

**Семейни рецепти за малки и големи  
вълшебници**

**Family recipes for young and old wizards**

**Да ти е сладък хлябът!**

**May your bread be sweet!**

**30 години БУЛПЕК- вкусът на 21-ви век!**

**30 years of BULPEK- the taste of the 21<sup>st</sup>  
century!**

**30**  **ГОДИНИ  
БУЛПЕК**



## Традиционен печен лимонов чийз кейк

### Traditional baked lemon cheesecake

#### Продукти :

1000 гр. Крема сирене  
350 гр. Захар  
35 гр. Брашно (пресято)  
2 с.л Мляко  
3 бр. Яйца  
2 бр Жълтък  
1 бр есенция лимон

#### Ingredients:

1000 g cream cheese  
350 g sugar  
35 g flour (sifted)  
2 tablespoon milk  
3 eggs  
2 egg yolks  
1 lemon essence

#### За основата:

300 гр. Брашно  
100 гр. Захар  
125 гр. масло ( студено на кубчета)  
1 яйце  
1 ванилия

#### For the foundation:

300 g flour  
100 g sugar  
125 g butter  
1 egg  
1 vanilla essence

---

#### Начин на приготвяне:

Брашното и захарта се смесват и се добавя маслото, яйцето и ванилията. Сместа се бърка, докато стане на трохи. Меси се до получаване на гладко тесто, като при нужда се добавят 1-2 с.л. студена вода.

Готовото маслено тесто се оформя в топка, увива се във фолио и се оставя да почине в хладилник за 15-20 минути.

След това тестото се разточва върху гладка повърхност и се изрязва равен кръг. Фурната се загрива предварително. Готовото тесто се слага в кръгла форма за печене и се притиска леко към дъното и стените. С помощта на вилица масленото тесто се надупчва леко и се покрива с намазнена хартия за печене. Слага се да се пече 10–15 минути до лек загар. Охлажда се.

В кухненски миксер се разбива крема сиренето и захарта, след което се добавят яйцата, млякото и двата жълтъка ( предварително смесени) и накрая се добавя пресятото брашно. Приготвената смес се изсипва върху основата във формата за печене. Пече се на 220 градуса за 12 минути, след което температурата се намалява на 100 градуса и се допича 45 минути.

**Method of preparation:** Mix the flour and sugar and add the butter, egg and vanilla. Mix the mixture until it becomes crumbly. Knead until a smooth dough is obtained, adding 1-2 tbsp. cold water.

The finished butter dough is formed into a ball, wrapped in foil and left to rest in the refrigerator for 15-20 minutes.

The dough is then rolled out on a smooth surface and an even circle is cut out. The oven is preheated. The finished dough is placed in a round baking dish and pressed lightly to the bottom and sides. With the help of a fork, lightly pierce the buttery dough and cover it with greased baking paper. Bake for 10-15 minutes until lightly browned. He looks back.

Beat the cream cheese and sugar in a kitchen mixer, then add the egg, milk and yolks (mixed beforehand) and finally add the sifted flour. The prepared mixture is poured onto the base of the baking dish. Bake at 220 degrees for 12 minutes, then reduce the temperature to 100 degrees and bake for 45 minutes.

---

## Традиционен мързелив тутманик

### Traditional lazy tutmanik

#### Продукти :

4 яйца  
100 мл олио  
200 мл кисело мляко  
150 гр. извара  
1 ч.л. сода бикарбонат  
сол на вкус  
200 гр. сирене  
100 гр. пушено филе (ситно нарязано)  
1 ч.л оцет  
300 гр. брашно

#### Ingredients:

4 eggs  
100 ml vegetable oil  
200 ml yogurt  
150 g cotfage cheese  
1 teaspoon bicarbonate of soda  
salt to taste  
200 g cheese  
100 g smoked fillet (finely chopped)  
1 teaspoon vinegar  
300 g flour

**Начин на приготвяне:** Разбиват се яйцата с миксер. Содата се гаси в киселото мляко и се сипва при яйцата, след което се добавят останалите продукти. Получената смес се прехвърля в тава предварително намазнена. Пече се в предварително загрята на 200 градуса фурна, до зачервяване, около 25-30 мин.

**Method of preparation:** Beat the eggs with a mixer. The soda is extinguished in the yogurt and poured into the eggs, after which the rest of the products are added. The resulting mixture is transferred to a pre-greased pan. Bake in an oven preheated to 200 degrees until golden brown, about 25-30 minutes.

---

## Традиционна питка памук

### Traditional bread cotton

#### Продукти:

550 гр. Брашно  
250 мл топло прясно мляко  
1 чаена лъжичка сол (или на вкус)  
1 свежа мая  
1 с. л. захар  
1 яйце  
150 гр. мазнина  
(олио, масло, мас или маргарин)

#### Ingredients:

550 g flour  
250 ml warm milk  
1 teaspoon salt  
1 fresh yeast  
1 tablespoon sugar  
1 egg  
150 g fat ( oil, butter or margarine)

**Начин на приготвяне:** Разтворете маята в 100 мл топло прясно мляко и захарта. Оставете да престои 15 мин. В подходящ съд смесете брашното и солта. Разбъркайте добре и направете кладенче. В него сипете маята, останалото топло мляко и мазнината. Замесете меко и еластично тесто. Сложете в чист съд и покрийте с кърпа. Оставете на топло за половин час.

Вземете тестото и разделете на 2 неравни части. От по-малката разточете правоъгълна кора с дебелина около половин сантиметър. Вземете нож и нарежете на ленти от единия край до другия, като не срязвате кората до края. Вземете единия ъгъл и навийте кората по диагонал. След това завийте рулото на охлюв. Поставете върху хартия за печене.

Същото направете и с по-голямото парче тесто. Увийте го около по-малкото и поставете заедно с хартията във форма за печене. Оставете на топло да удвои обема си. Разбийте яйцето с малко олио и намажете питката. Сложете в предварително загрята до 180 градуса фурна и печете за 30-35 минути.

Извадете и поднесете питката топла.

**Method of preparation:** Dissolve the yeast in 100 ml of warm fresh milk and the sugar. Leave to stand for 15 minutes. Mix the flour and salt in a suitable container. Mix well and make a well. Pour the yeast, the remaining warm milk and the fat into it. Knead a soft and elastic dough. Place in a clean container and cover with a towel. Leave warm for half an hour.

Take the dough and divide it into 2 unequal parts. From the smaller one, roll out a rectangular crust about half a centimeter thick. Take a knife and cut into strips from one end to the other, without cutting the bark all the way through. Take one corner and roll the crust diagonally. Then screw the roll into a snail. Place on baking paper.

Do the same with the larger piece of dough. Wrap it around the smaller one and place together with the paper in a baking dish. Let it rise in a warm place until it doubles in volume. Beat the egg with a little oil and brush the bread. Put in an oven preheated to 180 degrees and bake for 30-35 minutes. Remove and serve the bread warm.

## Традиционен лава кейк

### Traditional lava cake

#### Продукти:

250 гр. Масло (на стайна температура)  
250 гр. Кувертюр (шоколадови късчета)  
100 гр. Захар  
60 гр. Брашно  
6 Яйца

#### Ingredients:

250 g butter (at room temperature)  
250 g chocolate chips  
100 g sugar  
60 g flour  
6 eggs

**Начин на приготвяне:** Маслото и кувертюра се разтапят на водна баня или в микровълнова. С миксер се разбиват яйцата и захарта, като трябва обема да им се увеличи видимо два пъти. Яйчената смес се прецежда през цедка и се добавя към шоколада и маслото. Накрая се добавя пресятото брашно и се разбива хубаво, за да не останат бучки. Пече се в алуминиеви шоли на 180 градуса за 9 мин.

**Method of preparation:** The butter and couverture are melted in a water bath or in a microwave. Beat the eggs and sugar with a mixer, until the volume has doubled. Strain the egg mixture through a strainer and add to the chocolate and butter. Finally, add the sifted flour and beat well so that there are no lumps. Bake in aluminum pans at 180 degrees for 9 minutes.

---

## Традиционни мини кекчета с шоколадови парченца

### Traditional mini chocolate chip cupcakes

#### Продукти:

2 Яйца  
125 мл.Олио  
250 мл. Прясно мляко  
250 гр. Захар  
400 гр. Брашно  
100 гр. Шоколад  
1 ч.л. Есенция ванилия  
3 ч.л. Бакпулвер

#### Ingredients:

2 eggs  
125 ml vegetable oil  
250 ml milk  
250 g sugar  
400 g flour  
100 g chocolate  
1 teaspoon vanilla essence  
3 tablespoon baking powder

---

**Начин на приготвяне:** Яйцата се разбиват с миксер за около 1 минута. Добавя се олиото, млякото и захарта и се бъркат още 2 минути. Прибавя се предварително пресятото брашно, бакпулвера, есенцията, солта и се хомогенизира.

Накрая се добавят парченцата шоколад и се разбърква сместа внимателно със шпатула.

Сместа се разпределя равномерно във формите за печене. Пече се в предварително загрята фурна на 180 градуса за 15 минути.

**Method of preparation:** Beat the eggs with a mixer for about 1 minute. Add the oil, milk and sugar and mix for another 2 minutes. Add the pre-sifted flour, baking powder, essence, salt and homogenize.

Finally, add the pieces of chocolate and stir the mixture carefully with a spatula.

The mixture is distributed evenly in the baking forms. Bake in a preheated oven at 180 degrees for 15 minutes.

## Традиционни питки с шунка и топено сирене

### Traditional breads with ham and melted cheese

#### Продукти :

20 гр. Мая  
200 гр. Заквасена сметана  
700 гр. Брашно  
150 мл Прясно мляко (леко затоплено)  
2 бр Яйца  
3 с.л. Олио  
1 с.л. Сол  
1 ч.л. Захар

#### Ingredients:

20 g bread yeast  
200 g sour cream  
700 g flour  
150 g milk (slightly warmed)  
2 eggs  
3 tablespoons vegetable oil  
1 tablespoon salt  
1 teaspoon sugar

#### За пълнката:

200 гр. Шунка ( на кубчета)  
200 гр. Топено сирене ( на кубчета)  
200 гр. Кашкавал  
1 бр. за намазване яйчен жълтък

#### For the stuffing:

200 g ham ( in cubes)  
200 g melted cheese ( in cubes)  
200 g kashkaval  
1 egg yolk for spreading

---

**Начин на приготвяне:** Замесва се от всички продукти меко тесто. Така приготвеното тесто се оставя се да престои за 1 час ( да втасва ). От тестото след това се оформят топчета колкото орех. Във всяко топче се слага от кубчетата шунка и топено сирене. Формите за мъфини се намазват с олио предварително. Във всяка формичка се слагат по три топчета с пълнеж. Оставят се да втасват отново и след това се намазват отгоре с жълтъка (предварително смесен с малко олио).

Пече се на 200 градуса около 30 мин. или до пълна готовност (проверява се с клечка за зъби). Към края на печенето се поръсват с настърган кашкавал и се допичат до порозовяване. По желание може да се поръсат със шарена сол или зелени подправки.

**Method of preparation:** A soft dough is kneaded from all the products. The dough prepared in this way is left to stand for 1 hour (to rise). The dough is then formed into walnut-sized balls. Place the cubes of ham and melted cheese in each ball. Oil the muffin tins in advance. Place three balls of filling in each mold. They are left to rise again and then brushed on top with the egg yolk (premixed with a little oil).

Bake at 200 degrees for about 30 minutes or until fully cooked (check with a toothpick). Towards the end of baking, they are sprinkled with grated cheese and baked until pink. If desired, they can be sprinkled with colored salt or green spices.

## Традиционен плодов пай

### Traditional fruit pie

#### Продукти :

#### Ingredients:

##### За тестото:

200 гр. Брашно  
120 гр. масло (на стайна температура)  
70 гр. пудра захар  
2.5 гр. Бакпулвер  
1 яйце

##### For the dough:

200 g flour (sifted)  
120 g butter ( at room temperature)  
70 g sugar of powder  
2.5 g baking powder  
1 egg

##### За плодовия пълнеж:

700 гр. Плод  
100 мл. Вода  
100 гр. Захар  
2 с.л. нишесте  
1с.л. ванилия (по избор)

##### For fruit filling:

700 g fruit  
100 ml water  
100 g sugar  
2 table spoons of starch  
1 table spoon vanilla (optional)

##### За решетката:

250 гр. Масло  
250 гр. Брашно  
250 гр. пудра захар  
1 яйце

##### For the grid:

250 g butter  
250 g flour  
250 g sugar of powder  
1 egg

**Начин на приготвяне:** Предварително се пресява брашното. От маслото и брашното се оформят трохи. Добавя се пудрата захар, бакпулвера и се смесва. Слага се яйцето и се хомогенизира.

Плода се оставя да заври. След като се сгъсти сместа се добавя към нея захарта и нишестето. Разбърква се. Сваля се от котлона. Добавя се ванилията по избор.

За приготвяне на решетката е необходимо маслото и захарта да се разбият много добре. Прибавя се брашното и яйцето. Отново се разбърква до хомогенизиране. Нанася се така направената смес със сладкарски пош върху пая. Пече се на 190 градуса по Целзий.

**Method of preparation:** The flour is pre-sifted. Crumbs are formed from the butter and flour. Add powdered sugar, baking powder and mix. Add the egg and mix.

The fruit is allowed to boil. After the mixture thickens, sugar and starch are added to it. Gets mixed. Remove from heat. Optional vanilla is added.

To prepare the griddle, it is necessary to beat the butter and sugar very well. Add the flour and the egg. Mix again until homogenized. Apply the mixture made in this way with a pastry bag on the pie. Bake at 190 degrees Celsius.



## Традиционни домашни пърленки без мая

### Traditional homemade rusks without yeast

#### Продукти:

300 гр. брашно  
400 гр. кисело мляко  
50 гр. кашкавал  
1/2 ч.л.захар  
1/2 ч.л.сол  
1/2 ч.л.сода бикарбонат  
1 ч.л зехтин  
Щипка чубрица

#### Ingredients:

300 g flour  
400 g yogurt  
50 g kashkaval cheese  
½ teaspoon sugar  
½ teaspoon salt  
½ teaspoon baking soda  
1 teaspoon vegetable oil  
A pinch of savory

**Начин на приготвяне:** В купа се слагат киселото мляко, солта, захарта и содата. Всичко се разбърква добре и към него се прибавя брашното. От получената смес се замесва тесто. То се разделя на няколко части, които се разточват. Те се поръсват с брашно и се пекат в леко намазнена тавичка на умерена фурна до пълна готовност. Пет минути преди да бъдат извадени от фурната, пърленките се поръсват с настърган кашкавал и чубрица.

**Method of preparation:** Put the yogurt, salt, sugar and soda in a bowl. Everything is mixed well and the flour is added to it. A dough is kneaded from the resulting mixture. It is divided into several parts that are rolled out. They are sprinkled with flour and baked in a lightly greased pan in a moderate oven until fully cooked. Five minutes before they are taken out of the oven, the dumplings are sprinkled with grated cheese and savory.

---

## Традиционни содени питки със сирене

### Traditional soda bread rolls with cheese

#### Продукти :

200 гр. кисело мляко  
200 гр. сирене (настъргано)  
200 гр. брашно  
1 ч.л сода бикарбонат  
1 яйце  
50 гр масло

#### Ingredients:

200 g yoghurt  
200 g cheese (grated)  
200 g flour  
1 teaspoon bicarbonate of soda  
1 egg  
50 g butter

**Начин на приготвяне:** Содата бикарбонат се смесва с киселото мляко (да се погаси). Отделно се приготвя смес от млякото, яйцето и сиренето. Замесва се тесто от всичките продукти. Оформят се топки, големи колкото средно яйце. Във всяко топче се прави отвор и се поставя масло. Подреждат се в намаслена предварително тава ( или покрита с хартия за печене). Пече се на 200 градуса по Целзий до златисто.

**Method of preparation:** Bicarbonate of soda is mixed with yogurt (to extinguish). A mixture of milk, egg and cheese is prepared separately. A dough is mixed from all the products. Form into balls the size of a medium egg. A hole is made in each ball and oil is placed. They are arranged in a pre-oiled tray (or covered with baking paper). Bake at 200 degrees Celsius until golden.