

ИЗ КУХНЯТА НА СОФИЙСКИТЕ РОМА

ОТ НИЩО НЕЩО

ТЕСТЕНА МАНДЖА

Тя е любимо ястие през зимата на ерлийските рома. Замесва се посолено тесто от 1 кг брашно източва се кора с дебелина половин сантиметър. Навива се на точилката, измъква се точилката отрязва се рулото по средата на две и след това се нарязва на тънки резени. Наръсва се с брашно и се разрехва с пръсти да не залепват резените.

Пускат се във вряща и подсолена вода, бърка се, а преди да се свалят от огъня се подпържват с мазнина червен пипер; поръсва се преди сервиране с черен пипер и лютива чушка по желание. може да се поръси със сирене. Яде се с нагробен корав хляб.

КИСЕЛИ ЧОРБИ

* Праз с ориз

домати с ориз

лук с ориз

спанак, лапак с ориз или без ориз

В два литра вода вари се зеленчука /и люти чушки/, добавя се шепя ориз. Като поустине се застройва с кисело мляко или с лъжичка оцет, разтрива се сварената люта чушка.

* Боб с кисело зеле

Към добре сварения боб преди да се сложи подпържка от лук мазнина и червен пипер, се прибавя двеста-триста грама ситно нарязано кисело зеле. За чорба и за яхния се преценява по желание гъстотата на боба.

* Панирано виме - шницел деликатес

Добре свареното виме се нарязва на тънки филии панират се в разбити яйца и галета, и се пържат. Слага се гарнитура по желание. Свареното виме може да се готви като всяко останало месо с ориз, с праз, с боб и т.н.