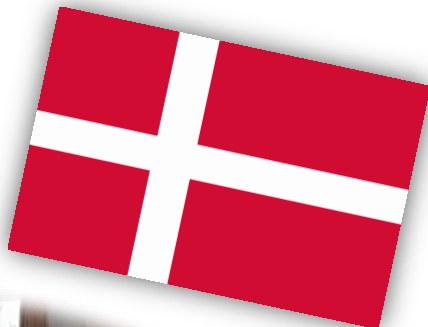


# Mad fra Bosnien



december 2009

## 1. Dolma

(4-6 personer)

750 g hakket oksekød

Ca. 15 stk. gule/ grønne peberfrugter (kan købes i invadere forretninger)

300 g ris

2 stk. alm. løg

2 stk. gulerødder

2 fed hvidløg

1 dåse tomatpure

Salt

Peber

Paprika

Rens peberfrugterne

Fint hakket løg og gulerødder (hakkes i mini blender) blandes med hakket kød, ris og presset hvidløg, samt salt, peber og paprika..

Fyld peberfrugterne med det og sat dem i en ovnfast fad..

Bland tomatpure med 1l kogt vand og hæld over peberfrugterne ...

Køges i ovn i 45-60 min ved 190 grader...

Serveres med brød og kartoffelmos...



## 2. Mousaka

(4-6 personer)

Ca. 1,2 kg kartofler  
750 g hakket oksekød (8-12 %)  
4 æg  
2 dl minimælk  
Salt  
Peber  
Vegeta (krydderi som kan købes i Super Best i Hadsund - kan undlades eller brug lidt ekstra salt)



### Pasta – salat

(4 personer)

300 g pasta (fuldkorns pasta)  
1 lille dåse majs  
3 stk. hele syltede agurker (skæres i små tern)  
½ glas soltørrede tomater i olien  
100 g solsikkekerner  
Syltede hvidløg 10 stk. + 2 spsk. olie

3 spsk. grønne oliven

1 tsk. oregano

Salt og peber ...

Kog pasta og lad den køle af...

Bland alle ingredienserne sammen og nyd ...

### 3. Cupavci ( Bradepande 30x40 cm)

8 æg  
 600 g sukker  
 9 dl mel (ca. 540 g)  
 3 tsk. bagepulver  
 3 dl mælk  
 2 dl olie

Æggene og sukker piskes godt sammen, og bland mel og bagepulver sammen, kom det i æggemassen skiftevis med mælk.. Tilsæt olie til sidst... Hæld det i en bradepande 30x40 (brug bagepapir) og bag i en forvarmet ovn ca. 20 min ved 190 grader.. Tjek med en strikkepind om kagen er bagt... Afkølet kage skæres i firkanter 5x5 cm..

1l og 3 dl mælk

6 spsk. god kakao

3 spsk. sukker

Kakao, sukker og lidt mælk blande sammen og hæld i resten af mælken, og det skal lige koge par min...

Så skal afkøles...

400 g kokosmel og 5 spsk. Sukker

Tag et stykke kage, dryp i kakao og så i kokosmel til sidst...

God appetit ...



## 4. Æblekage

4 æbler  
1 pose vanilje budding  
1 l vand  
2 spsk. sukker

150 g digestive kiks  
60 g smør (usaltet)

Skræl æblerne og skær dem i både, og sæt vandet til at koge.. Æblerne skal koge i vandet et par minutter..

Tag æblerne op og kog budding i vandet hvor æblerne har kogt..

Knus kiks og bland med smør og pres i en tærteform, put æblerne oven på kiksebund og hæld budding over æblerne ...



## 5. Brød med oregano eller solsikkekerner

7 dl vand

50 g gær

1 tsk. salt

1 dl olie

2 spsk. oregano / solsikkekerner

Ca..700 -800 g hvedemel

300 g grahamsmel

Skal hæve 1 time og bages ved 200 grader (varm luft) i ca. 17 min ...



Faketa Leto kommer fra den sydlige del af Bosnien, fra en gammel by, som hedder Pocitelj (år 1550).



