

www.Gustos.ro

101 rețete fantastice



Dragi cititori,

În acest e-book sunt cuprinse cele mai bune 101 rețete alese de vizitatori din rândul a peste 6000 de rețete continute pe portalul Gustos.ro. Va invităm să descoperiți alte rețete vizitând site-ul nostru.

Pofta buna!

Cuprins

Aperitive.....	4
Aperitiv din branza de vaci	4
Aperitiv cu orez.....	4
Aperitiv de vinete si gogosari	4
Alivenci moldovenesti	5
Vinete pane	5
Rulada Simona	5
Ciorbe, supe, borsuri	6
Ciorba de miel.....	6
Ciorba de legume	6
Ciorba de tarhon cu carne de pasare sau vita.....	7
Ciorba de burta.....	7
Ciorba de pui a la grec	7
Bors de peste cu leustean	8
Bors de pui moldovenesc	8
Supa de pasare cu galuste	8
Dulciuri	9
Prajitura Snickers	9
Dulceata de nuci verzi.....	9
Fursecuri din albusuri	9
Chec rapid	10
Sarailie	10
Coltunasi cu branza.....	10
Prajitura fina.....	11
Crema de lamaie	11
Eclere cu ciocolata si banane	11
Pupi	12
Budinca din orez cu mere	12
Prajitura cu stafide si rom	12
Banane in aluat.....	13
Cornulete cu nuci	13
Ciocolata de casa cu alune si stafide.....	13
Tarta de visine.....	13
Salata tropicala.....	14
Cozonac moldovenesc	14
Tarta cu fructe	15
Placinta Dobrogeana	15
Placintele bunicii.....	16
Aluat frantuzesc	16

Budinca din macaroane cu branza de vaca	17
Papanasi oltenesti.....	17
Tiramisu din piscoturi “Savoirdi Balocco”	17
Salata de prune si struguri cu sos de vin.....	17
Garnituri.....	19
Cartofi deliciosi.....	19
Brânza topita de casa	19
Sos verde.....	19
Besamel cu bere	19
Sos Tabasco	20
Ketchup.....	20
Mamaliga reusita.....	20
Falafel original israelian	20
Orez a la Canton.....	21
Mancaruri cu carne	22
Ciulama de pui cu ciuperci si smantana.....	22
Pulpe pui in sos de bere	22
Pui in sos dulce-acrisor	22
Rulou de pui cu ciuperci si cascaval.....	22
Rulou “Amicii” din piept de pui	23
Pui cu arpagic.....	23
Pui cu ciuperci.....	23
Makluba	24
Tavu Gogsu.....	24
Tochitura macelareasca a la “Miacori”	24
Gulas cu carne de vaca.....	25
Chilli cu carne	25
Muschiulet de miel impanat, servit cu sos de smintina	25
Iepure cu masline	26
Caracatita lemone.....	26
Muschi de vita cu ciuperci	26
Tochitura Bucovineana	27
Friptura de porc cu ierburi aromate	27
Tochitura.....	27
Carnati moldovenesti	28
Racituri (piftie) de porc.....	28
Escalop de caprioara cu ciuperci.....	28
Musaca de cartofi moldoveneasca	28
Mancarica de fasole cu carnati afumati (sau cabanos).....	29
Varza ungureasca	29
Mancaruri cu peste	30
Somon la cuptor cu sos de portocale.....	30
Peste alb in suc de legume	30
Saramura de peste	30
Plachie de crap	31
Chiftelute din peste	31
Crap la cuptor cu usturoi.....	31
File afumat de peste cu salata de legume.....	31
Marinata de macrou	32
Paste si pizza	33

Carbonara Italiana.....	33
Pizza Ioana	33
Pizza la Microunde	33
Paste cu fructe de mare	33
Macaroane cu fasole verde si branza	34
Salate	35
Salata de macaroane cu peste afumat.....	35
Salata bavareza.....	35
Salata chinezeasca.....	35
Salata de pui cu ciuperci	35
Salata de ceapa cu brinza si sunca	36
Salata de cartofi cu costita (sau bacon).....	36
Geagic (Salata turceasca).....	36
Salata de icre de crap	36
Salata de ciuperci	37
Torturi.....	38
Tort Caramel	38
Tort de cafea	38
Tort de ciocolata a la Cris	38
Tort Noapte - Zi	39
Tort de vara.....	39

Aperitive

Aperitiv din branza de vaci

Ingrediente:

½ kg branza de vaci, 150 g smintina proaspata groasa, chimen, ceapa

Mod de preparare:

Branza se freaca bine cu dosul furculitei, pe marginea farfuriei, ca sa se marunteasca, amestecandu-se apoi cu smintina. Smintina se poate inlocui cu maioneza. Pentru gust si aroma se poate adauga 1-2 lingurite cu ceapa rasa fin sau numai cozi de ceapa verde taiate marunt sifrunze de marar sau patrunjel taiate marunt. Se aranjeaza pe platou, ornata cu felii de rosii, ardeigrasi, ridichi rosii de luna. In branza preparata cu smintina se pot adauga o lingurita de chimen, pisat bine cu piulita, sau macinat prin masina de piper si un virf de lingurita de boia dulce sau 1/2 lingurita cu pasta de ardei. Din acest preparat se pot face si sandvisuri.

Aperitiv cu orez

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

250 g orez, 1 pateu mare, 4 oua crude, 3 oua fierte, 1 morcov, 1 ceapa, codimente (piper, vegeta, sare), pesmet, cascaval si patrunjel tocat marunt.

Mod de preparare:

Se fierbe orezul in apa cu sare, se lasa la racit. Se rade morcovul si ceapa. Se pune intr-un vas si se amesteca orezul racit, ouale crude, ceapa si morcovul tocate, codimente dupa gust, patrunjelul, pateul si pesmetul cat cuprinde compozitia. Ouale fierte se taie marunt si se amesteca cu restul compozitiei. Se unge o tava cu margarina si se tapeteaza cu faina si se pune compozitia in tava. Cine doreste, se poate rade cascaval pe deasupra. Se lasa la cuptor cca. 30 minute pana se rumeneste.

Aperitiv de vinete si gogosari

Timp de preparare: 2 h

Ingrediente:

3 kg. vinete, 3 kg. gogosari, ½ l ulei, otet de 9 grade, apa, piper boabe, sare

Mod de preparare:

Se curata vinetele, se spala si se taie in rondel. Se curata gogosarii, apoi se taie in cuburi mici. Se prajesc pe rind legumele cu ulei fierbinte pina prind o crusta aurie. Intre timp, se spala si se oparesc bine borcane mici. La 1 l de otet se adauga 1 ½ l de apa, 10 gr. piper boabe si 75 gr. sare si se fierbe totul in clocote 5 minute. In fiecare borcan mic, se pun alternativ straturi de vinete si gogosari presati, apoi se completeaza lichidul cu uleiul din sos. Se leaga borcanele cu celofan si se fierb pe baia de aburi, 30 de minute.

Tocin

Ingrediente:

2 kg de cartofi, o lingura de sare, 2 oua, un pumn de branza de burduf, untura de porc, cateva linguri de smintina.

Mod de preparare:

Se iau cartofii, se curata si se rad pe razatoarea cu dintii cei mai mici (trebuie sa devina o pasta).

Se pune sarea, ouale si se amesteca bine. Se ia un pumn de branza de la burduf si se amesteca deasemenea in pasta rezultata. Se toarna pasta intr-o tava unsa cu untura de porc (de preferinta cu gust de afumatura) si se da la cuptor la foc mijlociu. Se lasa acolo pana capata o coaja maronie-aurie. Se scoate, se unge pe deasupra cu cateva linguri de smantana, se taie si se serveste cat e cald. Sa nu se raceasca, ca ati muncit degeaba!

Alivenci moldovenesti

Ingrediente:

1 l lapte, 300 g malai grisat, ½ kg branza de vaci, ¼ l smantana, 100 g unt, 50 g faina, 4-5 oua, o lingurita cu varf sare.

Mod de preparare:

Intr-un lighenas sau ceaun de 3 l se pun laptele, untul, sarea si se fierbe (fara a afuma laptele). La primul clocot se adauga malaiul, amestecind ca sa nu se formeze cocoloase. Se ingroasa in cca. 5 min. dupa care se ia de pe foc. Cind e aproape rece se adauga branza maruntita, smantana, galbenusurile, faina si se amesteca. Se amesteca apoi cu albusurile batute spuma. Compozitia se pune intr-o tava (unsa cu margarina si tapetata cu faina) si se da la cuptor 40-50 min. Se taie in patrate si se servesc calde, cu smantana.

Vinete pane

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

vanata potrivita, sare (sau vegeta), piper, 2 oua, faina, pesmet, ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Se spala bine vinata si se taie felii subtiri (aproximativ o jumatate de centimetru). Feliile se pudreaza cu sare si se asaza pe o farfurie citeva minute sa se scurga. Separat, se bat ouale cu faina, sare, piper, ca o compozitie de snitele. Se dau apoi feliile de vinete prin compozitia respectiva, prin pesmet si se prajesc in ulei incins.

Rulada Simona

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

1 pachet margarina, 6 linguri pline cu faina, 1 l lapte, 6 oua, 300 g cascaval, 200 g sunca, smintina, sare si piper.

Mod de preparare:

Se pune pe foc mic , margarina la topit, se adauga faina ,laptele si condimentele si se amesteca bine,bine pina se ingroasa. Se ia de pe foc si se amesteca cu galbenusurile. Albusul se bate spuma si se adauga la compozitie, amestecind usor. Se unge o tava si se tapeteaza cu faina,iar compozitia se coace pina se rumeneste putin. Se rastoarna apoi pe un servet umezit putin ,se ruleaza si se lasa sa se raceasca. Cu cascavalul ras si cu sunca taiata feliute se umple foaia. Se unge rulada cu smintina si putin cascaval ras si se da la cuptor.

Ciorbe, supe, borsuri

Ciorba de miel

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

Cap si maruntaie de miel, morcov si patrunjel cca 250 g, o ceapa de marime mijlocie, o lingura orez, bors, zeamasau sare de lamiie sau otet, un galbenus, 100 ml smantana sau iaurt, sare, tarhon, leustean.

Mod de preparare:

Pentru o ciorba de 3-4 l, este suficient capul, daca acesta este intreg, cu putin git si capetele osoase ale pulpelor, sau circa ½ kg alta carne cu mai mult os (piept). Capul intreg cu 1/3 din git, plus capetele osoase ale pulpelor se pun intr-o oala cu 2 l apa rece si se lasa la o parte 15 minute, ca sa se dizolve substantele hranitoare care vor da gust si aroma ciorbei. In acest timp, zarzavatul si ceapa, rase prin razatoarea cu gauri mari, se calesc 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, intr-o oala de 5-6 l, amestecind mereu; apoi se adauga carnea cu apa in care a stat si o lingurita de sare. Se fierbe 50-60 minute; se adauga apoi orezul, se amesteca bine ca sa nu se lipeasca de fundul oalei si se lasa sa fiarba inca 20 minute. Se acreste, dupa gust, cu bors sau cu alta substanta acra, completind lichidul pina la circa 3 l sau mai mult, daca ciorba este prea deasa, lasind sa mai fiarba citeva clocote.

Carnea se scoate de pe oase si se adauga in ciorba. Pentru aroma este indicat tarhonul, sau leusteanul. Cind este complet gata, se mai sareaza dupa gust. Daca se pregateste ciorba in cantitate mai mare se pun si maruntaie. Plaminii se taie bucati cit se poate de mici, rinichiul se taie in bucatele, ca sa poata intra apa in canale si sa le spele bine. Ficatul se taie in bucati mici si se adauga in ciorba, cind toate sint fierte (se fierbenumai 5 minute, ca sa nu se intareasca). Din cap si maruntaie, se pot pregati circa 8 l ciorba; se maresc cantitatile celorlalte ingrediente preportional cu cantitatea de ciorba, procedind exact ca mai sus.

Ciorba de legume

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 2, 5 l apa, 200 g morcovi, 100 g telina, 50 g patrunjel-pastîrnac, 150 g ceapa, 500 g cartofi, 150 g ardei gras, 150 g dovlecei, 150 g fasole verde fiarta, 250 g varza alba, 500 g rosii, 1 leg. verdeata, 200 g smintina, 2 oua, 4—5 g sare de lamîie, 100 ml ulei, sare, dupa gust.

Mod de preparare:

Ceapa se curata, se spala si se taie marunt, legumele se curata, se spala si se taie cuburi, fasolea verde se scurge din conserva si se trece printr-un jet de apa rece, prin strecuratoare, rosiile se spala si se taie sferturi, verdeata se curata si se taie marunt. Morcovii, telina, patrunjelul si pastirnacul se inabusa in ulei cu adaos de apa, timp de cca 15 minute. Dupa inabusire se completeaza cu apa de fierbere, se adauga apoi ceapa si celelalte legume (fara rosii si fasolea verde). Se continua fierberea, iar cînd legumele sint aproape fierte se adauga rosiile si fasolea verde. Din galbenusuri si smintina se formeaza sosul pentru dres (liezonul), care se bate bine si se adauga in vasul cu ciorba, spre sfirsit, continuind fierberea, inca 5-10 minute. Se potriveste gustul de sare, se dizolva sarea de lamîie si se adauga in compozitie, se amesteca si se retrage de pe foc.

Ciorba de tarhon cu carne de pasare sau vita

Ingrediente:

Maruntaie de pasare , sau piept de vita, morcov, patrunjel, telina, o ceapa mijlocie, 20 g orez, un galbenus, 100 ml smintina sau iaurt, 2 linguri de untdelemn, bors, zeama sau sare de lamiie, sau otet, tarhon, sare.

Mod de preparare:

Carnea, taiata in bucatele, se pune la fiert in 2-3 l apa rece (depinde cit este de batrina carnea; daca fierbe mai mult ciorba scade). Zarzavatul si ceapa, rase prin razatoarea cu gauri mari, se calesc 2 minute in untdelemn, apoi se adauga in supa, impreuna cu o lingurita rasa de sare. Cind toate sint aproape fierte, se pune orezul, se amesteca bine ca acesta sa nu se prinda de fundul oalei si se lasa sa fiarba circa 30 minute; apoi ciorba se acreste dupa gust. Daca s-a acrit cu bors, se lasa sa mai fiarba citeva clocote si apoi se ia de pe foc, se drege, ca si ciorbele precedente si se sareaza. Pentru aroma, se adauga o lingurita cu virf de tarhon taiat marunt. Se poate pregati la fel, fara carne.

Ciorba de burta

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 2 kg burta, 3 l apa, 1 kg picioare de vaca, 150 g morcovi, 150 g ceapa, 100 g telina, 50 g usturoi, 2 g piper, 500 g iaurt sau smintina, 3 oua, 50 g faina, 100 ml otet, 100 ml ulei sau untura, sare dupa gust.

Mod de preparare:

Burta si picioarele de vaca se curata de pielite si tendoane, se spala bine, se oparesc, apoi se spala din nou cu apa rece si se asaza intr-o oala. Picioarele se sparg punindu-le la fundul vasului, iar burta se ruleaza si se aranjeaza peste picioare. Se completeaza oala cu apa si se pune la fiert cu sare. Se spumeaza in timpul fierberii. Cind burta este aproape fiarta se adauga morcovii, telina si ceapa curatate, spalate si taiate jumatati sau sferturi. Se adauga usturoiul curatat si taiat marunt si piperul. Cind burta si picioarele au fiert se scot si se racesc. Burta se taie în fisii lungi de 4-5 cm, iar carnea de pe picioare se alege si se taie la fel, apoi se introduc in oala cu supa, care a fost strecurata si se continua fierberea pina da un clocot. Din galbenusurile batute, iaurtul (smintina) si faina cu putina zeama se pregatesc sosul pentru dres si se introduce in oala cu ciorba. Se potriveste gustul cu sare si acreala. Se serveste cu mujdei.

Ciorba de pui a la grec

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 1 kg pui, 2,5 l apa, 200 g morcovi, 200 g albitura, 100 g telina, 200 g ceapa, 100 g orez, 250 g smantana, 50 g faina, 3 oua, 100 ml ulei, 5 g sare de lamaie, (otet), 50 g patrunjel, 50 g marar, sare.

Mod de preparare:

Zarzavaturile se curata, se spala, se taie cuburi si se inabusa in ulei cu adaos de apa. Ceapa se curata, se spala, se taie marunt si se pune la fiert in apa cu sare, se adauga zarzavatul inabusit si puiul care a fost trecut prin flacara si spalat. In timpul fierberii se spumeaza. Orezul se curata de corpuri straine, se spala, se scurge si se pune la fiert separat. Dupa ce a fiert, pasarea se scoate, se dezoseaza si se taie carnea cuburi, timp in care se adauga in supa orezul fiert si apoi carnea. Se pregatesc sosul pentru dres din galbenusurile batute bine, smintina frecata si faina cu adaos de zeama de la ciorba. Se amesteca bine compozitia si se adauga in vasul cu

ciorba, continuindu-se inca 5 minute fierberea. Se potriveste gustui cu sare si sare de lamiie dizolvata. Se serveste cu verdeata taiata marunt.

Bors de peste cu leustean

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

1 ½ litri apa, 6 bucati peste, 1 morcov, 1 buc, radacina patrunjel, 2 cepe, sare, 2-3 cesti bors, 4-5 rosii sau 200 ml bulion, patrunjel verde, leustean

Mod de preparare:

Se fierbe zarzavatul taiat fire lungi si ceapa taiata marunt, in apa cu sare. Se adauga borsul, dupa ce zarzavatul este bine fiert, apoi bucatile de peste, care mai intii au fost frecate cu sare. Se fierbe la foc potrivit, sa nu se sfarime pestele. Se mai adauga felii de rosii sau bulion. Se poate servi rece sau cald, dupa gust, cu patrunjel si leustean. Se poate adauga si o cescuta de orez, care se fierbe o data cu zarzavatul. Se poate prepara si fara zarzavat

Bors de pui moldovenesc

Ingrediente:

1kg (2.2lb) carne de pui, 1l (1.76pt) bors, 200g taitei (7oz), 3 legaturi: marar, patrunjel si loboda, o crenguta de leustean.

Mod de preparare:

Spalam carnea de pui si o punem la fiert in 1.2 l (2.1pt) de apa. Din cind in cind curatam spuma formata la fierbere si adugam putina sare. Cind s-a fiert bine o scoatem afara. In zeama ramasa punem taiteii la fiert. Cind s-au fiert se adauga borsul de preferinta fiert separat, puiul fiert taiat bucati si verdeturile de asemenea maruntite. Se mai da intr-un clocot si nu se drege.

Supa de pasare cu galuste

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 1 pui, 2,5 l apa, 400 g morcovi, 250 g albitura, 100 g telina, 150 g ceapa, 50 g verdeata, 200 g gris, 100 g unt (untura), 4 oua, 30—40 g sare.

Mod de preparare:

Puiul, dupa ce a fost curatat, se trece prin flacara, se spala si se pune la fiert in apa cu sare impreuna cu: morcovii, albitura, telina, ceapa, curatate, spalate si taiate in sferturi. In cazul folosirii unei pasari batrine, legumele se vor adauga la fiert cind aceasta a fiert pe jumătate. Dupa fierberea puiului si a zarzavatului se strecoara supa in alt vas si se lasa pe marginea masinii de gatit, timp in care se pregatesc galustele: untul si galbenusurile se freaca separat pina se spumeaza, apoi se amesteca ambele componente, amestecind usor, se pune grisul sub forma de ploaie si se amesteca continuu, apoi se adauga albusurile batute spuma si se continua usor amestecarea compozitiei. Cu o lingurita inmuata in apa calda se formeaza galuste, care se pun in supa si se fierb cca. 20 minute. Se incearca o galusca pentru a controla daca sint bine fierte pina în mijloc. Se potriveste de sare si se serveste cu verdeata taiata marunt si galustele respective.

Dulciuri

Prajitura Snickers

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

6 oua, 200g zahar pudra, 1 praf de copt, 200 g nuca macinata, 2 linguri faina, 200 g zahar tos, 200 g nuca prajita, 1 margarina , 200 g ciocolata alba si 200 g ciocolata menaj maro.

Mod de preparare:

6 albusuri se amesteca cu 200 g zahar pudra pina se face o spuma. Se adauga 1 praf de copt, nuca macinata si cele 2 linguri faina. Coca se introduce la cuptor intr-o tava unsa si presarata cu faina. Se prepara crema: zaharul tos se caramelizeaza la foc mic si se stinge apoi cu putina apa. Se adauga nuca prajita si maruntita, margarina si galbenusurile. Crema se fierbe in oala pentru lapte (cu pereti dubli). Se scoate blatul firbinte din cuptor si se rade ciocolata menaj, apoi se pune crema fierbinte peste care se rade ciocolata alba.

Dulceata de nuci verzi

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:

pentru 100 gr. nuci se iau 1 ½ kg. zahar, ½ baton vanilie, 1 lamiie, 3 pahare apa

Mod de preparare:

Nucile verzi se curata de coaja verde de deasupra si se pun la inmuiat in apa rece timp de 48 de ore, schimbind apa de 3-4 ori pe zi. Dupa aceea, apa se scurge si nucile se pun pentru 24 de ore in apa de var, scuturind din cind in cind vasul. Fructele se spala apoi cu apa rece, se inteapa fiecare nuca in citeva locuri cu furculita si se pun din nou in apa rece pentru 48 de ore. A sasea zi nucile se scot din apa rece, se scufunda in apa clocotita, se fierb timp de 10 minute si apoi se rastoarna intr-o sita. In siropul fierbinte se pun nucile, vanilie si zeama de lamiie. Dupa ce dulceata a dat in clocot se ia de pe foc. Cind s-a racit, se fierbe inca o data si aceasta operatie se repeta de trei ori. Dupa aceea, se fierbe pina cind este gata. Rece, se pune in borcane.

Fursecuri din albusuri

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:

2 albusuri, 80 gr. unt, 80 gr. faina, 80 gr. zahar pudra, o lingurita de rom sau zeama de lamiie, 1 plic zahar vanilat.

Mod de preparare:

Se bat albusurile spuma tare, se adauga zaharul pudra si zeama de lamiie sau romul si cind zaharul s-a topit, se adauga untul rece (lichid) si se bate sa se omogenizeze foarte bine. Se adauga apoi faina si zaharul vanilat si se amesteca compozitia prin rasturnare pina cind se incorporeaza toate ingredientele. Se pune compozitia in punga de plastic, se taie un colt, se toarna fursecurile pe tava si se coc, la cuptorul incalzit in prealabil, 10 minute. Se pot lipi doua cite doua cu crema sau cu gem de fructe aromate.

Chec rapid

Timp de preparare: 30 minute

Ingrediente:

5 oua; 10 linguri zahar; 10 linguri faina; 10 linguri ulei; praf de copt; zahar vanilat; 2 linguri cacao

Mod de preparare:

Se bat (mixer) ouale cu zaharul, se adauga uleiul si faina amestecata cu praful de copt si zaharul vanilat. In tava unsa cu margarina si tapetata cu faina se toarna jumatate din cantitatea de aluat. Cantitatea ramasa se omogenizeaza cu cacao, si se toarna peste aluatul din tava. Optional se poate presara deasupra nuci sau stafide sau rahat.

Saraille

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:

1 pachet de foi de placinta, 800 g nuca, 700 g zahar, 1 l apa, 1 lingurita de scortisoara, 5 linguri de ulei.

Mod de preparare:

Se da nuca prin masina de tocat apoi se amesteca cu o cana de zahar si scortisoara. Se desfac cate 2 foi de placinta si se ung cu putin ulei, se presara nuca pe toata suprafata foilor si se ruleaza. Se aseaza toate rulourile in tava, se taie in bucati potrivite si se dau la cuptor la foc potrivit. Din zaharul ramas si apa se fierbe un sirop din care se toarna jumatate in tava cand s-au rumenit foile si se dau din nou la cuptor. Siropul ramas se toarna la sfarsit avand grija sa nu scada complet. Ca desert.

Coltunasi cu branza

Ingrediente:

Aluatul: 2 oua mari, 150 g faina, 50 g gris, 30 ml untdelemn. Umplutura: ¼ kg branza telemea, un ou, 50 g unt, 200 ml smintina, 25 g faina, marar.

Mod de preparare:

Se sparg ouale intr-un castron, se amesteca cu untdelemnul, apoi se pun faina si grisul cu care se amesteca si se framinta cu mina indoind mereu aluatul sub podul palmei, circa 5 minute, pina cand nu mai necesita faina. Se asaza aluatul pe masa, sau pe foaia de nailon, presarata cu putina faina. Se lasa sa se odihneasca 10 minute, ca sa devina elastic si sa se intinda mai usor. Se taie foaia in patrate de 5/5 cm. Branza telemea, desarata 2-3 ore in apa rece si scursa bine, se rade prin razatoare sau se zdrobeste bine cu furculita, apoi se amesteca cu oul, faina, mararul si se imparte pe patrate. De asemenea, se pot amesteca 150 g branza de vaci cu 50-100 g branza telemea, la care se adauga oul, faina, mararul verde sau uscat. Patrutul se intoaie peste umplutura in forma de triunghi; marginile se preseaza bine, ca sa nu se desfac la fiert. Se fierb la fel ca si coltunasii cu carne, lasindu-i in apa 15 minute, dupa ce s-a luat cratita de pe foc, ca sa se umfle aluatul; apoi, se strecoara fara sa se limpezeasca. Se asaza intr-un vas termorezistent cu bucatele de unt si cuscumintina deasupra. Vasul se introduce in cuptor, cu 10 minute inainte de servire. Coltunasii se servesc ca intrare, in loc de supa sau ciorba.

Prajitura fina

Timp de preparare: 1 h 30 min

Ingrediente:

Pandispan:

4 oua; 150 g zahar; 200 g faina; o lingurita bicarbonat de sodiu stins

Crema:

130 g nuci macinate; 1-2 lingura cu varf margarina; o lingura cacao; 50 ml esenta rom; 150 ml sirop zahar ars, fiert si racit; gem de caise; un pachet frisca

Mod de preparare:

Pandispan:

Ouale se amesteca cu zaharul si se bat foarte bine. Se adauga faina treptat, apoi bicarbonatul de sodiu. Compozitia se pune inte-o tava dreptunghiulara (L 33 cm - l 21 cm), unsa si tapetata cu faina si se da la cuptor la foc mic.

Pandispanul copt si racit se taie de-a lungul la jumatate. Partea de deasupra se farimiteaza intr-un castron peste care se pune siropul, esenta de rom, nuci cacao margarina si se amesteca bine.

Peste blatul ramas se intinde gemul de caise in strat subtire peste care se intinde compozitia de mai sus si un alt strat de frisca. Se rade ciocolata deasupra sau nuca de cocos.

Crema de lamaie

Timp de preparare: 2-3 ore

Ingrediente:

6 oua, 300g Zahar, 4 Lamai (sukul), ½ l frisca, 6 foi gelatina, cirese si ciocolata rasa

Mod de preparare:

Se bat galbenusurile cu zaharul si apoi se adauga sucul de lamaie. Gelatina se topeste in apa si o adaugam compozitiei in stare lichida. Separat se bat albusurile spuma si se amesteca apoi cu frisca. Amestecam incet cele doua compozitii. Se toarna intr-un vas si se pun la rece in frigider timp de 2-3 ore (sa se inchege bine). Se orneaza cu frisca, ciocolata rasa si cirese. Daca ciresele sunt din compot, se pun mai intai la scurs.

Eclere cu ciocolata si banane

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

165 ml lapte, 65 gr unt, 100 gr faina, 3 oua, 2 banane, 350 ml smintina, 100 gr ciocolata, zahar praf,

Mod de preparare:

165 ml lapte se pune la fiert cu 65 g unt. Cand clocoteste se pune 100 g faina toata odata si se amesteca bine. Se ia deoparte si se pun 3 oua, pe rand, amestecand bine dupa fiecare.

Aluatul se pune in sprit si se fac forme pe hartia de copt. Se coc eclerele 15 min. Se lasa la racit. 2 banane se taie felii si se stropesc cu zeama de lamaie. Crema de ciocolata: 350 ml smantana se bate cu o lingura cu varf zahar praf. 100 g ciocolata se topeste pe aburi si se lasa sa se raceasca bine. se incorporeaza in amestecul de frisca. Eclerele se taie in 2 si se pun pe partea de jos felii de banane apoi crema. se acopera cu capacul si se decoreaza cu zahar vanilat.

Pupi

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:

3 iaurturi, 3 pahare (aceleasi) faina, 3 pahare zahar, 1 cl bicarbonat, 1 ou, un borcan de Nutella de 420 gr., ½ l lapte, 200 gr. nuca de cocos

Mod de preparare:

Se amesteca iaurtul, zaharul, faina, bicarbonatul si oul. Se pune aluatul in tava tapetata cu unt si faina si se pune apoi la cuptor, 10 minute la 200 grade C si inca 25 minute la 180 grade Celsius. Se taie patrate cind e rece. Din Nutella si lapte se prepara o crema, pe baie de abur.

In crema fierbinte se introduc cu o lingura patratele reci, se insiropeaza bine, iar apoi se scurg usor si se trec prin nuca de cocos macinata.

Budinca din orez cu mere

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 600 g orez, 1,500 l lapte, 1 kg mere, 300 g zahar, 5 oua, 10 g zahar vanilat, 1 g scortisoara, 200 g sirop de fructe, 10 g sare, 50 g unt, 50 g pesmet.

Mod de preparare:

Orezul se alege de corpuri straine, se spala, se scurge de apa si se fierbe in lapte. Cind orezul este aproape fiert se adauga 150 g zahar si sare. La sfirsit se adauga zaharul vanilat; se amesteca cu o paleta si se lasa sa se raceasca. Merele se curata de coaja si casa seminala, se rad pe razatoare, oprindu-se cca 250 g felii. Merele rase se amesteca cu 150 g zahar si scortisoara. Orezul fiert si racit se amesteca cu galbenusurile si albusurile batute spuma, amestecind usor compozitia pina se omogenizeaza. Compozitia se împarte in trei parti, asezindu-se prima parte intr-o tava unsa cu unt si tapetata cu pesmet, apoi un strat de mere rase, continuînd straturile, trei de orez si doua de mere rase, astfel incit ia suprafata sa fie orezul care se niveleaza pe toata suprafata tavii. Se asaza deasupra feliile de mere si se introduce budinca la cuptor, la o temperatura moderata, timp de 20 - 30 minute. Budinca coapta se lasa sa se raceasca putin, apoi se portioneaza si se serveste calda sau rece, cu sirop de fructe deasupra.

Prajitura cu stafide si rom

Timp de preparare: 1 ora si 30 minute

Ingrediente:

Blatul:

Oua – galbenusuri; 250 g. zahar, 2 linguri de cacao, un pahar nuca macinata, 8 linguri de lapte

200 g. faina, o lingurita ammoniac, arome, un praf de sare

Crema:

Un ou intreg, 2-3 linguri faina, un pachet de unt, o cana de lapte, o cana de zahar, 2 linguri cacao

esenta de rom sau un paharel de rom.

Mod de preparare:

Blatul:

5 galbenusuri se freaca cu 100 g. de zahar la care se adauga 2 linguri de cacao, un pahar de nuca macinata, 8 linguri de lapte caldut in care s-a stins amoniacul, 200 g. faina. 5 albusuri se bat cu un praf de sare si cu 150 g. zahar si se amesteca cu celelalte. Se coace la foc potrivit timp de 40- 45 min.

Crema

Stafidele de pastreaza 2-3 ore in rom sau esenta de rom. Un ou intreg , 2/3 linguri de faina si o cana de lapte se fierb la foc mic, se amestaca continuu. Un pachet de unt se freaca cu o cana de zahar si 2 linguri de cacao. Dupa ce s-a racorit prima compozitie se amesteca cu untul frecat cu zahar , se adauga stafidele. Dupa ce s-a racit blatul se taie in doua si se pune crema. Se portioneaza.

Banane in aluat

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

2 banane mari, suc de lamaie, ulei, zahar, aluat facut din: 60 grame faina, un ou, un varf de lingurita sare, ¼ cana lapte, un sfert de lingurita praf de copt

Mod de preparare:

Aluatul: Se pun intr-un castronel faina, praful de copt si sarea. In mijloc se pune oul care se amesteca cu faina. Se adauga laptele treptat, pana cand aluatul devine are o consistenta relativ moale, se mai amesteca cinci minute si se da deoparte.

Bananele se curata si se taie felii pe diagonala groase. Se trec prin aluat si se prajesc in ulei incins pana devin aurii. Se scurg de grasime si se stropesc cu lamaie. Se trec apoi prin zahar. Crema pentru Cremes

Cornulete cu nuci

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:

un pachet de margarina (unt, untura), 6 linguri de apa clocotita, o lingurita de otet, 350 g. faina, 500 g. nuci macinate, arome

Mod de preparare:

Se freaca margarina cu apa, otetul , se adauga faina si nucile macinate si aromele(rom, vanilie).

Se formeaza baghete de aluat de grosimea unui deget, se portioneaza la ~ 5 cm. sau se face o foaie de grosimea un cm si se portioneaza cu formele de fursecuri. Se coc la foc potrivit timp de ~15 min dupa care se tavalesc in zahar pudra vanilat.Sunt foarte bune si nu prea dulci.

Ciocolata de casa cu alune si stafide

Timp de preparare: 15 min

Ingrediente:

250 gr lapte praf, 500 gr zahar, 150 ml apa, 50 gr cacao, 100 gr unt, alune, stafide

Mod de preparare:

Se dizolva zaharul in apa, se face un sirop gros (pe foc). Se incorporeaza laptele si cacao in siropul racorit. Se adauga untul topit si racit si se amesteca bine. Se toarna in tava un strat de ciocolata, un strat de alune si stafide si iar un strat de ciocolata.

Tarta de visine

Timp de preparare: 1 ora si 50 min

Ingrediente:

250 gr. zahar, 200 gr. unt, 200 gr. faina, 4 oua, 1 praf sare, ½ kg. visine, zahar pudra; faina si unt (pentru uns si tapetat tava)

Mod de preparare:

Visinile, curatate de simburi, se presara cu zahar si se tin o ora la rece. Untul se freaca cu zaharul si sarea pina devine o crema spumoasa. Se adauga apoi galbenusurile, unul cite unul,

frecindu-se continuu, se incorporeaza treptat faina si la sfirsit albusurile batute spuma. Compozitia se toarna apoi intr-o tava unsa cu unt si tapetata cu faina. Deasupra, se aseaza visinile intr-un strat uniform. Se coace la foc potrivit, cca. 40 minute. Se taie calda, se aseaza pe farfurie si se pudreaza cu zahar pudra.

Salata tropicala

Timp de preparare: 10 min

Ingrediente:

ananas, nuca de cocos, banane, mango (la conserva, daca se poate natural), kiwi, capsuni, portocale rosii si portocalii, struguri, wiskey cream, vanilie

Mod de preparare:

Se taie toate fructele cubulete si se pun intr-un bol. Se amesteca, dupa care se adauga 3 linguri de wiskey cream. Se pudreaza cu vanilie. Se poate servi cu o bautura tropicala

Cozonac moldovenesc

Ingrediente:

1 kg de faina, 10 galbenusuri, drojdie de bere, 100 g untura, 200 ml ulei, sare, 300 g zahar tos, o lingura de zahar farin, vanilie, 300 de g nuci macinate, 2 linguri de rom, 100 g stafide, 1 lingura cacao, 3 linguri de zahar, 500 ml lapte.

Mod de preparare:

Se cerne faina intr-un vas adinc si se incalzeste laptele pe foc mic. In 250 de ml lapte se adauga zaharul, se amesteca si se lasa sa se raceasca.

Cu 250 ml de lapte clocotit se amesteca 4 linguri de faina cernuta proaspat (separat de faina pentru framintat). Se freaca drojdie de bere cit o nuca cu o lingura de zahar, se pune pasta obtinuta peste faina oparita, se amesteca si se lasa pe marginea plitei la dospit.

Galbenusurile, peste care s-a pus sare, se pun peste faina, se adauga maiiua crescuta si se incepe framintatul. Se pune laptele caldut peste faina, se amesteca intii bine ouale in aluat, se framinta un sfert de ora, dupa care se adauga ulei pus putin cite putin si untura de porc proaspata. Se framinta o ora, adunind aluatul spre centrul vasului de framintat. Se lucreaza la temperatura ridicata si se framinta cel putin trei sferturi de ora. Este gata atunci cind aluatul face basici.

Ca aroma, pentru cozonac se foloseste cu precadere coaja de lamiie sau de portocala rasa, romul sau esenta de vanilie. Aroma se adauga in lapte, inainte de a incepe framintatul.

Cit aluatul sta la dospit, acoperit cu un prosop curat, pe marginea plitei calde, se trec nucile prin masina de tocat, se amesteca intr-un vas adinc cu cacao cernuta proaspat, cu trei linguri de zahar tos, cu stafide si doua linguri de rom.

Amestecul se intinde pe foaia de aluat pusa pe planseta unsa cu grasime. Se ruleaza foaia de aluat ca un sul si se pune intr-o tava unsa cu grasime.

Se lasa tava pe marginea plitei inca o ora dupa care se coc cozonacii in cuptorul cald, cu focul mic un sfert de ora, ca sa aiba timp sa mai creasca. Se face focul mare, pentru o jumătate de ora si se coc fara sa se inchida ermetic usa cuptorului.

Cind se introduc in cuptor, cozonacii se ung cu ou, se presara pe toata suprafata cu zahar tos si se parfumeaza cu putina vanilie. Restul de vanilie se amesteca cu o lingura de zahar farin si se cerne peste cozonacii calzi.

Cozonacii nu se taie calzi si nu se pastreaza decit in camere aerisite si curate.

Tarta cu fructe

Ingrediente:

6 oua, 450 g.zahar, 400 g.faina, 14 linguri apa rece, esenta de rom, 2 pliculete zahar vanilat, 1 lingurita amoniac de sodiu, fructe (visine, cirese, caise, piersici, struguri, prune)

Mod de preparare:

Intr-un vas se spumeaza galbenusurile cu 250 g.zahar , se adauga treptat 7 linguri apa rece , esenta de rom si zaharul vanilat si la sfarsit faina. Intr-un alt vas se bate spuma albusurile cu 200 g. zahar si se adauga treptat 7 linguri apa rece si 1 lingurita amoniac de sodiu. In vasul cu galbenusurile se amesteca usor, de jos in sus, compozitia cu albusurile. Aluatul rezultat se toarna in tava de aragaz unsa cu margarina si tapetata cu faina. Deasupra se asaza in mod uniform fructele. Se coace la foc potrivit. Cand s-a racit se pudreaza cu zahar farin.

Placinta Dobrogeana

Ingrediente:

Coca:

600 g faina, 100 g ulei, 2 oua, 1 lingura otet, ½ lingurita sare, apa circa 200 g cat cuprinde faina, 200 g margarina sau unt

Umplutura:

500-600 g branza de vaci bine scursa, 3-4 oua, 100-150 g zahar, 100-150 g smantana, 40 g gris, razatura de la o lamaie si sare dupa gust

Mod de preparare:

Umplutura

Branza se sfarama sau se trece prin sita de malai, se amesteca foarte bine cu smantana, ouale, zaharul, razatura de lamaie, sare si gris. Cine doreste poate sa intrebuinteze la umplutura jumătate de branza de vaci si jumătate de branza telemea sau de burduf, in acest caz nu se mai sareaza umplutura.

Coca

Se cerne faina pe o planseta, se face la mijloc o gropita in care se pun ouale, uleiul, otetul, sare si apa cat primeste faina ca sa se obtina o coca potrivit de moale. Se framanta pana coca nu se mai lipeste nici de masa nici de maini. Se imparte coca in opt bucati egale, se rotunjeste fiecare, se unge cu ulei si se acopera cu o cratita sau lighean incalzit. Se lasa sa se odihneasca coca 20 minute. Dupa aceea, fiecare bucata de coca se intinde cu sucitorul si apoi se mai intinde cu mainile cat sa acopere tava bine unsa cu unt. Foaia trebuie sa iasa subtire, fina, fara sa se rupa. Se pun in tava jumătate din foi pregatite in acest fel, stropite intre ele cu unt. Peste aceste foi se intinde umplutura, iar peste umplutura se asaza restul de foi stropite deasemenea intre ele cu unt topit si pe deasupra ultima foaie se unge bine cu unt. La urma se apasa foile petrecute peste marginile tavii ca sa se lipeasca intre ele. Restul de foi peste margini nelipite se taie cu cutitul. In felul acesta aerul cat si albusurile dinauntru placintei nu vor iesi afara si vor forta foile sa se umfle intre ele, dand o forma frumoasa placintei. Placinta trebuie sa se coaca la inceput la cuptor incalzit potrivit, ca sa nu se rumeneasca de la inceput prea repede, deoarece aceasta impiedica cresterea placintei.

Servirea:

Cand placinta este scoasa din cuptor se pune incet pe masa, fara sa fie trantita si dupa 10-20 minute se taie in bucati. Bucatile nu se scot imediat din tava, decat atunci cand se servesc la masa, astfel se racec.

Aceasta placinta poate avea ca umplutura: carne, dovleac, cartofi, ciuperci, praz inabusit sau ceapa verde condimentata

Placintele bunicii

Ingrediente:

1 kg de faina, 40 g drojdie proaspata, 1 lingurita de zahar, 3 linguri de ulei, apa calduta sau lapte.

Mod de preparare:

Se pune faina intr-un castron, in mijlocul ei se face loc si se pune drojdia dizolvata in apa sau lapte cald (cca 150 ml) si o lingurita de zahar. Se presara deasupra drojdiei un strat foarte fin de faina, se acopera castronul si se lasa o jumatate de ora la caldura. Apoi se framanta un aluat potrivit, adaugandu-se treptat uleiul si apa sau lapte, daca e nevoie. Cand aluatul se desprinde usor de pe maini si de pe vas, si cand apar basici in aluat, acesta este gata. Se acopera cu un prosop incalzit si se pune la dospit pana cand isi dubleaza volumul. Planseta pe care se va intinde aluatul nu trebuie pudrata cu faina, ci unsa cu ulei. In acest fel, se lucreaza mai usor, mai repede si aluatul nu se prinde de maini. Dupa ce aluatul a dospit, se ia o bucata (cam cat un pumn) si se intinde o foaie cat se poate de subtire. Foaia trebuie sa fie in forma de patrat. In centru se pune umplutura (de post, de carne, varza, branza etc.) si se impacheteaza ca un plic, adunand colturile aluatului in mijloc si presand usor pentru lipirea acestora. Se intinde usor cu sucitorul si apoi se prajeste placinta intr-o tigaie cu ulei bine incins.

Umplutura de post: 500 g cartofi fierti in coaja se curata si se dau prin masina de tocat. Se amesteca cu 2 cepe prajite in ulei, cu piper mult si sare. Se mai adauga si seminte de chimen. Placinta cu cartofi se serveste impreuna cu suc proaspat de rosii. E buna si la bere sau vin.

Cand nu e post, placintele se pot umple cu branza de burduf, cu telemea desarata amestecata cu cozi de ceapa verde, marar si loboda. Se pot umple si cu varza acra, calita, si atunci se servesc calde, cu smantana.

Aluat frantuzesc

Timp de preparare: 5 ora

Ingrediente:

500 gr. de faina, 400 gr. unt proaspat, ½ lamiie, ½ pahar apa, ½ lingurita sare

Mod de preparare:

Se cerne faina si se imparte in doua parti egale. Una din parti se amesteca pe scindura de aluat cu unt si se intinde cu vergeaua in forma de patrat, avind grosimea de 1 ½ - 2 cm. Aluatul obtinut se pune pe o farfurie si se da la rece. In cealalta parte se toarna ½ pahar apa se stoarce zeama de lamiie (sau sare de lamiie dizolvata in putina apa) si se adauga sare. Se framinta, se aduna in forma de minge, se acopera cu un servet si se lasa sa se odihneasca 20-30 minute. Apoi, se intinde cu vergeaua in asa fel ca sa se obtina o fisie de doua ori mai lata si ceva mai lunga decit bucata de aluat cu unt care a fost pusa pe farfurie, la rece.

Aluatul preparat cu unt se pune in mijlocul aluatului intins, se intorc marginile si se impatureste. In felul acesta aluatul cu unt se va gasi ca intr-un plic. Se presara masa cu faina si se intinde aluatul (plicul) cu vergeaua intr-o fisie lata de 20-25 cm si groasa de aprox. 1 cm. Aluatul se impatureste cu grija in patru, se aseaza pe o tava si se lasa 30-40 minute la rece. Dupa ce s-a racit, aluatul se intinde din nou, se impatureste la fel in patru si se tine la rece. Aceeasi operatie se repeta si a treia oara. Dupa aceea, aluatul se intinde si se prepara din el pateuri, buseuri si altele.

Resturile de aluat ramase de la prepararea pateurilor se aduna intr-o minge fara sa se framinte, iar dupa ce se tine citva timp la rece, aluatul se intinde si se fac din el pateuri, cosulete etc.

Budinca din macaroane cu branza de vaca

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 600 g macaroane, 600 g brinza de vaci, 5 oua, 200 g zahar, 50 g unt sau margarina, 25 g pesmet, coaja rasa de lamaie, zahar vanilat, 10 g sare.

Mod de preparare:

Ouale se spala si se separa albusurile de galbenusuri. Albusurile se bat spuma, adaugandu-se jumătate din cantitatea de zahar. Macaroanele se rup si se introduc in apa clocotita cu sare; se fierb, se lasa sa se raceasca în apa cca 15 minute, apoi se trec sub un jet de apa rece, prin strecuratoare. Macaroanele fierte si racite se amesteca cu brinza de vaci, galbenusurile, coaja de lamaie, zaharul si zaharul vanilat. Compozitia obtinuta se amesteca usor cu albusurile batute spuma si cu zaharul. Se asaza in tava unsa cu margarina si tapetata cu pesmetul cernut, apoi se gratineaza la cuptor cca 20 minute. Dupa gratinare, budinca se raceste putin si se portioneaza, servindu-se calda.

Papanasi oltenesti

Timp de preparare: 30 minute

Ingrediente:

2 oua, 4 linguri faina, 8 linguri gris, 400 g branza dulce, 50 g smantana, 50 g iaurt, dulceata de mure/ afine, 500 ml ulei, sare (daca branza nu este sarata deloc).

Mod de preparare:

Cu mana, se sfarma branza si se amesteca apoi cu ouale, grisul si faina. Daca se pot face "galuste" din aluat, se poate trece la etapa urmatoare; daca branza este prea zemoasa, se adauga faina pana ce aluatul are consistenta necesara. Se pune uleiul la incins. Cand este bine incins, se pun in tigaie "galustele", de doua marimi, 6 mari si 6 mici. Se prajesc la foc mediu, pana se rumenesc. Se aseaza pe o farfurioara intai cea mare, se pune iaurt peste ea, apoi cea mica, se "inveleste" cu smantana si se orneaza cu dulceata.

Tiramisu din piscoturi "Savoirdi Balocco"

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

Piscoturi "Savoirdi Balocco"; 225 g mascarpone (italian sau romanesc special pentru tiramisu), 225 g frisca Hulala, 5 galbenusuri, 1 albus ou batut spuma, 150 g zahar, 1 paharel lichior sau rom dupa gust, 1 plic zahar vanilat, 1 esenta rom, cacao ptr. pudrare, ness pentru inmuiat piscoturile, ex: o ceasca de apa rece - o ligurita de ness.

Mod de preparare:

Intr-un castron se freaca galbenusurile de ou cu zaharul pana la obtinerea unei compozitii spumoase, amestecand cu grija se adauga crema mascarpone, frisca batuta spuma, albusul deasemenea spuma si in fine lichiorul, esenta de rom si zaharul vanilat. Se amesteca pana la omogenizare. Intr-o tava se aseaza un strat crema de mai sus, un strat piscoturi insiropati pe ambele parti, un alt strat de crema, un alt strat piscoturi si se incheie cu un strat de crema dispusa uniform cu ajutorul unei spatule. Deasupra se pudreaza cu un strat de cacao data prin sita. Se tine la frigider cel putin 3 ore inainte de servire. Tiramisu e si mai gustos daca este preparat cu o zi inainte de servire.

Salata de prune si struguri cu sos de vin

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:

½ kg. prune negre, ½ kg. boabe de struguri albi si negri, 200 gr. zahar tos, 1 lingurita margarina, 250 ml. vin, zahar vanilat, scortisoara

Mod de preparare:

$\frac{3}{4}$ din cantitatea de zahar se rumeneste pina se topeste, la foc mic, apoi se adauga margarina si se amesteca bine. Separat, vinul se fierbe cu scortisoara si zahar vanilat, apoi se adauga restul de zahar tos. Cu acest sos se oparesc fructele (prunele se curata de simburi in prealabil, iar daca sint mari se taie felii). Imediat se adauga zaharul ars, fierbinte. Se lasa la rece cca. o ora inainte de servire. Se lasa la rece cca. o ora inainte de servire. Salata se poate orna cu frisca sau inghetata de vanilie.

Garnituri

Cartofi deliciosi

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

8-10 cartofi mari, 200 gr. parizer, 3 felii cascaval, 3 oua, 2 linguri unt, sare, piper.

Mod de preparare:

Se fierb cartofii in coaja, doar pe jumatate, apoi se curata coaja, se taie un capacel si se scobesc de miez cu atentie pentru a nu-i perfora. Miezul fierbinte se amesteca bine cu untul si cascavalul ras. Se adauga apoi parizerul tocat, ouale, sarea si piperul. Se omogenizeaza totul foarte bine si apoi se umplu cartofii. Intr-o tava unsa cu unt se aseaza cartofii umpluti si se dau la cuptor pina se rumenesc. Puteti pune peste cartofi, cind ii scoateti din cuptor, putina smintina si patrunjel verde. Se servesc calzi.

Brînză topita de casa

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

2 l lapte fierbinte, 1,4 kg brînză de vaci, 1 margarina, 3 oua, 3 lingurite rase cu sare, 1 lingurita bicarbonat.

Mod de preparare:

Se amesteca bine laptele fierbinte cu brînză , apoi se strecoara bine printr-un tifon . Se adauga margarina topita (dar nu calda) , ouale , bicarbonatul si sarea .

Se pune pe aragaz si se amesteca pîna devine lucioasa . Cînd este gata se pune într-o forma (de care doriti) Cine doreste poate adauga chimion macinat sau boia.

Sos verde

Timp de preparare: 25 minute

Ingrediente:

Maioneza - 0,600 gr, piper - 0,001 gr, spanac - 0,150 gr, sare - 0,020 gr

Mod de preparare:

Se curata spanacul de codite si impuritati, se spala se opareste si se fierbe 15 minute in apa cu sare. Se stecoara si se paseaza prin sita fina. Pireul rezultat se da la rece, dupa care se amesteca cu maioneza, potrivitandu-se la gust de sare si piper. Se serveste la preparate din peste si oua.

Besamel cu bere

Timp de preparare: 15 minute

Ingrediente:

Oua - 2 buc; bere - 500 ml; faina; sare; piper

Mod de preparare:

Ouale se spala si se trec prin jet de apa rece, dupa care se sparg intr-un castron si se amesteca cu telul adaugand berea, faina, sarea si piperul continuind amestecarea, adaugand faina pana obtinem o compozitie asemanatoare unei smantani mai groase. Observatii: acest besamel se foloseste la impanarea gujoanelor de pui, vita s-au porc, punem bere pentru a fragezi carnea.

Sos Tabasco

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:

400 gr ardei iuti rosii, taiati marunt, 2 cesti otet alb, 2 lingurite sare

Mod de preparare:

Se amesteca ardeii in otet, la foc mediu. Se pune sarea si se mai lasa cinci minute. Se ia vasul de pe foc si dupa ce se raceste se pune compozitia in blender. Se omogenizeaza compozitia. Se pune intr-un vas de sticla si se pastreaza la frigider, dupa ce s-a lasat in prealabil doua saptamini. Se mai adauga otet, daca este cazul.

Ketchup

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

5 kg rosii, 5 kg gogosari sau ardei capia rosii, 1 ½ cana otet, 1 ½ cana zahar, 1 cana ulei, ½ cana sare, piper, ardei usturat, boia dulce.

Mod de preparare:

Rosiile se dau prin masina de rosii. Gogosarii se dau prin masina de tocat carne. Daca se face cu ardei capia, acestia se coc pe plita, se curata si apoi se dau prin masina de tocat. Mirodeniile, inclusiv ardeii usturat, se pun intr-un saculet de tifon legat bine. Se fierb toate inca o jumătate de ora dupa ce compozitia a inceput sa clocoteasca. Se mai gusta de sare si, daca este necesar, se mai adauga o lingura, doua. Se pune in sticle cat timp este inca fierbinte, se pun capacele si se fierb sticlele in bain-marie. Se poate servi la cartofi prajiti, la oua ochiuri, la pizza si chiar in diverse mancaruri cu sos rosu.

Mamaliga reusita

Timp de preparare: 10 minute

Ingrediente:

2 cesti pline de malai, 4-5 cesti apa, 1 lingurita delikat (knor) condimente baza pentru mancaruri, 1 lingurita ulei, un varf de cutit sare

Mod de preparare:

Se pune apa la fiert. Cand apa da in clocot, se adauga uleiul, sarea, delikat-ul si apoi se presara malaiul in timp ce se mesteca cu telul (pentru a evita formarea cocoloaselor, dar se evitata si stropirea aragazului cu amestec). Mestecati continuu pentru a nu se lipi de vas. Pentru a obtine o mamaliga mai tare, se lasa pe foc mai mult timp (mestecand). Puteti sa adaugati si un ou pentru a obtine un gust desavarsit.

Falafel original israelian

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

1 kg. boabe naut, 400 gr. patrunjel, 6 catei de usturoi, 4 cepe, 4 lingurite chimen, 6 lingurite apa, 2 lingurite sare, 1 lingurita boia iute, ½ lingurita piper, 1 lingurita bicarbonat de sodiu

Mod de preparare:

Nautul se acopera cu apa si se lasa la inmuiat pana a doua zi. A doua zi se da de doua ori prin masina de tocat impreuna cu ceapa, patrunjelul si usturoiul. Pasta rezultata se amesteca cu celelalte ingrediente. Se fac bilute mici rotunde si se prajesc in ulei incins sau chipsiera. Se serveste cu cartofi prajiti, cu sos thina si shug sau mujdei de usturoi.

Orez a la Canton

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

4 cesti orez fiert, 4 linguri untura, 6 buc. cirnaciori, 200 gr. sunca, 2 oua, 1 buc. ceapa, 100 gr. ton, ciuperci, ceapa verde

Mod de preparare:

Se fierbe orezul in apa sarata, cu citeva ore inainte de pregatirea mincarii. Dupa ce a fiert, se scurge si se spala cu apa rece. Cirnaciorii, sunca, ciupercile si ceapa se taie felii subtiri si se prajesc usor in untura. Se adauga putina apa calda si se lasa cratita la foc mic, sa fiarba in citeva clocote. Dupa ce sosul a scazut, se adauga orezul (incalzit in prealabil), tonul rupt in fisii marunte si ouale batute ca pentru omleta. Se amesteca incet, lasind cratita pe foc foarte putin timp, pina ce compozitia devine omogena. Mincarea se serveste cu ceapa verde

Mancaruri cu carne

Ciulama de pui cu ciuperci si smantana

Timp de preparare: 30 - 40 minute

Ingrediente:

2 buc piept pui , 2 cutii ciuperci , 300 g smantana , 3 linguri faina , sare , piper, ulei , patrunjel si apa

Mod de preparare:

pieptul se taie bucatele si se pune la rumenit cu ciupercile si sarea (dupa gust) Uleiul se freaca la foc mic cu faina pana la omogenizare , apoi se adauga treptat smantana , apoi apa , frecandu-se rapid pana creste (subtire sau gros dupa preferinte). Se adauga pieptul cu ciupercile si patrunjelul. Se lasa la fiert 30 min amestecandu-se incet. Se da piper si sare dupa gust. E foarte bun cu mamaliguta si un vin sec rosu.

Pulpe pui in sos de bere

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

4 pulpe de pui; 200 ml bere bruna; 100 gr stafide; piper sare

Mod de preparare:

Pulpele se spala, se sterg, se condimenteaza cu sare si piper dupa gust, se introduc intr-o tava de cuptor impreuna cu stafidele , berea bruna si se dau la cuptor circa o ora. Preparatul se serveste impreuna cu garnitura de legume s-au felii de mere trase in unt.

Pui in sos dulce-acrisor

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:

2 ardei grasi/gogosari taiati felii subtiri, 1 morcov taiat felii, 1 brocolli taiat dupa preferinte, cateva (10-20) pastai verzi taiate jumatai, 6-7 ciuperci taiate felii, 1-2 piepti pui dezosati taiati cuburi, ½ pachet de spaghetti sau taietei chinezesti

Pentru sos: sos de soia, 3-4 linguri ketchup, 1 lingurita otet, 1 lingurita zahar, sare si piper

Mod de preparare:

Se fierbe pieptul de pui, se taie cuburi iar apoi se pune intr-o tigaie impreuna cu legumele si se calesc in putin ulei pana gustati legumele si vedeti ca nu mai sunt tari dar nici prea moi (10 minute e de ajuns). Se adauga apoi sosul obtinut din amestecarea ingredientelor. Se tine amestecul pe foc inca 2 minute. Se adauga sare si piper. Intre timp se fierb pastele/taieteii si se scurg de apa, se aseaza in farfurie si peste ele se toarna legumele si puiul amestecate cu sosul.

Rulou de pui cu ciuperci si cascaval

Timp de preparare: 25 min

Ingrediente:

piept pui, cascaval, ciuperci, condimente pui

Mod de preparare:

Se bate pieptul de pui ca pentru snitel, se umple cu ciuperci si cascaval, se condimenteaza, se da prin faina si prin besamel, dupa care se prajeste in tigaie cca.10 min.Se serveste cu

garnitura de cartofi si cascaval ras deasupra. Se orneaza cu gogosari (la otet), felii de portocale si frunze de patrunjel.

Rulou “Amicii” din piept de pui

Ingrediente:

460g piept de pui dezosat; 200g cascaval; 100 g capere; 50g gogosari murati rosii; 50g mustar; 150g ciuperci; 100g ulei de masline; 20g condimente pentru gratar

Mod de preparare:

1.Pieptul de pui de transeaza la 140g friptura se bate usor sa nu se sfarime ,se unge ulei si mustar pieptul pe ambele parti se condimenteaza, se aseaza peste acesta gogosari taiati julien, caperele, cascavalul ras, ciupercile si se ruleaza se impacheteaza in folie de staniol si se da la cuptor 25 minute. Se servesc cu cascavalul ras deasupra si sos cald de smintina.

Pui cu arpagic

Timp de preparare: 50 minute

Ingrediente:

Pentru 4 portii: 250 gr piept pui dezosat, 2 pulpe pui, 200 gr arpagic, 1 ceapa potrivita, 50 ml vin alb, 500 gr rosii conserva, 400 ml supa de legume nesarata, ulei, patrunjel, sare, piper

Mod de preparare:

Pieptul de pui se taie in patru, pulpele se taie in doua, ceapa se curata si se taie marunt, rosile conserva se taie cuburele. Ceapa se caleste in ulei adaugand carnea calindu-se usor , dupa care se stinge cu vin alb la finalul acestei operati adaugam supa de legume si se da la fiert. Cand carnea este pe jumatate fiarta se adauga arpagicul curatat si spalat, dupa ce au fiert introducem rosile taiate cuburele si se mai lasa la fiert circa cinci, sase minute dand gust cu sare si piper. Preparatul se serveste cu patrunjel tocat pe deasupra.

Pui cu ciuperci

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

500 g piept de pui, 150 g ciuperci crude (sau de la conserva), 1 ardei gras rosu, un ardei gras verde, un ardei iute, 2 cepe medii, 2 linguri de ulei, sos soia, 1 lingurita de amidon, un cub de concentrat de vita, 1 catel de usturoi, ¼ lingurita de amestec de condimente

Mod de preparare:

Se taie carnea feliute subtiri. Intr-o tigaie mare se pune uleiul, amestecul de condimente si catelul de usturoi pisat iar apoi se pune carnea. Se tine pe foc iute pana ce carnea s-a rumenit putin iar apoi se adauga ceapa curatata si taiata in 4. Se mai lasa 2 minute pana cand se desprind foile de ceapa, ceapa ramanand crocanta.

Ciupercile se spala bine si se indeparteaza coditele, apoi se taie pe lungime. Ardeii grasi se curata si se taie cubulete. Ardeii iute se curata si se taie marunt. Se prepara un sos din 100 ml apa, amidon, 1.5 linguri sos soia si cubul de vita maruntit. Se pun ciupercile, ardeii gras si ardeii iute (dupa gust) intr-un vas la foc iute cam 2 minute, pana se fragezesc putin, apoi se adauga sosul. Se lasa pe foc pana se ingroasa putin sosul iar apoi se adauga carnea cu ceapa cu tot. Se mai lasa 2 minute pe foc. Se servesc cu orez.

Makluba

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

carne de pui, cartofi, vinete, conopida, orez, ceapa

Mod de preparare:

Se pune la fiert carnea de pui si cind apa incepe sa fiarba se taie o ceapa solzi si se pune in oala; se lasa sa fiarba pina puiul este moale. Separat, se taie cartofii rondele la fel si vinetele si impreuna cu conopida desfacuta in bucati se prajeste bine in ulei. Cind sint toate gata, se ia o oala mai mare in care se pune in ordinea urmatoare: pe fundul oalei se pun cartofii, apoi carnea, un strat de orez, conopida si vinetele, iar orez. La urma se ia zeama in care a fiert puiul si se condimenteaza apoi se adauga peste ingrediente in oala, sa le acopere. Cind este fiert orezul si nu mai este apa se stinge focul. Se serveste calda, cu iaurt si salata

Tavu Gogsu

Timp de preparare: 50 min

Ingrediente:

un piept de pui, 150 gr orez, 60 ml apa, 1 l lapte, 240 gr zahar, o lingurita chimen

Mod de preparare:

Se fierbe pipetul de pui in apa, pina cind devine fraged. Dupa ce a fiert, se desface de os si se rupe in fisii. Se lasa deoparte sa se raceasca. Se lasa orezul in apa calduta timp de 2 ore, dupa care se scurge si se pune in robot, pina se farimiteaza. Se amesteca orezul cu laptele si se lasa pe foc cinci minute sau pina se ingroasa. Se adauga fisiile de piept de pui. Se mai lasa 5 minute. Se face focul mic si se adauga zaharul, dupa care se lasa vasul pe foc pina cind acesta se topeste. Se pune in castronele si se presara chimen. Se serveste rece

Tochitura macelareasca a la "Miacori"

Ingrediente:

Pentru 10 persoane: 300 g momite de vita sau de porc, 300 g creier de vitel sau porc, 150 g maduva, 100 ml ulei, 150 g unt, 500 g ceafa de porc, 200 g gusa de porc, 500 g ceafa de vitel, 500 g ficat de porc si vitel, o limba e porc, 2-3 rinichi de porc sau vitel, Facultativ 2-4 fudulii, 300 g slung sau glanda tiroida de vitel, 250 ml vin alb sec (demisec), 500 ml bere bruna, 2 linguri boia iute, 2 lingurite piper negru macinat proaspat, 2 linguri pudra de busuioc, 2 linguri de cimbru, 2-3 capatani de usturoi, 3 linguri otet de mere, o ceapa intreaga destul de mare

Mod de preparare:

Intr-un ceaun, neaparat mai mare si cu capac se pun la prajit in unt momitele, slungul, creierul si maduva taiate foarte marunt si scoasa din pielita si cand incep sa se rumeneasca se adauga circa 400-500 ml apa. Se fierbe la foc iute si cand a scazut apa se pune uleiul si cand este bine incins se adauga pe rand intai ceafa de vita si de porc si dupa 5-6 minute se adauga ficatul, fuduliile si rinichii toate taiat in bucatele cat sa imbuci odata. Se mai lasa sa clocoteasca la foc iute circa 2-3 min, avand grija sa se amestece permanent, dupa care se adauga vinul indoit cu berea bruna si se condimenteaza, dupa gust, cu sare, boia de ardei iute, piper, pudra de busuioc si cimbru. Se pune ceapa si se da focul la mediu spre mic, timp in care se amesteca permanent tochitura, cu o lingura de lemn si dupa circa 5 minute se pune capacul la cratita si se lasa sa fiarba la foc foarte mic circa 25-30 min, avand grija sa mai amestecam din cand in cand si sa nu scada sosul prea mult; eventual se mai adauga bere.

Din usturoi se face mujdei frecat cu putin ulei si stins cu sos din cratita la care se pune, dupa gust, pentru acreala otet de mere.

Tochitura poate fi facuta si in cantitati mai mici, respectand proportiile dar nu iese tot asa de gustoasa. Se serveste direct din ceaun de pe foc, pe felie de paine dupa ce se trece bucatica prin mujdeiul care se tine si el cald.

Gulas cu carne de vaca

Ingrediente:

Ai nevoie de: 500g carne de vaca (poate fi si de porc, dar cu cea de vaca gulasul este mai gustos), 100 ml ulei, 50 ml vin, 5-6 catei de usturoi, 5-6 cepe potrivite, o lingurita de chimen, 5-6 rosii zemoase (sau 50g pasta de tomate, 6 ardei grasi (2 buc sa fie din cei rosii), 100 g faina, un ou, 700g cartofi, 50 g unt, 1 legatura patrunjel, 2 foi de dafin, cimbru, piper, sare, boia de ardei, dupa gust.

Mod de preparare:

Cum procedezi : carnea se portioneaza, se spala, se scurge, se condimenteaza si se inabusa in ½ din cantitatea de ulei si putina apa. Ceapa si ardeiul gras se curata, se spala si se tale marunt, apoi se inabusa in uleiul ramas cu adaos de apa. Se adauga sucul de rosii (sau pasta de tomate dizolvata in putina apa), boiaua, chimenul, foile de dafin si apa. Se fierb componentele cca 10 minute, se amesteca si se pun peste carne. Se fierb impreuna cca 60 minute. Din faina, oua batute si sare, se framinta o coca care se lasa sa stea circa o ora. Din aceasta compozitie se formeaza galustele, cu lingura, se fierb in apa, se scurg, apoi se adauga la carne, impreuna cu usturoiul curatat si taiat marunt. Se mai continua fierberea cca 10—15 minute. Spre sfirsit se adauga vinul, se potriveste gustul prin condimentare. Cartofii se curata, se spala si se taie sferturi apoi se fierb in apa cu sare (natur). La servire se aseaza in farfurie: carnea, galustele, si cartofii cu verdeaja si unt.

Chilli cu carne

Timp de preparare: 1 h

Ingrediente:

3 ardei iuti, 2 cepe, 4 catei de usturoi, 500 g carne tocata de vita, o lingura oregano, un virf de cutit praf de chimen, 3 rosii oparite, fara pielita si taiate bucatele, 2 linguri bullion, 200 g fasole boabe fiarta, 100 ml supa de legume, sare, piper, ulei.

Mod de preparare:

Ceapa tocata se caleste citeva minute in ulei. Se adauga carnea tocata si usturoiul presat si se lasa 15 minute pe foc. Se condimenteaza carnea cu sare, piper, oregano, chimen, se adauga ardeiul iute tocat, supa de legume, bulionul, rosiile bucatele si fasolea fiarta si se lasa 20 minute sa fiarba pina scade. Trebuie sa aiba consistenta unui sos gros.

Muschiulet de miel impanat, servit cu sos de smintina

Timp de preparare: 30 minute

Ingrediente:

400g muschiulet de miel; slanina 100g; bacon150g; 20g sare fina; 100g ulei de masline; 2g piper; o capatina usturoi; doua crengute cimbru; 20 g gustoso barbecue; o lingurita menta; pentru sos; 100 g de unt; 800 g smantana; 50 g zeama de lamiae; sare dupa gust.

Mod de preparare:

Muschiulețul se impaneaza cu slanina si usturoi. Se adauga condimentele gustoso,piper,menta se impacheteaza in feli de bacon taiate pe lungime subtire. Asezam muschiuleti in staniol nu inainte de al stropi cu ulei de masline, un pahar devin alb si se acopera uniform cu staniolul si se da la cuptorul bine incins 25 de minute. Se scoate din cuptor se aseaza portionat pe un platou separat facem sosul. Se pune intr-un vas adinc untul si se aseaza pe flacara aragazului seamesteca pina se topeste untul, adaugam smintina, sarea

dupa gust si zeama de lamaie amestecand continu cu un tel pina compozitia devine cremoasa. Sosul se serveste in sosiera, adaugandu-l la servirea muschiuletului impanat.

Iepure cu masline

Ingrediente:

Un iepure, 4 linguri de ulei, 250 g masline, un pahar cu vin, o lingura de bulion, sare, piper, doua cepe mari, 250 g arpagic.

Mod de preparare:

Se curata iepurele si se sterge bine cu un prosop curat, de firele de par si de resturile de singe, dupa care se imparte in bucati. Se poate pregati imediat sau se marineaza carnea (se pune carnea pentru 6-7 ore intr-un vas cu un amestec din vin, otet, apa, usturoi, foi de dafin, dupa care se scoate si se lasa la scurs). Se curata ceapa, se spala si se taie marunt. Se pune intr-o cratita cu ulei si se lasa pe foc pina se rumeneste. Dupa ce s-a prajit se adauga bucatile de carne care se rumenesc usor pe toate partile. Se adauga apa fiarta, se acopera cratita cu un capac si se lasa sa fiarba la foc mic. Separat, se curata arpagicul si se pune intr-o craticioara cu ulei, unde se lasa pina se inmoaie. Cind carnea s-a inmuaiat, se adauga arpagicul calit, vinul, bulionul si maslinele, desarate si fierte in prealabil. Se pune sare si piper, dupa gust, si se amesteca bine. Se mai lasa pe foc pina mai scade din lichid. Se serveste rece.

Caracatita lemone

Timp de preparare: noua ore

Ingrediente:

Caracatita - una bucata - 1kg, lamaie - 1 bucata, patrunjel - 1 legatura, usturoi - 2 catei, ulei de masline extra virgin, foi de dafin - 1 foaie, sare, piper

Mod de preparare:

Se curata caracatita si se freaca cu putina sare,dupa care se bate carnea pentru a se fragezi.Punem o oala cu apa sa dea in clocot, la care adaugam o foaie de dafin,sare si un catel de usturoi curatat,introducem caracatita in oala si o lasam la fiert timp de o ora.Pentru a proba daca este fiarta se incearca cu furculita prin strapungere.Dupa fierbere se da oala de pe foc si se lasa la temperat putin,apoi se scurge bine si se taie bucati pe care le punem intr-un vas.Separat pregatim un sos din zeama de lamaie cu ulei de masline,patunjel tocat marunt,sare si piper.

Amestecam carnea de caracatita cu sosul foarte bine,apoi lasam compozitia la rece timp de 8 ore inainte de a fi servita

Muschi de vita cu ciuperci

Timp de preparare: 1h

Ingrediente:

Pentru 6 portii: muschi de vita - 0,900 gr; ulei de floare - 0,100 ml; unt - 0,100 gr; faina - 0,020 gr; pasta de tomate - 0,015 gr; vin rosu - 0,200 ml; vin alb - 0,100 ml; supa de oase - 0,200 ml; ciuperci - 0,150 gr; morcovi - 0,030 gr; patrunjel radacina - 0,030 gr; pastarnac - 0,030 gr; telina - 0,030 gr; sare - 0,015 gr; piper - 0,002 gr.

Mod de preparare:

Muschiul se curata de pielite, se spala si se transeaza dupa care se da un praf de sare si piper, se aseaza intr-o cratita cu uleiul bine incins si se rumeneste usor pe ambele parti. Separat se incinge untul in care se calesc legumele taiate potrivit , faina cu pasta de tomate si vinul alb. Se lasa la fiert 5 minute dupa care se strecoara si se toarna sosul obtinut peste muschi, adaugand ciupercile curatate,spalate si taiate lame. Se introduce muschiul in cuptorul incins si

se lasa 30 - 35 de minute inainte de al scoate cu 5 minute adaugam vinul rosu. Se serveste cu sosul propriu.

Tochitura Bucovineana

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

carne de porc, vita, cirnati, sunca, putina slanina afumata, 2 oua, brinza de oi-telemea, condimente

Mod de preparare:

Se pune in tigaie la prajit carnea, cirnatii, sunca, intre timp se face si o mamaliguta potrivita nici prea moale nici tare, apoi cind totul e gata se ia cu polonicul uns cu putin ulei sa nu se prinda de el mamaliga. Se pune pe o folie rotunda si se intind forme rotunde, se ia din carnea prajita care a fost condimentata si se roleaza in forma ca si la clatite pe farfurie direct (SE IA FOLIA), se prajesc 1-2 ochiuri oua, dupa preferinta moi sau mai tari, se pun deasupra peste aceasta mamaliguta umpluta cu carnita de tot felul cu putina grasime, si se rade telemea.

Friptura de porc cu ierburi aromatate

Ingrediente:

800 gr. cotlet de porc fara os (bucata), 12 felii subtiri de slanina afumata, o legatura patrunjel verde, 4 crengute de busuioc, o crenguta de cimbru (preferabil verde), 20 cl suc de mere (sau otet de mere indulcit), 3 linguri de ulei, 20 gr. unt, sare, piper.

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 210 de grade C. Se taie fin frunzele de patrunjel si busuioc, se sfarama cimbrul intre degete si se intind pe un platou lung. Se unge fileul de carne cu ulei, se tavaleste peste ierburi, se infasoara in felii de slanina si se leaga cu sfoara. Se pune intr-o tava unsa cu unt, se toarna deasupra 4 linguri de suc de mere si se baga la cuptor. Se tine 10 minute, se reduce temperatura la 180 C si se lasa sa se patrunda 40 de minute, stropindu-l din cand in cand cu putin suc de mere. Se stinge focul si se lasa friptura sa se odihneasca in cuptor, cu usa intredeschisa. Se scurge grasimea intr-o cratita mica, se toarna restul de suc de mere in tava, se adauga sare si piper si se pune pe foc. Se lasa sa fiarba un minut, razuind cu o spatula fundul tavii. Friptura se serveste calda sau rece, cu sosul separat. Atentie: friptura se leaga mai intai in lung si pe urma transversal, cu sfoara speciala sau cu un fir de bumbac mai gros.

Tochitura

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

un piept de pui, 300 g ficatei de pui, 300g pulpa de porc, o cutie ciuperci intregi, o ceapa potrivita, 4 catei de usturoi, 2 rosi sau o cutie mica de bulion, patrunjel, piper, sare dupa gust

Mod de preparare:

Se ia ceapa care se taie fidelute si se caleste, usturoiul se taie maruntel si se pune peste ceapa, se presara un pic de delikat, peste aceasta prajeala se pun rosile taiate marunt sau cutia de bulion si se acopera cu un capac sa se inabuseasca. Carne se spala si se taie cubulete de marime potrivita, peste ceapa inabusita se adauga carnea de porc. Dupa 5 minute se adauga si pieptul de pui ficatelul si ciupercutele intregi. Se lasa sa fierba bine iar la sfarsit se adauga patrunjelul taiat foarte marunt.

Carnati moldovenesti

Ingrediente:

500 g carne de porc, 500 g carne de minzat, condimente, 250 g slanina, sare, piper, usturoi, 2 intestine subtiri.

Mod de preparare:

Se trece carnea prin masina de tocat, se amesteca, se sareaza si se pipereaza dupa gust. peste amestec se pun condimente (coriandru, nucusoara pisata, zeama de usturoi) se amesteca din nou si se umplu cirnatii cu ajutorul unei pilnii atasate la capatul masinii de tocat. Se pune carnea tocat din nou in masina si se invirteste pirgia masinii usor ca sa nu se rupa intestinele. Cu mina se misca umplutura spre capatul intestinului care se leaga cu ata la capatul de jos.

Inainte de a se trece la umplerea cirnatiilor, se puna apa rece in carne, pentru ca umplutura sa alunece usor. Cind operatia s-a incheiat, se leaga intestinul si la celalalt capat si se pun cirnatii la rece doua zile, de preferinta in camera uscata, in curent de aer.

Se folosesc proapseti, dar se pot pastra mai mult timp daca se afuma usor.

Racituri (piftie) de porc

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 500 g picioare de porc, 1,250 kg cap de porc, 500 g carne de porc, 150 g telina, 150 g morcovi, 150 g ceapa, 75 g usturoi, 50 g sare, 2 oua fierte.

Mod de preparare:

Capetele si picioarele de porc se trec prin flacara, se înlatura unghiile, se taie in bucati, se spala si se oparesc. Zarzavatul se curata, se spala; usturoiul se piseaza si se adauga putina apa, ouale se taie felii, capul de porc, picioarele si carnea de porc se fierb in apa rece cu sare. Dupa spumare, se adauga zarzavatul si se continua fierberea la un foc moderat, pina se desprinde carnea de pe oase. Carnea, curatata de pe oase (cap si picioare), se pune in portii, in farfurii sau forme decorate cu felii de oua si de morcov taiate cit mai frumos. Supa se lasa sa se raceasca si se strecoara. Se adauga usturoiul strecurat. Supa astfel pregatita se toarna peste carne in farfurii sau in forme. Se pastreaza la rece.

Escalop de caprioara cu ciuperci

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 2 kg carne macra de caprioara, 200 g untura, 100 g faina, 1 kg ciuperci, 200 ml vin rosu, 50 g pasta tomate, 150 g ceapa, sare, piper pisat, dupa gust.

Mod de preparare:

Carnea se portioneaza, se bate cu ciocanul de snitele, se sareaza, se condimenteaza cu piper, se trece prin faina si se inabusa in untura. Cind sint gata se scot in alt vas, iar in grasimea ramasa se inabusa ceapa taiata marunt si ciupercile taiate lamele. Spre sfirsit se adauga vinul (stropit pe toata suprafata), pasta de tomate diluata cu putina apa, sare si piper, dupa gust si carnea. Se amesteca componentele dupa care se adauga putina apa calda sau supa pentru fierbere, care se mai continua pina cind carnea este bine patrunda.

Se serveste cu cartofi prajiti sau natur. Escalopul de caprioara se poate pregati si cu sos de smintina, cu galuste.

Musaca de cartofi moldoveneasca

Ingrediente:

2kg cartofi, 1kg carne tocata (poate fi de vita/porc/curcan/pui - la alegere), 1 ceapa mijlocie
1 lingurita boia de ardei dulce, sare, piper, 1 ligura unt/margarina, 2 linguri smantana, 1 lingura ulei, 100 g branza mozzarella/cascaval

Mod de preparare:

Cartofii se curta de coaja si se pun la fiert in apa cu sare, taiati in 4 , ca pentru piure-ul de cartofi. Cand s-au fiert se strecoara de apa in care s-au fiert si se strivesc; se amesteca cu smantana, untul/margarina, sare, piper(dupa gust). Intr-o tigaie/cratita se pune uleiul si ceapa taiata marunt, dupa care se adauga carnea tocata, boiaua dulce sarea si piperul. Se ia de pe foc cand carnea este bine prajita.

Intr-o tava dreptunghiulara se pune un strat de cartofi piure apoi un strat de carne apoi un alt strat de cartofi piure. Atentie!!! Tava NU SE UNGE! Deasupra ultimului strat de cartofi se pune branza razalita si se da cuptor, flacara medie pentru cam 15 min. sau pana branza se rumeneste. Musacaua se serveste calda cu salata de rosii, de varza sau orice alta muratura aveti prin casa.

Mancarica de fasole cu carnati afumati (sau cabanos)**Ingrediente:**

500 g fasole alba uscata, 1 ramurica de rozmarin, sare, 500 g rosii cojite (conserva), 3 catei de usturoi, 5 linguri de untdelemn, 4 fire de salvie uscata, piper negru, o bucata de carnat afumat sau cabanos taiat bucati (se poate pune si salam de vara, taiat in felii subtiri).
(pentru 4-6 portii)

Mod de preparare:

Se pune fasolea la inmuiat in apa rece, cu o seara inainte. A doua zi se schimba apa veche si se pune la fiert cu 1 l de apa curata, firul de rozmarin si o jumatate de lingura de sare. Se fierbe o ora si jumatate, la foc mic. Se strecoara fasolea. Daca rosiile sunt proaspete, se oparesc, se curata de pielita si se taie in sferturi mici; daca sunt rosii intregi, cojite, din conserva, se taie in functie de marimea lor (de obicei, sunt lunguiete si mici). Se curata usturoiul si se taie felii. Se incinge untdelemnul intr-o cratita mare. Se calesc in el usturoiul si frunzele maruntite de salvie (se gasesc la Plafar). Se adauga rosiile si se calesc scurt. Se adauga fasolea boabe scursa, se sareaza, se pipereaza, se amesteca bine cu rosiile. Se serveste impreuna cu bucatile de carnat, de cabanos sau cu feliile de salam prajite scurt in foarte putin untdelemn. Cui ii place, poate sa adauge deasupra putin otet.

Varza ungureasca

Timp de preparare: 1 h15 min

Ingrediente:

250 gr. kaiser, 250 gr. slanina afumata, 4 buc. cirnati afumati, 100 gr. untura, 4 buc. ceapa, 125 gr. orez, boia dulce, sare, piper, o lingura faina, o ceasca de smantina, 1 bucata varza murata

Mod de preparare:

Se inabusa in untura cepele taiate pestisori apoi se adauga costita si slanina, taiate cubulete mici. Se sareaza, pipereaza si se pune boiaua. Se lasa cratita pe foc mic cca ½ de ora. Se fierbe orezul in apa sarata, se scurge si se stropeste cu apa rece. Intr-o cratita unsa cu grasime se pune un strat de varza acra tocata, un rind de cirnaciari taiati in rondela, un rind de orez fiert, un rind de costita si slanina cu ceapa, in fine un ultim rind de varza. Smantana se amesteca minutios cu o lingura de faina si se toarna peste varza. Se pudreaza cu boia si se pune cratita la cuptor.

Mancaruri cu peste

Somon la cuptor cu sos de portocale

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

4 buc file de somon, sare, piper, 3 lingurite condiment amestecat (chimen, rozmarin, cimbru), ulei de masline; pentru sos: o ceapa verde taiata marunt, o portocala taiata bucatele, 10 masline verzi tocate, o lingurita suc de portocale, o lingurita suc de lamiie

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul. Intre timp, se prepara sosul. Intr-un vas de marime medie se amesteca ceapa, portocala, maslinele, sucul de portocale si cel de lamiie, sare si piper. Fileurile de peste se ung cu ulei de masline, se sareaza si se pipereaza, dupa care se condimenteaza. Cind cuptorul s-a incins, se pune somonul pentru 17 minute. Este posibil sa nu arate facut, dar este patruns. Se serveste cu sosul separat.

Peste alb in suc de legume

Ingrediente:

1 ceapa, 1 legatura legume pentru supa (morcov, patrunjel, telina), 2 linguri mari de unt, 1 catel de usturoi, 4 fileuri de cod (salau, merluciu etc.), sare, piper, 1 lingura suc de lamaie, 1 lingurita hrean ras amestecat cu otet (din comert sau preparat pe loc).

Mod de preparare:

Se curata ceapa si se toaca potrivit. Se curata zarzavaturile, se spala si se taie in fasiute subtiri. - Se pune grasimea la incins intr-o cratita. Se pun ceapa si celelalte zarzavaturi sa se caleasca vreme de 5 minute. Se adauga usturoiul intreg si 400 ml de apa. Se pune vasul pe foc sa fiarba. - Se spala fileurile de cod si se usuca intr-un servet. Se sareaza, se pipereaza, se stropesc cu zeama de lamaie. Se pun in cratita peste sucul legumelor. Se lasa 15 minute sa fiarba la foc mic. - La final, se pune si hreanul si se gusta mancarea de sare si de piper. Se serveste cu garnitura de cartofi natur. (In loc de apa, puteti pune 400 ml apa fiarta cu Delikat sau Vegeta.)

Saramura de peste

Timp de preparare: 1h 30 min

Ingrediente:

2kg peste (de preferat mai multe feluri), 4 ardei grasi, 5 rosii, 2 ardei iuti, 1capatana usturoi, 1 legatura patrunjel, 100ml ulei, 200 otet (dupa gust), 2 linguri de bulion.

Mod de preparare:

Pestele se curata se portioneza(dupa preferinta) se pune la copt. Se pun la fiert pentru 30 min, 5-6 l apa cu uleiul, otetul, ardeii (taiati felii subtiri), rosiile (taiate cubulete), ardeii iuti (taiati felii), usturoiul (facut maioneza), patrunjelul (jumatate tocat) si bulionul. Dupa ce s-au fiert se adauga pestele copt, sare (dupa gust) si patrunjelul. Se mai lasa la fiert pentru 5 min. Se serveste cald sau rece.

Plachie de crap

Ingrediente:

Pentru 10 portii: 2 kg peste, 2,500 kg ceapa, 250 ml ulei, 150 g pasta de tomate, 100 ml vin, 100 g usturoi, 500 g rosii, 150 g ardei gras, 1 legatura verdeata, sare, piper, cimbru, boia, dupa gust.

Mod de preparare:

Pestele se curata de solzi, se eviscereaza, se spala, se portioneaza, se sareaza si se condimenteaza cu piper. Ceapa si ardeiul gras se curata, se spala, se taie felii si se inabusa in ulei cu putina apa. Se adauga pasta de tomate dizolvata in apa, boiaua de ardei, cimbrul praf, usturoiul curatat si taiat marunt, sare si apa. Se amesteca componentele usor si se fierb cca 20 minute. Rosiile se oparesc, se curata de pielita si se taie in jumutati apoi se storc. Sosul obtinut prin stoarcere se pune intr-o tava si se asaza portiile de peste cu cate o felie de rosie deasupra. Se introduce tava la cuptor cca 20 minute. Se verifica gustul sosului. Se serveste portia de peste cu sos si verdeata taiata marunt.

Chiftelute din peste

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

1,5 kg peste, 100 gr. piine alba, 350 gr., ceapa, 50 gr. faina, 1 ou, 150 ml ulei, o legatura verdeata, sare, piper

Mod de preparare:

Pestele curatat si dezosat, impreuna cu piinea inmuata in apa si ceapa calita in ulei, se da prin masina de tocat, apoi se framinta cu sare, piper, oua si verdeata. Chiftelutele se dau prin masina si se prajesc. Se pot prepara din toate speciile de peste, de preferat insa pestele alb. Se consuma numai calde.

Crap la cuptor cu usturoi

Timp de preparare: 1 ora

Ingrediente:

1 ½ kg. peste, 1 lamiie, 1 pahar ulei, usturoi, piper, sare, ½ kg. rosii (bulion), 3-4 linguri de vin, cimbru

Mod de preparare:

Pestele curatat se lasa ½ ora cu sare, se cresteaza si in crestaturi se pun boabe de piper, usturoi, felii de lamiie, cimbru. Se toarna pe deasupra ulei, vara se pun rosii, iarna bulion. Se da la cuptor. Cind este aproape gata, se picura putin vin.

File afumat de peste cu salata de legume

Timp de preparare: 20 minute

Ingrediente:

200 gr. file de peste (pastrav,somon,etc); 150 gr.morcov; 100 gr. radacina de telina; 50 gr. ridiche neagra; 1 praz mic; 1 lingurita sos de soia; 1 lingura de otet; 1 lingurita de otet; 4 linguri ulei de masline; putin piper.

Mod de preparare:

Fasonam fileurile de peste,in asa fel incat se rezulte forme egale.Ceea ce rezulta dupa fasonare se taie marunt si se introduc in salata. Spalam si curatam legumele,dupa care le radem foarte fin.Prazul se taie si el foarte fin.Ridichea neagra se amesteca separat cu otetul si zaharul ,se lasa cam 5 minute si apoi si amesteca cu restul legumelor.Adaugam sosul de soia si uleiul de masline,apoi ametecam bine. Cu ajutorul unei forme cilindrice sau a unui pahar de apa cu inaltime mica dam forma salatei de legume. Asezam un file de peste pe

farfurie,apoi aranzam un strat de legume de 3-4 cm.Peste acestea,vom aranja inca un file si din nou legume.Deasupra asezam cu grija o bucata frumoasa de file.

Marinata de macrou

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

3 kg macrou,1 kg ceapa, otet, apa, sare, mirodenii - foi dafin, piper boabe, boabe mustar, ienibahar, coriandru

Mod de preparare:

Pestele congelat, se curata, se spala si se taie bucati mici, se sareaza. Ceapa se taie pestisori. Separat se amesteca otetul, apa (cit otet, atita apa) si mirodeniile si sarea, dupa gust. Se asaza in borcan de 3 kg, un rind de ceapa si un rind de peste taiat bucati, pina se umple borcanul. Se toarna zeama de otet cu mirodeniile peste peste si ceapa si se lasa la macerat cam o saptamina.

Paste si pizza

Carbonara Italiana

Timp de preparare: 20 min

Ingrediente:

Compozitie pentru 4 persoane: 400-500 g pasta (de preferat spaghetti), 2 galbenusuri, 1 albus, 250-300 g kaizer sau sunca presata, ½ cana de parmigiano (sau cascaval ras prin razatoarea mica), sare, piper dupa gust

Mod de preparare:

Kaizerul (sunca) se prajeste in tigaie cu 4-5 linguri ulei de floarea soarelui; intre timp se fierb pastele (respectand timpul de pe ambalaj - daca nu devin rascoapte). Se bat galbenusurile cu albusul, sarea, piperul si jumatate din cantitatea de branza (parmigiano sau cascaval). Pastele se scurg bine, se lasa in oala dar nu pe foc, se adauga kaizerul prajit (tinut pe flacara pentru a nu se raci), ouale batute si restul de cascaval. Se amesteca bine fara a mai fi puse la foc. Aveti incredere, sunt excelente, iar daca pastele sunt fierbinti la fel ca si compositia din tigaie, ouale se coc atat cat trebuie. Imediat dupa preparare, cu un pahar de vin rosu!

Pizza loana

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

3 cani faina, un iaurt mare, 5 oua, ½ cub drojdie, sare, oregano, cascaval, ciuperci, masline, sunca, 1 ardei gras, o rosie

Mod de preparare:

Se amesteca doua oua cu ½ iaurt, cu drojdia, faina si sare dupa gust. Se face un aluat ceva mai consistent decit cel de clatite si se lasa sa se odihneasca. Se taie sunca, se rade cascavalul si impreuna cu maslinele se asaza peste aluat dupa ce acesta a fost asezat in tava. Se taie ardeiul si rosia si se asaza peste aluat, se presara oregano si se pune cealalta jumatate de iaurt peste intreaga compositie. Se da la cuptor si dupa 10 minute se pun celelalte 3 oua batute. Dupa alte 10 minute pizza este gata. Se serveste de preferinta calda

Pizza la Microunde

Ingrediente:

Felii de pâine, cascaval, salam (preferabil Kosarom Brates), Ketchup, Ciuperci, Ou (preferabil).

Mod de preparare:

Se aseaza pe un vas de yena feliile de pâine. Se taie aproximativ 5-6 felii de salam. Se rade pe o razatoare cascaval si se pune în vas (nu cel de yena ci alt vas) împreuna cu salamul taiat. Se adauga cipercile peste salam si cascaval. Se amesteca toate cu Ketchup si preferabil cu ou. Se lasa în microunde aproximativ 15 min. la 450W.

Paste cu fructe de mare

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:

Paste 500g, fructe de mare congelate 500g, 3-4 catei usturoi, 1 ardei iute, piper, sare, 1 lingura unt, ulei de masline, 1-2 pahare vin alb sec.

Mod de preparare:

Se pregatesc ingredientele: 3-4 catei de usturoi taiati felii subtiri, 1 ardei iute taiat rondele subtiri. Pastele se fierb "al dente". Dupa fierbere se amesteca cu o lingura de ulei de masline (pentru a nu se lipi intre ele) si se tin la cald. Cele mai bune paste sunt Barilla Fusilli (spirale), in primul rand datorita gustului, iar apoi datorita faptului ca retin sosul in interiorul spiralei. Se pot folosi si Penne Rigate sau Farfalle. Intr-o tigaie mare se incinge putin ulei de masline (de preferinta extra virgin), si se calesc ingredientele incepand cu usturoiul, pe urma ardeiul iute.

Fructele de mare, daca sunt congelate se oparesc cateva minute la foc mic. Separat se topeste untul si se stinge cu un pahar de vin alb sec. Se lasa sa scada vinul pana la jumatate din cantitatea initiala (se poate pune mai mult vin si putin mai mult unt pentru mai mult sos). Se pun fructele de mare bine scurse in tigaia cu usturoi si ardei iute si se calesc putin. Se potrivesc la gust cu sare si piper (atentie la piper deoarece ardeiul iute calit le face foarte de iuti). Pe urma se sting cu sosul de vin si unt. In final se adauga pastele si se amesteca.

Pentru impatimitii fructelor de mare recomand 500g paste si 1 kg fructe de mare. Aceste cantitati sunt pentru 4 persoane. Fructele de mare congelate contin in general: sepie, caracitita, creveti, scoici, stele de mare. Un Sauvignon Blanc sec rece, completeaza in mod fericit o masa cu specific mediteranean.

Macaroane cu fasole verde si branza**Ingrediente:**

500 g fasole verde, sare, 400 g tortiglioni (macaroane scurte), 500 g rosii, 150 g sunculita afumata, 2 linguri ulei, 1 lingura patrunjel verde tocat, 1/8 l concentrat de legume (Knorr + apa), piper, 200 g telemea putin sarata.

Mod de preparare:

Se spala fasolea, se curata, se taie bucati si se fierbe circa 5 minute in apa (multa) cu sare. In aceeasi apa se fierb si pastele (conform indicatiilor de pe ambalaj). In apa in care fierb macaroanele, se introduc cateva secunde si rosiile (fara codite), apoi se scot, se curata de pielita si se taie marunt. - Slaninuta taiata fasii se prajeste in uleiul incins, pana ce devine crocanta, dupa care se scoate din tigaie si in locul ei se pun rosiile, patrunjelul si zeama de zarzavat. Se gusta de sare si piper si se fierb incet, aproximativ 5 minute. - Se scurg bine pastele si fasolea, se amesteca cu baconul prajit si sosul de rosii. Se incorporeaza branza sfaramata sau taiata cubulete si se mai gusta o data de sare si piper.

Salate

Salata de macaroane cu peste afumat

Ingrediente:

200 gr. macaroane scurte, sare, castraveti acri (cam 100 gr.), 1 ceapa, 100 gr. maioneza, 1 legatura de marar, piper proaspat macinat, 1 castravete verde mijlociu, 200 gr. fileuri de peste afumat (macrou).

Mod de preparare:

Se fierb macaroanele in multa apa cu sare, fara a le lasa sa se inmoaie prea mult. Se strecoara, lasandu-se sa se scurga bine apa. Se taie castraveciorii murati in rundele subtiri (saramura se pastreaza). Se curata ceapa, se toaca marunt. Se amesteca maioneza, saramura de castraveti (3-4 linguri), ceapa tocata si mararul tocat. Se sareaza si se pipereaza puternic. Se toarna peste macaroane si se amesteca si cu castraveciorii murati. Se lasa o ora sa se patrunda. Se curata de coaja castravetele crud si se taie in cubulete. Se pune si el in salata, se mai sareaza si pipereaza o data. Se taie fileurile de macrou afumat in bucati potrivite, care se aseaza peste salata. (Macaroanele absorb mult lichid. Daca lasati salata sa astepte prea mult si vi se pare ca s-a uscat, mai adaugati putin lapte).

Salata bavareza

Ingrediente:

2 mere mari, 200 gr. cascaval (cat mai aromat), maioneza, sare, piper, salata verde, iaurt

Mod de preparare:

Se spala bine merele si se taie bucatele, fara a se curata de coaja. Se taie si cascavalul si frunzele de salata, se asezoneaza si se amesteca totul cu maioneza care a fost intai "diluata" cu 2 linguri de iaurt.

Salata chinezeasca

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente:

5 gogosari, 5 castraveti mici, 5 buchetele de conopida, zahar, otet, ulei, sos de soia(chinezesc)

Mod de preparare:

Gogosarii se taie felii subiri in lung, castravetii la fel, iar conopida buchetele cat mai mici. Se arde o lingura de zahar, se aduaga si o lingura de otet, una de ulei si una de sos de soia, in care se calesc gogosarii pana se inmoaie. La fel se procedeaza si cu castravetii si la fel se prepara si conopida. Cine prefera salata iute poate adauga si un ardei iute langa gogosar.

Salata de pui cu ciuperci

Timp de preparare: 10 min

Ingrediente:

pui, ciuperci, usturoi, iaurt, castraveti, piper, sare, maioneza

Mod de preparare:

Carnea de pui fiarta si ciupercile se taie fasii subtiri. Castravetii (murati sau verzi) se dau pe razatoarea mare. Usturoiul se piseaza marunt. Toate ingredientele se amesteca, se adauga condimente dupa gust. Se serveste rece, de la frigider.

Salata de ceapa cu brinza si sunca

Ingrediente:

10 cepe mijlocii, 4 rosii, 125 gr. brinza telemea, 125 gr. jambon sau sunca, 3 linguri zeama de lamiie, 1 lingurita zahar, 3 linguri ulei, sare, verdeata tocata, citeva frunze de salata verde

Mod de preparare:

Ceapa curatata si spalata se taie rondele subtiri. Separat, intr-un castron se prepara sosul din ulei, zeama de lamiie, sare, zahar si doua linguri de apa, la foc moale. Dupa ce da in clocot se toarna peste ceapa, se amesteca si se lasa sa se raceasca. Brinza se da pe razatoare, jambonul se taie fisiute sau cubulete si se pune peste ceapa. Se mai adauga putin ulei, sare si zahar daca este nevoie si se omogenizeaza amestecind usor. Se asaza intr-o salatiara si se garniseste cu frunze de salata si sferturi de rosii. Deasupra se presara verdeata.

Salata de cartofi cu costita (sau bacon)

Ingrediente:

5 kg cartofi, sare, piper, 1 ceapa, 200 ml zeama concentrata de zarzavat (Vegeta + apa), circa 4 linguri otet alb, 100 g costita (sau bacon) bine impanata, 2 linguri ulei, 1 legatura codite de ceapa verde.

Mod de preparare:

Cartofii fierti, curatati si taiati se sareaza si se pipereaza. Se curata ceapa si se taie marunt. Se infierbanta zeama de zarzavat si se incorporeaza ceapa taiata si otetul. Se toarna peste cartofi, se amesteca si se lasa cam o ora sa se patrunda. Intre timp, se taie costita cubulete si se rumeneste in uleiul incins. Se spala coditele de ceapa verde, se zvanta si se taie rondele. Se amesteca costita si ceapa cu cartofii si se adauga - la nevoie - sare si piper.

Variante: costita poate fi inlocuita cu felii subtiri de castravete (sarate si apoi stoarse), felioare de ridichi sau andive, dar in acest caz se mai adauga circa 3 linguri de ulei.

Geagic (Salata turceasca)

Timp de preparare: 5 min

Ingrediente:

2-3 catei usturoi, 1 l iaurt, 3 castraveciori verzi, o legatura de marar

Mod de preparare:

Se piseaza usturoiul, se curata partial castravetii si apoi se rad pe o razatoare mare sau se fac cubulete foarte mici. Mararul se toaca fin. Se adauga iaurtul si sarea, dupa care se amesteca toate ingredientele. Se serveste la mancarurile grase, in special de berbec.

Salata de icre de crap

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:

200 gr. icre, 50 gr. miez de piine, 200 gr. ulei, o ceapa potrivita taiata marunt, sare, zeama de lamiie

Mod de preparare:

Icrele se spala, se scurg de apa si se curata de pielite. Se sareaza si se pun intr-o farfurie de tabla la foc, pe o cratita cu apa, amestecandu-le din cind in cind, pina se inrosesc. Separat se moaie in apa miezul de piine, se stoarce bine, se freaca cu putin ulei si apoi se amesteca cu icrele. Se bat cu mixerul, se pune uleiul putin cite putin, lamiie si ceapa taiata marunt dupa gust.

Salata de ciuperci

Ingrediente:

1 kg ciuperci albe (champinion), 2-3 foi de dafin, sare, piper, untdelemn, suc de lamaie, 1 catel de usturoi, patrunjel verde.

Mod de preparare:

Se pun 1,5 l apa la fiert, cu foile de dafin si sarea. Intre timp, se curata ciupercile de picioruse, se spala si daca sunt mari se taie in doua. Cand fierbe apa, se baga ciupercile si se lasa sa clocoteasca, pana ce se inmoaie. Se strecoara si se aseaza intr-un castron. - Separat, se amesteca untdelemnul cu sucul de lamaie, sarea, piperul si usturoiul dat pe razatoarea mica, pana se obtine o emulsie. Se toarna peste ciuperci (se poate lungi cu putina apa in care au fiert ciupercile) cat sunt inca fierbinti si se lasa o ora sa se patrunda bine. Cand se servesc, se presara pe ele patrunjel tocat.

Torturi

Tort Caramel

Timp de preparare: 2 ore

Ingrediente:

Zahar, oua, vanilie, faina, frisca si fructe exotice, praf de copt

Mod de preparare:

9 linguri mari zahar se topesc intr-o cratita se lasa la racit, 5 oua intregi, 5 linguri zahar, 5 vanilii se bat bine (spuma) se adauga 1 l lapte, se bat 5 albusuri spuma cu 5-6 linguri zahar, se pun galbenusurile peste si 7 linguri faina la sfarsit amestecate cu un praf de copt, se pune cu lingura de lemn peste compozitia din cratita si se uniformizeaza, se baga la cuptor 1 ora, se tine in cratita si se pune o folie de aluminiu peste, se ia din cratita, se pune pe o farfurie lata sau tava de tort si se orneaza cu fructe exotice si frisca.

Tort de cafea

Timp de preparare: 30 minute

Ingrediente:

6 oua, 6 linguri apa, 12 linguri zahar, 7 linguri faina, 5 linguri cacao, 1 praf de copt, 100gr cafea facuta la Preso, 1 unt, 400 gr frisca Hulala.

Mod de preparare:

Se bat albusurile spuma, se adauga 6 linguri de apa, 12 linguri zahar, 7 linguri faina, 5 linguri cacao si un praf de copt. Se pune in tava unsa si se coace. Crema se face din: 4 albusuri, 1 lingura faina, 100 gr cafea facuta la Preso, 8 linguri zahar, se pune in bain marine pe foc. Se lasa pana se ingroasa putin crema. Se raceste. Se freaca 250 gr unt si se toarna crema peste unt. Se face un sirop din 100 gr apa, 4 linguri zahar, 1 plic de zahar vanilat si putin rom. Dupa ce se raceste se insiropeaza blatul. Peste blatul insiropat se pune crema apoi frisca si se presara ness peste frisca.

Tort de ciocolata a la Cris

Timp de preparare: 1h si 30min

Ingrediente:

Blat:

Unt -160 gr; zeama si coaja de la ½ lamaie; ciocolata 100 gr; oua - 6 buc; zahar - 200gr; pesmet - 4 linguri; rom; zahar vanilat

Crema:

Oua - 3 buc; zahar - 200 gr; unt - 200 gr; ciocolata - 100 gr; vanilie

Mod de preparare:

Blat:

Se freaca untul pana iese spuma, se adauga galbenusurile, frecand in continuare. Se amesteca ciocolata topita la foc mic cu putina apa, apoi zeama de lamaie si coaja rasa, pesmetul si albusurile batute spuma. Toata aceasta compozitie se toarna intr-o forma de tort, tapetata cu faina, la care se introduce la cuptor si se coace la foc mic. Dupa coacere se scoate blatul si se lasa la racit, dupa care se taie orizontal in doua si se stopesc blaturile cu sirop de zahar si rom, blatul dupa ce a fost insiropat bine il umplem cu urmatoarea crema.

Crema:

Se freaca untul pana ajunge spuma. Se bat ouale cu zaharul la un foc mic, pana ce se incing bine, si s-a topit zaharul, se da deoparte vasul si se lasa la racit compozitia. Se amesteca apoi

cu untul, si ciocolata topita cu putina apa pe marginea aragazului si se raceste. Se adauga vanilia. Se ung blaturile cu crema (cu o parte din crema) iar cu restul se imbraca tortul. Peste crema se poate orna cu martipan, cacao etc.

Tort Noapte - Zi

Timp de preparare: 40 min

Ingrediente:

Blatul: 6 oua, 1 cutie de instant puding de ciocolata, ½ pahar zahar

Crema: 2 cutii de smintina pentru frisca, 1 pahar lapte, o cutie de instant puding de vanilie

Sirop: 2 lingurite ness cafe + 1 lingurita zahar + ½ pahar apa calda

Sos de ciocolata: 150 g ciocolata amaruie, 2 linguri lapte, 2 oua

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 de grade

Blatul: se separa albusurile de galbenusuri. Se bat albusurile spuma cu zaharul, se adauga galbenusurile batute bine si cutia de instant puding. Se unge o tava de tort cu unt, se toarna in tava si se da la cuptor circa 20-25 de minute. Cind blatul , este gata se lasa sa se raceasca si se stropeste cu siropul de ness cafe.

Crema: se bate frisca cu paharul de lapte si instant pudingul cu foarte mare atentie sa nu devina ca untul.

Se unge blatul cu crema.

Sosul de ciocolata: se topeste ciocolata , impreuna cu cele 2 linguri de lapte. se adauga cele 2 galbenusuri, amestecandu-se repede sa nu se coaguleze. Deoparte se bat spume cele 2 albusuri si se amesteca cu sosul de ciocolata. Se toarna cald peste prajitura. Se da la frigider-minimum 2 ore inainte de servire.Se poate orna o farfurie cu sos de ciocolata, de presarat citeva nuci tocate si se aseaza felia de tort pe farfurie.

Tort de vara

Timp de preparare: 45 min

Ingrediente:

400 gr. biscuiti, 150 gr. unt, 500 gr. brinza de vaci, 200 ml frisca, 200 gr. zahar, 25 ml sirop de zmeura, 300 gr. zmeura, 4 foi de gelatina

Mod de preparare:

Se topeste unul pe foc mic si sa adauga biscuitii pisati, apoi sa pune la rece in frigider. Se amesteca brinza de vaci cu zaharul, siropul si se adauga frisca batuta si gelatina topita. Intr-un vas rotund se amesteca cu mare grija jumate din fructe. Deasupra se pune cu o lingura coca de biscuiti si apoi crema cu sirop de zmeura. Se decoreaza cu restul de fructe.