

ЯХНИИ

Месото за яхнии се взема от предната част на животното

(това важи не само за агнешкото, но за всички видове месо) — от плешката, гръдите и врата. Подходящо е, защото е проша-

рено с тристияна. Двете задължителни съставки на всяка яхния са лукът и червеният пипер. Продуктите най-напред се запър-

жават, а след това се варят, за разлика от пшаките, при които

направо се варят (при тях обикновено не се използват лук и

червен пипер) и които имат други съставки с характерен вкус

и аромат, като чесън, домати и лимон. Метия, при готвенето

на които не се прави запръжка (каквито са пшаките), обикно-

вно се поднасят студени. Точно обратното е при яхниите.

Месото за яхнии се нарязва на малки парченца и се запръж-

ва, докато получи златист цвят. По време на запръжването не

бива да го набождаме с вилица, защото ще изтекат соковете

му. С рещетъчна лъжича го прехвърляме, когато вече е изпър-

жено, в друг съд, който държим на топло в единия край на

печката. В същата мазнина изпържваме нарязания на ситно

лук, като бъркаме непрекъснато с дървена лъжича или дърве-

на лопатка (металната лъжича придава дръг привкус на ясти-

ето). Когато лукът стане прозрачен („стъклен“), прибавяме ос-

таналите продукти, например червени домати, които прева-

рителино сме попарили с вряла вода, за да бъдат обелени по-

лесно, и сме настърпали на ренде или сме нарязали на дребно.

Държим съда на огъня, докато се изпари водата, която дома-

тите съдържат, и слагаме брашното (преварително пренече-

но на сух тиган и размито с малко хладка вода). Млява реди на

червеня пипер, който, ако бъде поставен направо, ще загори

и ще вгори ястието, затова отнемаме съда от огъня, слагаме

червеня пипер, който, ако бъде поставен направо, ще загори

Ако вместо червени домати използваме доматино пюре, най-

напред го размиваме с топла вода и дъва тогава го слагаме в

ястието. Връщаме обратно изпърженото месо в съда, наливаме

гореща вода или топъл бульон (течността трябва само да пок-

рие продуктите) и засилваме огъня. Шом ястието кипне, нама-

ливаме силата на огъня и варим на умерен или на тих огън,

докато месото напълно омекне.

Това е най-общата готварска техника за всички видове ях-

нии. При отлежните рецепти има различия, които са от значе-

ЯХНИИ ОТ АГНЕШКО МЕСО С ЧЕРВЕНИ ДОМАТИ

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 кг лук, 3 супени

лъжички краеве масло, 1 връзка магданоз, 1/2 кг червени домати (или 1

липец и 1 лимон), сол

Това е рецепта на П. Р. Славейков, който е записал как се

готви яхния от агнешко месо в Тревненския край: „Нарязват

на едро месо, което, като взвяхи няколко пъти, изваждат,

препенават го и като прецеждат водата му, отлежат дребните кос-

ти. Подире нарязват лука на търкаклетата, турят го заедно с мал-

ко масло върху месото, което варят в прецежданата вода. Като

захване да увира, турят му много магданоз и като взвяхи вед-

нъж-дваж, снемат го. На таз яхния може да се излее и да се

вари с прецедени през сито или хастар една ока червени дома-

ти. Ако не и се турят домати, може да се турят едно-две яйца с

лимон, още по-добре става.”

ЯХНИИ ОТ АГНЕШКО МЕСО С ПРЕСЕН ЛУК

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от гръдите, 1 кафена

чашка олио, 3 връзки пресен лук, 3 супени лъжички нарязан магданоз, 3

супени лъжички нарязан пресен джоджен, 1 чаша лъжичка червен пипер,

5 - 6 зърна черен пипер, 2 супени лъжички разтопено краеве масло, 1/2

чаша лъжичка винена киселина (лимонтузу), сол

Нарязваме месото на хапки, които пръжим в олиото заедно

с нарязания на ситно пресен лук. Пръжим, докато лукът омек-

не — тогава поставяме нарязания на ситно магданоз и пресен

джоджен, посипваме червеня пипер, слагаме зърната черен

пипер, наливаме 1 чаша чаша хладка вода, посолваме, обръ-

кваме сместа, поставяме разтопеното краеве масло и варим на

тих огън, докато ястието остане на мазнина. Накрая прибавя-

ме лимонтузуто, разтворено в 2 супени лъжички хладка вода.

Агнешка яхния със спанак

ПРОДУКТИ ЗА 4 ПОРЦИИ: 700 г тлъсто агнешко месо, 1 връзка пресен лук, 3 – 4 супени лъжици разтопено краве масло или олио, 800 г спанак, 1 супена лъжица брашно, сол

Измиваме месото, нарязваме го на хапки, посоляваме го и го слагаме в суха тенджера на огъня без капак. Държим го на огъня, докато водата му се изпари, като го разбъркваме от време на време с дървена лъжица. Слагаме разтопеното краве масло (или олиото) и нарязания на дребно пресен лук. Задушаваме под похлупак десетина минути на умерен огън. Прибавяме спанак, който предварително сме измили и нарязали на ивици. Без капак държим ястието на огъня, като разбъркваме с дървена лъжица през няколко минути, за да не загорни. Щом спанакът се попари, наливаме толкова топла вода, колкото е необходима, за да покрие продуктите. Отделно на сух тиган препичаме брашното, разреждаме го с 1 кафеена чашка хладка вода и го слагаме в яхнията. На тих огън под похлупак варим още четвърт час. Яхнията се поднася с кисело мляко.

Агнешка яхния по градинарски

ПРОДУКТИ ЗА 4 ПОРЦИИ: 700 г тлъсто агнешко месо, 2 – 3 супени лъжици разтопено краве масло, 4 връзки пресен лук, 1 връзка пресен чесън, сол

Нарязваме месото на хапки, които поставяме в тенджера заедно с разтопеното краве масло. Ако месото не е тлъсто, слагаме двойно повече мазнина. Върху месото сипваме пресния лук и чесъна, нарязани на парчета с дължина 2 см. Посоляваме и без вода задушаваме на тих огън под похлупак. Едва когато лукът омекне, наливаме толкова топла вода, колкото е необходима да покрие продуктите, и продължаваме да задушаваме, докато яхнията остане на мазнина.

Кебапи

При кебапите месото е наполовина задушено и наполовина сварено, затова е по-сочно, отколкото при яхните, въпреки че сосът е по-малко. Месото за кебапи става по-вкусно и по-ароматно, ако престои 5 – 6 часа на хладно място или в затворен съд в хладилник, нарязано за готвене и поставено в суха марината, която се приготвя от нарязан на ситно лук, смлян черен пипер, чубрица и малко бяло вино (или оцет).

Агнешки таскебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо, 1 чаена лъжичка черен пипер, 1 глава лук, сол, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1/2 чаена лъжичка канела, 3 – 4 супени лъжици ориз

Тас (тур. от араб.) е дълбока медна паница. Как тасът е бил използван някога, виждаме в рецептата на П. Р. Славейков за агнешки таскебап: „Месото да е тлъсто и да е от кълка. Измий и нарежи го на малки късове, размеси го с малко нарязан кромид, сол, черен пипер, канела. И остави го тъй да престои два-три часа. Турни го тогава в дълбок тас, затвори капака му добре, турни го в една дълбока тепсия с вода на огъня да ври 1 1/2 – 2 часа, додето водата му изври. След това прелей в тепсията малко вода, в коя е била варена говедина (говеждо месо – б. а.), турни и ориз и остави да се свари и стане като пилаф. В него се размесва месото и се поднася.”

Агнешки млечен кебап

ПРОДУКТИ ЗА 4 ПОРЦИИ: 700 г агнешко месо, 1 чаена лъжичка черен пипер, 1 чаена лъжичка канела, 3 – 4 супени лъжици кокоша (или патешка) мас, 1 1/2 л прясно мляко, 1 супена лъжица брашно, сол

Тази рецепта е записана от П. Р. Славейков. Млечния кебап от агнешко или овче месо той нарича млечна печенина, която се приготвя по следния начин: „... нарязват месото, турят му сол и пипер, оставят го тъй 1 – 2 часа. Подире турят му отгоре прясно мляко, което додето се запени и възври няколко пъти,

се държи на огъня. Изваждат късовете от тенджерата и след като изстинат, ги набождат на шиш и ги пекат на слаб огън. Като захванат да ся препичат, турят им по малко преснак (прясно мляко – б. а.) заедно с кокоша мас. Ако капе много маста им, поръсват ги с малко брашно, додето ся опекаат добре. Най-подире, като ги извадят от шиша, посипят ги с дарчин (канела – б. а.) и имат добър вкус за ядене.”

Агнешки кебап с пресен лук

ПРОДУКТИ ЗА 3 ПОРЦИИ: 1/2 кг агнешко месо, 3 връзки пресен лук, 2 супени лъжици нарязан магданоз, 3 супени лъжици нарязан пресен джоджен, 3 супени лъжици разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка червен пипер, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 чаена чаша бяло вино, 4 яйца, 1/2 л прясно мляко, сол

Нарязваме месото на малки парчета, които смесваме с нарязания на дребно пресен лук и нарязания на ситно магданоз и пресен джоджен. Сместа слагаме в пръстен гювеч, тавичка или съд от йенско стъкло и прибавяме разтопеното краве масло, червения и черния пипер, бялото вино и сол на вкус. Печем в умерена фурна. Когато месото омекне, слагаме заливка от разбитите яйца, смесени с прясното мляко, и допичаме още десетина минути.

Агнешко горски кебап

ПРОДУКТИ ЗА 4 ПОРЦИИ: 700 г агнешко месо с кости (от плешката и ребрата), 3 супени лъжици разтопено краве масло, 2 глави лук, 1 супена лъжица брашно, 1 супена лъжица нарязан магданоз, 1 супена лъжица нарязан пресен копър, 1 супена лъжица нарязан пресен джоджен, 1 клонче чубрица, 10 – 12 зърна черен пипер, 1 кафеена чашка бяло вино, 1 чаена лъжичка доматино пюре, сол

Нарязваме месото на малки парчета, които задушаваме в тенджера с разтопеното краве масло. Прибавяме нарязания на ситно стар лук (или 2 връзки пресен лук, нарязан на дребно) и когато се задуши, слагаме брашното (предварително препечено на сух тиган и размито в 1 кафеена чашка хладка вода) и го пържим, докато добие златист цвят. След това добавяме под-

правките – магданоза, пресния копър, пресния джоджен, клончето чубрица (прясна или изсушена), зърната черен пипер. Наливаме бялото вино и 1 кафеена чашка топла вода, посоляваме на вкус и на тих огън варим, докато месото омекне. Заедно с бялото вино добавяме доматино пюре, което сме размели с 1 кафеена чашка топла вода.

Агнешки шиш-кебап

ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ: 1 кг агнешко месо от бута, 2 глави лук, сол, 1/2 чаена лъжичка смлян черен пипер, 1 кафеена чашка олио

Отстраняваме костите и нарязваме месото на кубчета със страна 2 см, които смесваме с нарязания на ситно лук, сол, смления черен пипер и 1 супена лъжица олио. Слагаме сместа в затворен съд и я оставяме да престой няколко часа в хладилник (най-добре половин денонощие) или на студено място. После набождаме парчетата месо на метални шишове и ги пържим в тиган със силно загрято олио (може да ги изпечем на електрическа скара или на „жив огън”).

Чопкебап

ПРОДУКТИ ЗА 4 ПОРЦИИ: 800 г агнешко месо, 2 глави лук, 4 сурови чушки, 1 кафеена чашка олио, 1 чаена лъжичка смлян черен пипер, 3 яйца, сол

Чоп (араб. чрез тур.) буквално означава „дебела тояга”. В случая обаче става дума за шишове, които някога са били дървени, а сега обикновено са метални.

Нарязваме месото (най-добре да е от бута) на кубчета със страна 2 см и ги нанизваме на шишовете, като ги редуваме с филийки лук и парчета от сурова чушка. Шишчетата пържим в силно загрято олио, като ги обръщаме от всички страни. Изваждаме ги, оставяме ги да се охладят за половин час, после ги поръсваме със сол и смления черен пипер, потапяме ги в разбитите яйца и отново ги пържим.