



Печена цяла риба

1. Вземете цяла изчистена риба около 1 кг. Направете прорези в кожата и.
2. Натъркайте рибата от вън и вътре с **Italian Spice mix**, сол, зехтин и сока на един лимон.
3. По желание сложете в рибата пресен копър и резени лимон.
4. Печете в загрята на 180°C фурна около 25 минути или до готовност.

Паста с рикота и спанак

1. Загрейте 2 с.л. зехтин на средна температура и е него сотирайте 3-4 ситно нарязани скилидки чесън за 1-2 минути..
2. Сложете **1-1.5 с.л. Italian Spice mix** и разбъркайте.
3. Добавете 300 г спанак (пресен или замразен), подправете със сол и черен пипер и гответе 3-4 минути.
4. Изсипете спанака в купа и оставете да изстине. След това смесете с 450 г рикота/извара, настърган пармезан и зехтин.
5. Варете паста за пълнене (кончилиони) до $\frac{3}{4}$ ниво на готовност според опаковката.
6. Междувременно направете доматиен сос с малко чесън, зехтин и накрая сложете по желание пресен босилек.
7. Напълнете пастата със сместа от спанак и рикота и наредете на дъното на намаслена тава за печене. От горе разстелете доматиения сос и завършете с настърган пармезан и зехтин.
8. Печете в загрята на 200°C фурна около 20-25 минути докато хване златиста коричка.