

Поховани патлиџан. Употребљавају се млади патлиџани код којих још није развијено сјеме. Поступак код припремања патлиџана је исти као и код припремања похованих младих тиквица. Патлиџани се морају нешто дуже држати у млијеку, да би се одстранио горак укус. Осим соса тартар, могу се сервирати и други сосови од мајонеза.

Поховани карфиол. Карфиол очистити од спољних листова и корена, али тако да остану крупнији цвјетови. Опрати га и кувати у сланој води уз додатак слатког млијека, соли, лимуновог сока и соде бикарбоне. Када су цвјетови кувани, опрати их под млазом хладне воде и посушити. Посолити, панирати у брашно, јаја и презлу. Исти је поступак поховања и сервирања као и поховане тиквице.

Карфиол „орли“. Поступак код припремања карфиола „орли“ је исти као и код похованог карфиола. Панира се у орли масу која се припрема тако што се одвоје жуманца од бјеланаца и ставе у посуду. На жуманца додати уља, соли, брашна и постепено додавати пиво, уз стално мијешање. Маса треба да буде гушћа од тијеста за палачинке. Од бјеланаца улупати шам и додати у ову масу. Лагано сјединити. Цвјетове куваног карфиола посолити, уваљати у брашно, умочити у орли масу и поховати. Сервирати као и тиквице.

Гратинирани карфиол. Куван и оцијеђен карфиол загријати на путеру, а затим га сложити у ватросталну здјелу. У бешамел додати наструганог морског орашчића и жуманца. Прелити преко карфиола, посути ренданим сиром пармезаном и у загријаној рерни или саламандеру гратинирати. Уз гратинирани карфиол сервирати сос сипрем.

Пуњене паприке са кајмаком. Свјеже паприке бабуре очистити од сјемена. У врелој масноћи пропржити да омекшају, огулити им кожицу и оставити да се охладе. Кајмак и млади сир пропасирати, додати свјежа жуманца. Овом смјесом пунити паприке, посолити, панирати у брашно и јаја и поховати у дубоком врелом уљу. За вријеме пржења не смију се бости. Извадити, оциједити од масноће и сервирати на овалу на салвет – папир, а посебно се може сервирати милерам.

Пуњени плави патлиџани. Младе патлиџане опрати, посушити и расјећи уздуж на половине. Испржити их, извадити, охладити, ножем извадити средину и сјећи је на ситне коцкице. Рестовати црни лук и коцкице свјеже паприке. Затим додати коцкице пржених патлиџана, сјецкани бијели лук, сјецкани першунов лист, сјецкане ринглице, бибер, со и коцкице бланшираног огуљеног парадајза. Све заједно рестовати и на крају додати мало винског сирћета. Овом масом пунити издубљене патлиџане, посути рибаним пармезаном, сложити у плех и гратинирати. Сервирати у топлом стању.