават 3 глави, нарязан на кубчета лук, за 10 минути. Добавят се начуканите орехи, половината нарязан магданоз и се овкусява със сол, черен пипер и девесил. След 4–5 мин. сместа се отстранява от огъня. В това време се приготвя шаранът за пълнене – с игла и дебел конец (или с клечки за зъби) се зашива част от коремната кухина, като се оставя отвор, през който се нарежда плънката, а след това се зашива и целия корем. В тавата, в която ще се пече, се поставят 6–7 бамбукови пръчки да образуват решетка, върху която се слага напълненият шаран. Правят се прорези с нож върху горната му страна, в които се слагат резенчета от другата половина на лимона и се намазва с останалото олио. В тавичката се слагат 2 чаши вода, покрива се с намокрена хартия за печене (или алуминиево фолио) и се пече 1 час на 200°. Останалите 3 глави лук се нарязват на едри кубчета, доматите се обелват, нарязват, добавя се останалият магданоз, сол, черен пипер, девесил и 1 чаша вода. След 1 час печене, хартията се отстранява, около шарана се нареждат лукът и доматите и се допича за още 1 час. Шаранът се сервира топъл или студен с пресен магданоз и резенчета лимон.

# Торта „Черноморец“

**(50 години от създаването на най-популярните български бонбони)**

ПРОДУКТИ

За блата:
500 г качествени какаово-канелени бисквити
150 г меко масло
сокът и кората на 1 портокал
10 бонбона „Черноморец“
За крема:
500 г фъстъчено масло
500 г заквасена сметана
5–6 с. л. пудра захар
10 г желатин
За шоколадовия крем:
200 г млечен шоколад
100 г натурален шоколад (с портокалови корички)
100 мл 30% сметана
щипка морска сол

## Начин на приготвяне

Бисквитите се натрошават, добавят се сокът и кората на портокала и, заедно с маслото, се оформят на тесто, което се разстила в тортена форма с подвижно дъно (диаметър 26 см). Отгоре се нареждат нарязаните бонбони. Кремът се приготвя чрез смесване на фъстъченото масло и сметаната, опитва се и се добавя захар на вкус. Желатинът се накисва в 50 мл студена вода, след 10 мин. се затопля на водна баня до пълното му разтваряне и се добавя към фъстъчено-сметановия крем, който се изсипва върху блата и се слага в хладилника да стегне за 2–3 часа. Сметаната за шоколадовия крем се затопля, дръпва се от огъня и се добавя начупеният шоколад с щипка сол. Бърка се до получаване на еднородна гладка смес, която се изсипва върху стегнатия крем. След поне 3–4 часа в хладилник тортата се освобождава от формата и се украсява с резени портокал, бонбони и настърган шоколад.