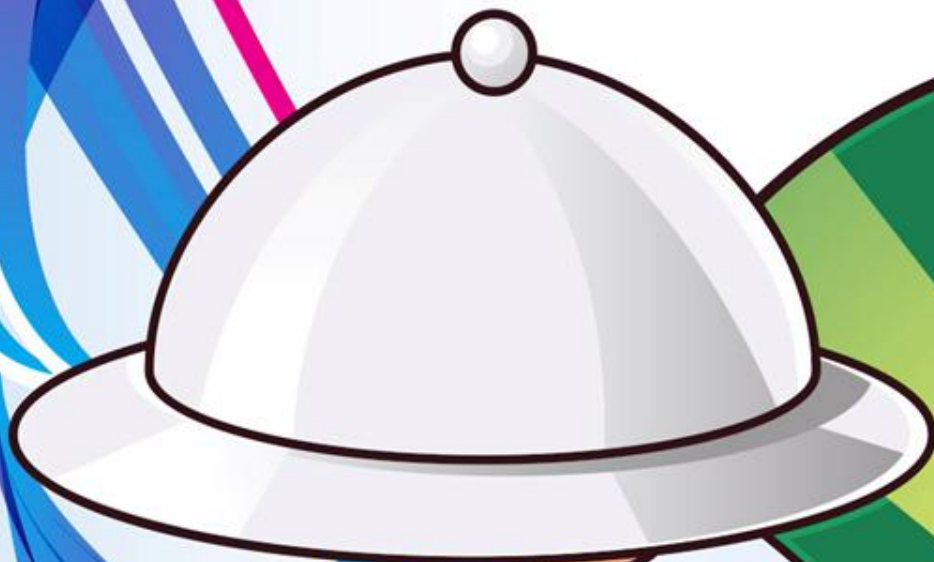


**Ετοιμασίες για  
την  
Τσικνοτρίτη**



## Μπουγιουρντί

### Υλικά:

200γρ. φέτα τριμμένη

80γρ. τριμμένο κασέρι

½ ντομάτα ψιλοκομμένη

½ πιπεριά πράσινη

¼ πράσινη πιπεριά καυτερή

μπούκοβο γλυκό

ρίγανη

1κ.σ. ελαιόλαδο

λίγο μαϊντανό

### Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα βάζουμε σε ένα πυρέξ. Ψήνουμε στο φούρνο ή το βάζουμε για 2' στο φούρνο μικροκυμάτων.

## Κασεροκροκέτες

### Υλικά:

400γρ. gouda

100γρ. Φέτα

3 κ.σ. αλεύρι

2 αυγά

λίγο πιπέρι

### Εκτέλεση:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί και πλάθουμε μπαλάκια. Τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι.



## Σαλάτα μπαξεβάνα

**Υλικά:** ¼ λάχανο

3 καρότα

1 αγγούρι

2 ψητές πιπεριές φλωρίνης

1 κ.σ. σέλινο

1 κ.σ. άνηθο

αλάτι

λίγο σκόρδο (προαιρετικά)

4 κ.σ. μαγιονέζα

4 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό

**Εκτέλεση:** Τρίβουμε το λάχανο και τα καρότα, τα αλατίζουμε, τα πατάμε λίγο με τα χέρια και τα αφήνουμε στην άκρη. Κόβουμε το αγγούρι σε κυβάκια, αφού αφαιρέσουμε από μέσα τα σπόρια (τη φλούδα την κρατάμε), και στη συνέχεια τις πιπεριές. Τα προσθέτουμε μαζί με το σέλινο και τον άνηθο στο λάχανο. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη μαγιονέζα, το γιαούρτι και το σκόρδο και το ενσωματώνουμε στα υπόλοιπα υλικά.





### Φτερούγες κοτόπουλο

**Υλικά:** 10-12 φτερούγες

1 κ.σ. μέλι

2 κ.σ. μουστάρδα

2 κ.σ. κέτσαπ

1 ½ κ.σ. σόγια σος (ή αλάτι)

γλυκό μπούκοβο

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και αφήνουμε στο ψυγείο για 8 ώρες. Βγάζουμε από το ψυγείο μια- δυο ώρες για να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου και ψήνουμε στο φούρνο.

### Κοτοσουβλάκια

**Υλικά:** 5 μπούτια κοτόπουλο χωρίς κόκαλο

3 κ.σ. μουστάρδα

3 κ.σ. κέτσαπ

2 κ.σ. σόγια σος (ή αλάτι)

2 κ.σ. ηλιέλαιο

2 κ.σ. χυμό ανανά ή πορτοκαλιού

ρίγανη, κόκκινο γλ. πιπέρι, μπούκοβο

ξυλάκια για σουβλάκια

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά και προσθέτουμε το κρέας. Φροντίζουμε να καλυφθούν όλα τα κομμάτια, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για 8 ώρες. Την επόμενη μέρα βγάζουμε από το ψυγείο κι όταν έρθει το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου φτιάχνουμε τα σουβλάκια και τα ψήνουμε. Τα ξυλάκια καλό είναι να τα μουλιάσουμε σε νερό.

## Χοιρινά σουβλάκια

### Υλικά:

1kg χοιρινό λαιμό κομμένο σε κύβους

1 ντομάτα τριμμένη

ζουμί από δύο κρεμμύδια(τα τρίβουμε και τα αφήνουμε να στραγγίσουν)

2 κ.σ. σόγια σος

½ λεμόνι

ηλιέλαιο

ξυλάκια για σουβλάκια

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά και προσθέτουμε το κρέας. Φροντίζουμε να καλυφθούν όλα τα κομμάτια, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για 8 ώρες. Την επόμενη μέρα βγάζουμε από το ψυγείο κι όταν έρθει το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου φτιάχνουμε τα σουβλάκια και τα ψήνουμε. Τα ξυλάκια καλό είναι να τα μουλιάσουμε σε νερό.

## Κεφτεδάκια

### Υλικά:

1 kg ανάμεικτο κιμά (600χοιρ.-400μοσχ.)

1 μεγάλο κρεμμύδι

4 φέτες ψωμί μουλιασμένες σε κόκκινο κρασί

½ κότυπα φρυγανιά

2 αυγά

2κ.γ. μουστάρδα

2κ.σ. γραβιέρα

1 φέτα παστοурμά(προαιρετικά)

Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη





## Τραγανές baby πατάτες με παρμεζάνα

**Υλικά:** 600γρ. baby πατάτες  
1 κούπα τριμμένη παρμεζάνα  
1κ.σ. ελαιόλαδο  
καπνιστή πάπρικα  
θυμάρι ξερό  
σκόνη σκόρδο  
αλάτι, πιπέρι

**Εκτέλεση:** Λαδώνουμε ένα ταψί και στρώνουμε κάτω την παρμεζάνα. Κόβουμε τις πατατούλες στη μέση, ρίχνουμε το λάδι και τα καρυκεύματα και τα ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε τις πατατούλες στο ταψί με την κομμένη πλευρά να ακουμπάει στην παρμεζάνα. Ψήνουμε στους 200 για μισή ώρα περίπου, μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τις χωρίζουμε.

## Τιραμισού

Υλικά: 2 πακέτα σαβαγιάρ

5 κρόκοι

50γρ. ζάχαρη

340γρ. τυρί κρέμα

500γρ. φυτική κρέμα γάλακτος

2 κ.σ. κονιάκ

1 κ.σ. νες ή εσπρέσο

1 κ.σ. ζάχαρη

κακάο για πασπάλισμα

**Εκτέλεση:** Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν καλά και να ασπρίσουν. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα, την κρέμα γάλακτος και 1 κ.σ. κονιάκ και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να αφρατέψουν όλα μαζί και να γίνουν σαν σαντιγί. Σε ένα μπολ με νερό λιώνουμε τον καφέ και προσθέτουμε τη ζάχαρη και 1 κ.σ. κονιάκ. Στρώνουμε μια σειρά σαβαγιάρ στο ταψάκι και τα βρέχουμε με ένα πινέλο με το μείγμα του καφε. Στρώνουμε τη μισή κρέμα και επαναλαμβάνουμε ακόμη μια φορά τη διαδικασία. Σερβίρουμε πασπαλίζοντας κακάο.

