



ВКУСНА ПРАЗНИЧНА КНИЖКА





Скъпи читатели и приятели на Точени кори „БИТАС“,

„Вкусната книжка“, която вече разлиствате, е нашият специален предпразничен подарък за всички Вас. Създадохме я, за да Ви послужи за вдъхновение при приготвянето на вкусни печива с истински точени кори за Бъдни вечер, Коледа и Нова година.

Всички рецепти, поместени на страниците ѝ, са лично изпробвани от нас и присъстват на нашата празнична трапеза. С радост ги споделяме тук за Вас, за да им се насладите и Вие заедно с Вашите най-скъпи хора! От постни до блажни, от солени до сладки — всички те са баници с традиционен вкус и, вярваме, апетитно допълнение към всяка празнична сбирка.

Ще се радваме да ги опитате и да споделите с нас как са се получили! А дотогава в нашата малка семейна фабрика ще работим с пълна сила, като в една същинска работилница на Дядо Коледа! Ще разточваме за Вас нашите три вида истински точени кори, за да посрещнете празниците с най-вкусните домашни баници.

Бъдете здрави, усмихнати и много вдъхновени през Новата 2018 година!

Екипът на БИТАС ЕООД

Р.8: Не сме забравили и късметите за новогодишната баница! Можете да ги откриете и разпечатате от стр. 15.



За Бъдни
вечер

Лучник



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет пълнозърнести точени кори „Битас“, препечени на сач
6 средно големи глави лук (~ 600 гр)
100 гр ориз
1 сл. червен пипер
Сол и чубрица на вкус
Олио за намазване на корите

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на лучника.

Нарежете лука на едро. Задушете го в 1 сл. олио и малко вода, докато стане прозрачен. Добавете ориза, долейте 150 мл вода и оставете да къкри на тих огън, докато омекне. Разбърквайте често. Подправете готовата плънка със сол, чубрица и червен пипер и свалете от огъня.

В намазана с олио тава поставете разгъната първата кора, така че краищата ѝ да излизат извън тавата. Останалите 2 кори накъсайте на едри парчета.

Намажете кората фино с олио, разпределете 3-4 лъжици от плънката и покрийте със слой кори, също леко намазнени. Повторете последователността до изчерпване на плънката и корите, като завършите с плънка.

Загънете върху плънката стърчащите краища на първата кора, намажете фино с олио и 3 сл. вода и изпечете лучника в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за около 25-30 минути).

ДОБЪР АПЕТИТ!

Мармаладки



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач
450 гр шипков мармалад
100 гр натрошени орехи
Олио за намазване на корите
Пудра захар за поръсване

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на мармаладките.

Вземете кора и я намажете равномерно с олио, след което и с 1/3 от мармалада. Поръсете с орехи и завийте на стегнато руло. Повторете същото и с останалите две кори.

Всяко от рулата нарежете на парчета с ширина 4 см. Подредете ги с мармалада нагоре в тава, застлана с хартия за печене, и намажете всяко фино с олио.

Изпечете в предварително загрята на 170 градуса фурна до светло златисто.

Оставете мармаладките да изстинат леко, поръсете с пудра захар и поднесете.

НАСЛАДЕТЕ СЕ!

Идея:

Опитайте
рецептата и
с други
по-течни
сладка - например от
дюли или от боровинки.

За
Коледа

Баница руло



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач
500 гр праз лук
250 гр кайма
200 гр доматиено пюре
Сол и риган на вкус
2 сл. олио за плънките и още за намазване на корите
1 белтък
Сусам за поръсване

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на рулото.

Нарежете прера на полукръгове и го задушете в 1 сл. олио и 50 мл вода до омекване. Подправете със сол на вкус.

Задушете каймата в 1 сл. олио и бъркайте, докато стане на трохи. Подправете със сол и риган на вкус и добавете доматиеното пюре. Оставете сместа да къкри на слаб огън до леко сгъстяване на соса.

Вземете кора и я намажете фино с олио, след което и с 1/2 от задушения праз лук. Покрийте с втората кора. Намажете я фино с олио и разпределете равномерно отгоре плънката с кайма. Покрийте с третата кора, намазнете я леко и разпределете върху нея останалия праз.

Навийте трите кори заедно на руло, като загънете навътре по 10 см от левия и десния край, за да не изтече плънката.

Така приготвеното руло намажете с белтъка и поръсете със сусам. Изпечете го в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за около 30 минути).

ДОБЪР АПЕТИТ!

Тиквени елхичка



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач
1 кг настъргана тиква
2 ч.ч. захар
1 ч.ч. олио и още за намазване на корите
1 ч.л. канела
1 ч.ч. натрошени орехи
Пудра захар за поръсване

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на тиквеника.

Разбъркайте тиквата със захарта, олиото и канелата.

Намажете всяка от трите кори фино с олио, разпределете равномерно 1/3 от плънката, поръсете с орехи и завийте на руло.

Отрежете 5 см от края на едно от рулата и го отделете. Останалите рула разрежете наполовина.

Вижте нагледно как да оформите елхичката във видеото тук:



НАСЛАДЕТЕ СЕ!

Съвет:

Ако плънката се получи по-течна, не се притеснявайте! Така тиквеникът ще бъде по-сочен.



За Нова
година

Чучната баклава с орехи



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач
125 гр разтопено масло
100 гр орехи, нарязани на ситно

За сироп:

500 мл вода
500 гр захар
Ванилия и канела на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на баклавата.

Разстелете първата кора, намажете я с $\frac{1}{3}$ от разтопеното масло и посипете равномерно с орехи. Навийте кората на стегнато руло. Повторете същото и с останалите 2 кори.

Нарежете всяко от рулата на парчета с ширина 4 см. Така получените охлювчета наредете едно до друго в кръгла тава с диаметър 20 см. Изпечете в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за 15-20 минути).

Пригответе сироп, като кипнете водата със захарта, ванилията и канелата. Оставете да къкри до пълното стопяване на захарта.

След изпичане на баклавата, веднага я залейте с готовия сироп и я оставете да се напои за поне 2 часа.

НАСЛАДЕТЕ СЕ!

Новогодишна баница

+късмети на стр. 15



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

1 пакет Точени кори „Битас“, препечени на сач
4 яйца
1 ч.ч. кисело мляко
1/2 ч.ч. прясно мляко
300 гр сирене
50 гр масло
Олио за намазване на корите

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Оставете корите на стайна температура за 1 час преди приготвяне на баницата.

За плънката разбийте яйцата и ги смесете с прясното и киселото мляко. Отделно натрошете сиренето.

Вземете първата кора, намажете я фино с олио, разпределете равномерно върху нея 1/3 от плънката и поръсете със сирене. Върху нея поставете втората кора, отново намажете с олио, сложете плънка и сирене. Същото се повтаря и с третата кора.

Навийте заедно трите кори на руло. Нарежете рулото на филийки с ширина 4 см. Подредете получените розички в намазнена тава и ги залейте с разтопеното масло.

Изпечете баницата в предварително загрята на 200 градуса фурна до златисто (за около 40 минути).

ДОБЪР АПЕТИТ!

Новогодишни късмети

Пада се здраве на теб и твоите близки! Ще си хапвате баница дружно с румени бузки!	Очаква те нова година, изпълнена с вдъхновение ! Успех ще жъне всяко твое (кулинарно) творение!
Ще бъде успешен всеки твой делник! Хапвай си редовно наложен зелник.	Щастлива година за теб в личен план - ще ставаш известен и все по-голям!
Бебе! Ще се радваш на мънички ръчички и бузки сладки като баклавички!	Ще бъдеш тъща весела, засмяна или свекърва — на снахата отмяна !
Ще те застигне любов голяма и баницата вече ще си споделяте двама.	В нова спретната къщурка се нанасяш с твойта булка.
Нова печка с две тави големи - да се правят баници на смени!	Таз година ти ще посетиш Варна, Виена, Пловдив и Мъглиж !
Предстои ти спокойна година без нито една караница! Ще си хапваш блажено наложена баница.	Година изобилна, плодородна , земята ще роди, каквото боднеш!
Екскурзия зад граница, но кратка— да не ти липсва дълго баницата сладка!	Над книгите залягай и учи, така студент ще станеш ти!
Кола нова, пък била и стара — важното е да се кара!	За парите — ясно, в портфейла ти винаги да им е тясно!
Пада се на теб късмет ! Годиinata ще бъде сладка като мед.	Танци, купон и веселба - цяла година ще си от софра на софра!
Баници с корите „ БИТАС ” щом ядеш, здрав ще бъдеш — щеш, не щеш!	Бизнесът ти просперира, нова скорост той набира!



**“Вкусна празнична книжка”
2017**

Идея, фотография и изработка:

www.cherrybakery.eu

Намерете Точени кори “БИТАС”:

www.bitas.bg

