



[gustos.ro](http://gustos.ro)

Carte de bucate

# 29 de cine romantice



# Cuprins

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pregatiri pentru cina romantica perfecta.....                                | 3  |
| <i><b>Antreuri</b></i>                                                       |    |
| Quiche alsacienne.....                                                       | 5  |
| Cocktail de creveti.....                                                     | 6  |
| Minisufleuri cu ierburi aromatice și parmezan.....                           | 7  |
| Traistute cu ciuperci.....                                                   | 8  |
| <i><b>Supe</b></i>                                                           |    |
| Supă cremă de broccoli.....                                                  | 9  |
| Supa crema de cartofi cu bacon.....                                          | 10 |
| Supa crema de rosii cu mascarpone.....                                       | 11 |
| <i><b>Feluri principale</b></i>                                              |    |
| Paste cu chiftele din cârnați.....                                           | 12 |
| Friptura de porc cu mustar si spanac.....                                    | 13 |
| Porc chinezesc si salata cu susan.....                                       | 14 |
| Pui frantuzesc cu bacon si legume.....                                       | 15 |
| Friptură cu pachețele de cartofi, piure de țelină și ceapă caramelizată..... | 16 |
| Muschiulet impletit.....                                                     | 17 |
| Pui exotic.....                                                              | 18 |
| Pui cu salvie si legume.....                                                 | 19 |
| Stiuca cu sos de stafide.....                                                | 20 |
| <i><b>Deserturi</b></i>                                                      |    |
| Ciocolata calda.....                                                         | 21 |
| Tort de ciocolata.....                                                       | 22 |
| Clatite cu cirese si sos de ciocolata.....                                   | 23 |
| Tort de capsuni.....                                                         | 24 |
| Ciocolata raw.....                                                           | 25 |
| Brownies cu ciocolata.....                                                   | 26 |
| Pere cu sos de ciocolata.....                                                | 27 |
| Brioșe de cacao cu bezea.....                                                | 28 |
| Tort diplomat cu fructe.....                                                 | 29 |
| Rulada de biscuiti cu nuca de cocos.....                                     | 30 |
| Panna cotta cu fructe de padure.....                                         | 31 |
| Prajitura cu visine.....                                                     | 32 |





## Pregatiri pentru cina romantica perfecta

---

Este vineri si ati vrea sa faceti o surpriza persoanei iubite. O cina romantica vi se pare cea mai buna idee, dar nu aveti prea multe resurse la indemana. Gustos.ro va vine in ajutor cu cateva sugestii care va vor scoate din impas cu siguranta!

### 1. Friptura la cuptor

Nu stiti sa gatiti mancaruri complexe, nu-i nimic. Puteti pregati o friptura de pui la cuptor cu cartofi prajiti. E o reteta simpla care face pe oricine sa se linga pe degete. De fapt cheia pregatirii unei cine pe cinste sta in gasirea modalitatilor de a-l satisface pe celalalt. O masa simpla si eleganta inlocuieste cu succes una sofisticata si scumpa. Tot ce trebuie sa faceti este sa incercati sa alegeti ingrediente care ii plac. Nu uitati sa adaugati cat mai multe condimente si mirodenii, pentru a da o savoare de neuitat serii.

### 2. Vin rece

Aveti grija ca inainte sa bagati friptura la cuptor, sa puneti la frigider o sticla din vinul preferat. Un vin sec sau demi-sec rosu si foarte rece este foarte potrivit pentru o seara romantica, chiar daca deasupra nu o sa aveti un cer instelat.

### 3. Ambianta

Daca mai aveti ceva timp la dispozitie, ar fi bine sa va ganditi ce fel de ambianta ati putea crea. Cautati locul ideal pentru cina. Ar putea fi pe balcon, in sufragerie sau de ce nu, in dormitor. Elementele de décor sunt si ele importante. Daca nu dispuneti de prea multe, puteti sa incercati lumanari parfumate sau flori de sezon.





#### 4. Muzica

Nimic nu se compara cu o seara linistita, o mancare buna si muzica dvs preferata in surdina, alaturi de o lumina discreta si alte cateva mici trucuri care sa va incante musafirul. Muzica jazz, acordurile de saxofon, pian sau chitara sunt exact ce aveti nevoie pentru a va relaxa.

#### 5. Ciocolata

Ciocolata, ciocolata si mai multa ciocolata. Se stie ca deserturile cu ciocolata sunt cele mai bune afrodisiace. Daca nu aveti suficiente bani ca sa cumparati o fantana de ciocolata, puteti incerca sa topiti niste ciocolata cumparata din comert si sa o turnati pe fructele pe care le aveti prin frigider: banane, cirese, portocale sau mere. Inecate in valurile de ciocolata, toate vor avea un gust delicios.

#### 6. Film de dragoste

Sfarsitul perfect pentru o seara romantica il reprezinta un film de dragoste, clasic sau contemporan dupa gusturi. Daca nu aveti unul deja la indemana, puteti apela la un centru de inchirieri sau la resursele existente pe Internet.

Asa ca va oferim 29 de idei pentru cine romantice perfecte, care sa va incante incante perechea. Nu am omis nici deserturile cu ciocolata.





## Quiche alsacienne

### Ingrediente:

un aluat frantuzesc congelat  
200 g kaiser  
3 ouă  
3 linguri mari de smântână grasă sau smântână  
pentru gătit  
150 g cașcaval si telemea, plus extra cașcaval pentru  
presărat deasupra tartei  
2 cepe potrivite  
sare, piper, cimbru uscat, pătrunjel verde  
ulei de măsline

### Mod de preparare:

Quiche Alsacienne e similară cu Quiche Lorraine doar că are adăugată și ceapa în lista de ingrediente. Am lăsat aluatul să se decongeleze, apoi l-am așezat în forma de tartă, apăsând ușor să se așeze bine, apoi cu degetul mare am presat pe marginea formei ca să elimin excesul de aluat.

Într-o cratiță am călit în două linguri de ulei de măsline kaiserul și cepele tăiate felii până se rumenesc puțin. Amestecul l-am turnat în forma de tartă peste aluat.

Separat am bătut ouăle, peste care am ras telemea și cașcaval, am turnat smântâna și am condimentat amestecul cu sare, piper, cimbru uscat și câteva fire de pătrunjel verde. Puteți folosi și altfel de condimente, depinde ce vă place.

Amestecul de ouă cu brânză și smântână se toarnă peste kaiser și ceapă și se uniformizează cu o lingură să acopere tarta în întregime.

Am presărat restul de cașcaval peste tartă și am dat-o la cuptor la 180 grade pentru aproximativ 25-30 minute (pentru verificare înțepați tarta cu un cuțit ascuțit și dacă lama acestuia iese curată, tarta este coaptă).

Tarta se servește caldă sau la temperatura camerei.

**Autor:** Isabela Luca @[Pur si simplu papa bun](https://www.pur-si-simplu-papa-bun.ro)





## Cocktail de creveti

### Ingrediente:

3 linguri unt

1kg creveti proaspeti, curatati si decorticati

4-6 catei de usturoi tocat

o mana patrunjel tocat

3 linguri zeama lamaie

200g baby salad

200g maioneza

4 lingurite coaja lime

zeama de la o limeta

1 ardei chilli

**Autor:** Elena Sandor @[Eileen cuisine](https://www.eileen-cuisine.ro)

### Mod de preparare:

Se pune la fiert un vas mare cu apa, sare, si putina zeama de lamaie.

Cand a fiert se ia de pe foc si se tin in apa oparita 3 minute, crevetii, apoi se scot si se scurg bine.

Intr-o tigaie mare se lasa untul la topit, pe foc mic timp de 30-45 de secunde.

Se adauga crevetii si usturoiul si se prepara un sote pe foc mediu.

Se lasa tigaia pe foc timp de 4-5 minute, intorcand crevetii de pe o parte pe alta pana devin roz.

Se adauga patrunjelul, zeama de lamaie, sarea si se amesteca bine.

Se ia de pe foc. Intr-un bol se amesteca salata, coaja de lamaie, zeama de lamaie si chilli si se adauga crevetii.





## Minisufleuri cu ierburi aromatice și parmezan

### Ingrediente:

200 g făină  
4 linguri de parmezan  
5 ouă  
350 ml lapte  
cimbru uscat  
frunze de rozmarin tocate  
sare și piper

### Mod de preparare:

Trebuie doar să aveți grijă să țineți ușa cuptorului închisă tot timpul cât minisufleurile sunt înăuntru. Pentru început am pornit cuptorul pus pe 200 grade Celsius, apoi într-un bol mai mare am bătut ouăle întregi până își dublează volumul. Am adăugat făina, parmezanul și laptele, treptat, amestecând cu telul pentru a nu se face cocloașe. Consistența aluatului trebuie să fie a unei smântâni care curge. La final am adăugat ierburile, sarea și piperul.

În tava de briose se toarnă câte un strop de ulei în fiecare locaș. Eu am pus prea mult ulei în fiecare gaură a tăvii și în cuptor a dat pe dinafară și am umplut casa de fum. Deci respectați stropul de ulei menționat mai sus și nu repetați greșeala mea. Tava cu ulei se pune în cuptorul încins pentru 5 minute, apoi se scoate cu grijă și se toarnă repede aluatul în fiecare locaș al tăvii, încât să urce până la două treimi din înălțimea găurii.

Se pune tava la cuptor și se coc sufleurile cam 20 minute până devin pufoase și rumenite. La final trebuie să le lăsați în cuptor cu focul stins până aproape se răcește cuptorul, astfel riscul de a se lăsa scade considerabil. Am presărat parmezan peste ele și le-am savurat bucăți cu bucăți.

**Autor:** Isabela Luca @[Pur si simplu papa bun](https://www.pur-si-simplu-papa-bun.ro)





## Traistute cu ciuperci

### Ingrediente:

600 gr faina  
300 ml lapte  
1 plic drojdie uscata  
50 ml ulei de masline  
1 lingurita sare  
1 lingurita zahar  
6 ciuperci Champignon mari  
100 gr crema de branza Almette cu smantana  
100 gr branza Danish White  
1 ceapa  
marar  
patrunjel  
1 ou

Autor: [My Fancy Cake](http://MyFancyCake.com)

### Mod de preparare:

Pentru aluat amestecam drojdia cu zaharul si cu 50 ml lapte caldut. Lasam sa dospeasca 10 minute, apoi o turnam peste faina. Amestecam usor, adaugam laptele, sarea si uleiul. Framantam si lasam aluatul la crescut timp de 1 ora.

Intindem aluatul intr-o foaie groasa de aproximativ 1 cm si taiem cercuri cu diametru de aproximativ 15 cm. Cercurile le asezam intr-o tava de muffins unsa in prealabil cu ulei.

In fiecare cerc asezam cate 1 lingura de umplura si adunam marginile aluatului deasupra obtinand o traistuta. Ungem traistutele cu ou batut si le coacem aproximativ 30 de minute la 180 grade Celsius. La copt traistutele vor creste si se vor deschide.

Si sa nu uitam de umplutura! Taiem ceapa in cubulete mici si o punem la calit intr-o lingura de ulei de masline. Adaugam apoi ciupercile taiate marunt si lasam pe foc mic timp de 15 minute. Adaugam verdeata taiata marunt si lasam sa se raceasca. Dupa ce s-au racit adaugam cele 2 feluri de branza. Aceasta compozitie o punem face cu o zi inainte.





## Supă cremă de broccoli

### Ingrediente:

1 cub mic de unt  
2 linguri ulei de măsline  
un sfert de țelină  
1 ceapă tocată  
3 cești de apă sau supă de legume  
8 buchețele de broccoli  
1 linguriță de făină  
piper negru, nucșoară, chimen măcinat  
1 lingură de smântână

**Autor:** Isabela Luca @[Pur si simplu papa bun](https://www.pur-si-simplu-papa-bun.ro)

### Mod de preparare:

Se topește untul împreună cu o lingură de ulei de măsline. Ceapa și țelina se călesc puțin, până devin moi, apoi se adaugă broccoli, apa (supa) și se lasă la foc mic până fierb legumele.

Acestea se mixează bine cu blenderul și se adaugă din zeama în care au fiert până supă are consistența unei smântâni groase.

Separat, într-o oală mică se călește lingurița de făină în ulei de măsline, se adaugă smântâna și o ceașcă de zeamă în care au fiert legumele, apoi se adaugă puțin câte puțin în supă cremă până se ajunge la consistența dorită (mie îmi place mai lichidă).

Se azonează cu sare, piper, puțină nucșoară și chimen măcinat (după gust). Se servește cu crutoane tăiate din pâine prăjită unsă cu unt amestecat cu usturoi și pătrunjel.





© www.divainbucatarie.ro

## Supa crema de cartofi cu bacon

### Ingrediente:

5 kg cartofi  
1 morcov  
1/2 telina mica (cam 100g)  
1 pastarnac  
1 ceapa mare  
200 ml smantana  
2 oua  
sare  
piper  
2 l supa de legume  
2 lingurite de unt  
60 -100 g bacon  
1 catel de usturoi  
patrunjel verde tocat – pentru servit  
boia de ardei dulce – pentru servit/optional

### Mod de preparare:

Legumele spalate si curatate le vom taia in cuburi si le punem la fiert in apa.

Cand sunt fierte, le pasam cu ajutorul unui blender. Punem crema la fiert in supa de legume. Adaugam ouale batute bine cu smantana si mai fierbem 5 minute.

Calim baconul in unt, cu un catel de usturoi, apoi il adaugam in crema de cartofi.

O servim fierbinte cu patrunjel verde tocat. Putem arunca un praf de boia de ardei dulce si va arata foarte bine. Nu pot sa spun despre aceasta crema decat un cuvânt: minunata!

**Autor:** Cristina Toth @[Divainbucatarie.ro](https://www.divainbucatarie.ro)





## Supa crema de rosii cu mascarpone

### Ingrediente:

Pentru 4-6 portii, m-am abatut nitel de la reteta initiala si am folosit:

400 gr rosii bucatele in sos propriu Cirio

un pastarnac mic

450 ml supa de legume

jumatate de lingura de zahar fin

2 linguri de mascarpone

busuioc

1 lingurita de sos Tabasco

sare, piper

Pentru bruschete:

cateva felii de cascaval (sau mozzarella) mai grosut taiate

cateva felii de paine

un catel de usturoi sau sos de usturoi

### Mod de preparare:

O varianta a supei crema de rosii cu o aroma cu totul distincta, greu de descris pana nu o gusti si tu :). Nu seamana cu nicio alta supa de rosii si ma bucur ca am dat peste aceasta reteta, care combina rosiile si mascarponele si inlocuieste obisnuitele crutoane cu delicioase bruschete cu cascaval.

Tai pastarnacul marunt, prepari supa de legume (daca nu ai deja) dintr-un cubulet Knorr si 450 ml apa. Intr-o oala pui rosiile, pastarnacul, supa de legume, zaharul, sarea, piperul, sosul Tabasco si lasi sa fiarba 10 min.

Intre timp, prajesti usor painea, o freci cu usturoiul taiat sau o ungi cu sos de usturoi, pui feliile de cascaval si dai la cuptorul incins (eventual pe functia de grill) pentru 10 min. Astfel si supa si bruschetele sunt gata in acelasi timp si poti servi totul cald.

Iei de pe foc supa, adaugi mascarponele, mixezi cu blenderul vertical (sau in blender) si mai pui 5 min pe foc. Presari busuioc (preferabil proaspat tocat daca ai) si pofta buna!

Nota: reteta inspirata din GoodFood.

Autor: [Dulceata de Trandafiri](#)





## Paste cu chiftele din cârnați

### Ingrediente:

cârnați proaspeți  
o ceapă albă  
o conservă de roșii  
usturoi  
busuioc proaspăt  
o linguriță de zahăr  
ulei de măsline  
sare, piper

**Autor:** Isabela Luca @[Pur si simplu papa bun](https://www.pur-si-simplu-papa-bun.ro)

### Mod de preparare:

În congelator meu așteptau cuminti niște cârnați proaspeți făcuți de sora mea și pe care i-am păstrat pentru o rețetă care mi-a făcut cu ochiul cam de mulțisor.

Ceapa, usturoiul și busuiocul le-am tocat, apoi am scos carnea din membrană puțin câte puțin și din ea am format chiftelele. Nu e nevoie să adăugați nimic în carne, fiind deja condimentată.

Am încins într-o oală uleiul, am călit chiftele pe toate părțile până s-au rumenit frumos, am adăugat legumele și puțin busuioc tocat, apoi am turnat roșiile din conservă și le-am lăsat să fiarbă la foc mic cam o jumătate de oră (pe gustate). La final am adăugat restul de busuioc tocat, lingurița de zahăr și am sărat și piperat sosul.

Pastele le-am fiert și le-am amestecat cu sosul. Au fost delicioase!





## Friptura de porc cu mustar si spanac

### Ingrediente:

Ulei de masline

600g file porc

O lingura mustar cu boabe de mustar (wholegrain mustard)

200ml supa de pui

4 linguri smantana

2 linguri zeama lamaie

O mana de patrunjel tocat marunt

200g spanac

**Autor:** Elena Sandor @[Eileen cuisine](https://www.eileen-cuisine.ro)

### Mod de preparare:

Incingeti o tigaie cu doua linguri de ulei. Prajiti feliile de porc bine batute inainte si fara grasime, pe rand. Le scoateti si le scurgeti pe o hartie de bucatarie.

In aceeasi tigaie puneti supa de pui si mustarul, dati in clocot. Adaugati smantana si carnea de porc si lasati la fiert la foc mic pana porcul este fraged, in jur de 10-15 minute. Continuati sa fierbeti pana se ingroasa sosul, puteti pune si o lingura de faina daca nu se leaga. Asezonati si adaugati zeama de lamaie si patrunjelul.

Fierbeti spanacul, scurgeti-l bine, apoi adaugati-l in tigaia cu carnea de porc. Sau il puteti servi separat, cum doriti.





## Porc chinezesc si salata cu susan

### Ingrediente:

4 catei de usturoi, zdrobiti  
3 cm radacina de ghimbir, ras  
2 linguri sos de soia  
3 linguri sherry  
1 anason stelat  
1 lingurita praf de Chinese five-spice  
1 baton de scortisoara  
2 linguri zahar brun  
300 ml apa  
500 gr muschiulet de porc, taiat cubulete  
Pentru salata si sos  
150 gr mix de salate  
1 legatura de ceapa verde, tocata  
ulei de masline cu aroma de lamaie  
3 linguri amidon alimentar, dizolvat in 200 ml apa rece  
40 gr seminte de susan, usor prajite

### Mod de preparare:

Incalzeste cuptorul la 150°C. Intr-un vas termorezistent pune carnea de porc. Intr-un alt vas, amesteca celelalte condimentete cu apa si toarna acest mix peste carnea de porc. Acopera vasul si da totul la copt 2 ore.

Dupa 2 ore, scoate vasul din cuptor, scoate bucatile de carne si toarna sosul intr-o cratita. Pune sosul la fiert intr-o cratita. Adauga amestecand continuu amidonul dizolvat in apa apoi lasa sosul sa fiarba pana cand se ingroasa usor.

Adauga carnea si 20 gr seminte de susan, amesteca si mai lasa sa fiarba 3-4 minute.  
Intr-un bol, amesteca salata cu ceapa verde, stropeste-o cu ulei de masline cu aroma de lamaie, dupa gust apoi presara-o cu 20 gr seminte de susan.  
Serveste carnea de porc cu sos si salata cu susan.

Autor: Laura Dachman @[Laura cuisine](#)





## Pui frantuzesc cu bacon si legume

### Ingrediente:

100g bacon taiat cubulete  
8 pulpe de pui fara os  
2 catei de usturoi pisati  
150g ciuperci champignon mici (button)  
Un manunchi de ceapa verde taiata grosier  
300ml supa de pui  
200g mazare congelata  
O salata mica (gem letuce)  
2 linguri smantana  
Patrunjel  
Ulei  
Oregano

### Mod de preparare:

Prajiti baconul intr-o tigaie nonaderenta pentru 3 minute, pana isi lasa grasimea. Adaugati ciupercile si mai lasati 3-4 minute. Puneti intr-un bol, apoi in aceeasi tigaie, adaugati putin ulei daca nu e suficienta grasime, puneti carnea si prajiti-o pe toate partile 4 minute.

Puneti puiul intr-o parte a tigaii, in cealalta adaugati ceapa si usturoiul si prajiti un minut. Turnati supa de pui, adaugati baconul si ciupercile, acoperiti si lasati 15 minute la foc mic spre mediu.

Mariti focul, adaugati mazarea si salata si lasati cateva minute acoperit, apoi luati capacul si lasati pana scade suficient cat sa acopere carnea, dar sa nu fie foarte multa zeama. Adaugati sare, piper si oregano. Inainte de servire adaugati smantana si patrunjel tocat.

**Autor:** Elena Sandor @[Eileen cuisine](https://www.EileenCuisine.ro)





## Friptură cu pachețele de cartofi, piure de țelină și ceapă caramelizată

### Ingrediente:

Pentru friptură am folosit:

pulpe de cocoș fierte în oala sub presiune

pulpă de porc

ceapă și usturoi verde

oregano, rozmarin

boia dulce

pastă de gogoșari

pătrunjel verde

100 ml vin alb sec

Pentru piureul de țelină:

o jumătate de țelină

2 frunze de dafin

2 căței de usturoi

2 ramuri de rozmarin

Pentru pachețele de cartofi cu șuncă:

6 cartofi mici

6 felii subțiri de șuncă

### Mod de preparare:

Într-un vas ceramic am pus ceapă și usturoi verde tocate, peste care am așezat bucățile de pulpă de porc, am presărat boia, sare, piper, oregano și rozmarin, am turnat vin și apă, pentru completare, am acoperit cu folie de aluminiu vasul și l-am dat la cuptor pentru o oră. Când carnea de porc a fost aproape gata, am adăugat pulpele și pasta de gogoșari și am pus vasul neacoperit la cuptor. La final am presărat pătrunjel și frunze de usturoi verde. Piureul de țelină este o alternativă delicioasă la cel de cartofi. Se face foarte simplu: se pune la fiert țelina tăiată cubulețe cu foile de dafin, usturoiul și crenguțele de rozmarin. Când țelina s-a înmuiat, se strecoară și se zdobește. Se adaugă puțin ulei de măsline, sare, piper și pătrunjel verde tocat. Pachețelele de cartofi se prepară astfel: se fierb în coajă cartofii, se scurg și se decojesc, apoi se învelesc în felii de șuncă, care se fixează cu scobitori. Se prăjesc în ulei, întorcându-le pe toate părțile și se scot pe hârtie absorbantă. Ceapa caramelizată completează gustul fripturii, fiind dulce și aromată. Am folosit o ceapă albă (de preferat e cea roșie) pe care am tăiat-o rondele și le-am prăjit în ulei la foc mic timp de 3-4 minute până devine sticloasă, amestecând des să nu se ardă. Am turnat peste ea sos teriyaki (se poate folosi sos de soia și zahăr) și le-am mai lăsat pe foc încă 5 minute amestecând continuu până se caramelizează.

**Autor:** Isabela Luca @[Pur si simplu papa bun](https://www.pur-si-simplu-papa-bun.ro)





## Muschiulet impletit

### Ingrediente:

2 muschiuleti de porc de cca 250-300 g fiecare,  
400 g ciuperci proaspete,  
10 rosii cherry,  
un morcov mediu,  
2 tije de telina,  
un catel de usturoi,  
2 linguri de ulei,  
sare,  
piper negru macinat,  
cateva boabe de ienibahar,

### Mod de preparare:

Se spala muschiuletul, se curata de pielita si grasime si se taie pe lungime in trei fasii. Se sareaza si se pipereaza dupa pofa inimii. Ciupercile se spala, se detaseaza piciorusul si se curata primul strat de pe palarie. Este un truc pe care l-am invatat de la soacra mea si de fiecare data curat astfel ciupercile pentru ca palaria ramane mai frageda daca se indeparteaza primul strat. Operatiunea se face foarte usor daca dupa ce am rupt piciorusul prindem intre degetul mare si aratator membrana care imbraca palaria, de la interior, adica partea cu lamelele si tragem spre exterior. Spalam si curatam si morcovul si tijele de telina si trecem la impletitul muschiuletului avand grija sa impletim si tia de telina in interiorul lui. Se impaneaza cu usturoi, felii subtiri de morcov si boabele de ienibahar. Intr-un vas uns cu cele doua linguri de ulei se face un pat din restul de morcov si piciorusele ciupercilor, sarate si piperate. Pe acest pat se aseaza cei doi muschiuleti impletiti. Palariile ciupercilor se sareaza si se aseaza pe langa ei. Deasupra se orneaza cu rosii cherry si se da la cuptorul incins in prealabil. Se tine vasul acoperit vreo 15-20 min dupa care se descopera si se lasa sa se evapore zeama lasata de ciuperci si sa se rumeneasca bine carnea. Aceasta este toata filozofia cu muschiuletul impletit.

Autor: Teo @[TeoBucatar](https://www.teobucatar.ro)





## Pui exotic

### Ingrediente:

Pentru 2 portii am folosit:  
o conserva mica de compot de mandarine ( 175 gr pulpa)  
un piept de pui (500 gr)  
o portocala  
3 linguri de maioneza light  
piper, sare

### Mod de preparare:

Pieptul de pui, fie il tai bucatele, fie il cumperi gata taiat si il pui la fiert in apa destula, pentru 20 de minute.

Mandarinele din compot se strecoara si se zvanta putin iar sucul din compot se toarna in apa in care fierbe pieptul de pui ca acesta sa capete un parfum mai puternic. Mandarinele si portocala se taie cubulete.

Dupa ce a fiert, carnea se lasa sa se raceasca, apoi intr-un vas se amesteca toate ingredientele. Daca ai posibilitatea, poti prepara maioneza in casa din 2 oua, 100 ml ulei, sare, piper, sucul de la o jumătate de lamaie si 2 linguri de coniac.

Autor: [Dulceata de Trandafiri](#)





## Pui cu salvie si legume

### Ingrediente:

4 pulpe superioare mari (cca 800g),  
un ardei gras,  
2 cartofi mari,  
2 catei usturoi (optional),  
un dovlecel mediu,  
sare,  
piper,  
o lingurita salvie uscata,  
8-10 rosii prunisoara,  
o rosie mare bine coapta,

### Mod de preparare:

Pregatirea acestui pui cu salvie si legume este foarte usoara si rapida, adica odata curatate si spalate legumele, se feliaza dupa bunul plac si se aseaza intr-un vas termorezistent. Se sareaza, se pipereaza, se adauga daca se doreste 1-2 catei de usturoi zdrobiti cu lama cutitului sau tocati grosier se stropeste cu o cescuta de apa (cam 50 ml) sa nu se usuce legumele. Pulpele se spala, se sareaza, se pipereaza dupa gust si se aseaza deasupra legumelor. Se presara salvie uscata peste ele, se acopera vasul cu capac sau folie de aluminiu si se da la cuptorul preancalzit pana legumele sunt bine aburite.

Dupa vreo 30 de minute se descopera vasul si se adauga rosia data pe razatoare, fara pielita, astfel incat legumele sa capete putin sos care va fi aromat de salvie. Puteti folosi si ceva sferturi de rosii obisnuite.

Se mai lasa vasul la cuptor atat cat carnea sa se rumeneasca pe ambele parti. Spuneam ca nu mai e nevoie de adaos de grasime pentru ca cea lasata de pulpe va fi suficienta (eu chiar mai curat putin pulpele de straturile de grasime pe unde este posibil).

Ideea este ca ceea ce trebuie sa va rezulte din acest pui cu salvie si legume este o friptura usor crocanta, aromata de salvie, legume inabusite si un sos dulce acrisor excelent. Nu va lasati pacaliti de aroma amaruie a salviei uscate pentru ca la final rezultatul va va satisface cu siguranta.

Autor: Teo @[TeoBucatar](https://www.teobucatar.ro)





## Stiuca cu sos de stafide

### Ingrediente:

pentru 2 porții:

8 rondele de știucă tăiate de circa 1,5-2 cm grosime

½ dovlecel tăiat cubulețe

½ dovlecel tăiat rondele de 5 mm grosime

3 fire de ceapă verde tocate mărunt

50 g de stafide

1 ardei gras roșu, galben sau portocaliu tăiat cubulețe

100 ml ulei

½ de lămâie (zeama)

1 foaie de dafin

1 linguriță de pastă de tomate

100 ml de apă (fierbinte)

sare și piper

### Mod de preparare:

Curățăm știuca de solzi, o eviscerăm, îi scoatem urechile și o spălăm bine. Capul și coada, am pus-o deoparte pentru a face ciorba de pește. Restul de știucă, o tăiem în felii (rondele) de câte 1,5-2 cm grosime. Asezonăm cu sare și piper pe ambele părți. Încingem o tigaie cu ulei și prăjim peștele în ulei câte 5-6 minute pe fiecare parte.

Scoatem știuca într-un vas termorezistent și o păstrăm acoperit la cald.

Ceapa, ardeiul gras și dovleceii se călesc în grăsimea rămasă de la prăjirea peștelui, la foc potrivit spre mare, circa 5 minute.

Punem în tigaie dovlecelul tăiat rondele și adăugăm și stafidele. Prăjim încă 3-4 minute.

Adăugăm acum pasta de tomate în care am adăugat zeama de la lămâie, 100 ml de apă și foaia de dafin. Asezonăm cu sare și piper, după gust.

Reintroducem în tigaie rondelele de pește și punem capacul și lăsăm la foc mic să fiarbă 30 de minute. Montăm în farfurie bucățile de pește, adăugăm dovleceii și ardeiul gras din tigaie și stropim totul cu sosul de stafide. Putem orna cu verdeață și felii de lămâie.

**Autor:** Marcel Iorga @[Retetele vanatorului si pescarului](https://www.ReteteleVanatoruluiSiPescarului.ro)





## Ciocolata calda

### Ingrediente:

130g ciocolata neagra sau cu lapte  
350ml lapte  
60ml double cream/smantana lichida  
Scortisoara  
Zahar daca folositi ciocolata neagra

### Mod de preparare:

Rupeti ciocolata in mai multe bucatele si puneti intr-o oala cu fund dublu. Puneti laptele si amestecati incontinuu la foc mic pentru a nu se arde ciocolata.

Dupa ce s-a topit toata, continuati sa amestecati pana se ingroasa un pic.

Cand incepe sa faca aburi, mai lasati un pic dar sa nu fiarba. Luati de pe foc, adaugati smantana lichida (nu puneti groasa pentru ca nu e buna) si amestecati bine cu mixerul pentru cateva minute. Presarati scortisoara.

**Autor:** Elena Sandor @[Eileen cuisine](#)





## Tort de ciocolata

### Ingrediente:

*pentru blat:*

350 g ciocolata neagra 70% cacao

150 g ciocolata cu lapte

250 g unt

350 ml lapte

300 g zahar

4 oua

400 g faina

1 lingurita praf de copt

1 praf de sare

1 plic de zahar vanilat

*pentru glazura:*

200 g ciocolata neagra

50 g unt

75 ml lapte condensat

**Autor:** Andreea Juganaru @[Andreea's Chinesefood](https://www.andreeaschinesefood.com)

### Mod de preparare:

Ciocolata neagra, ciocolata cu lapte le punem la topit in laptele fierbinte, apoi lasam sa se raceasca.

Incingem cuptorul la 170 C, topim untul, batem ouale impreuna cu zaharul si zaharul vanilat si adaugam la ele untul topit.

Intr-un castron mai mare combinam amestecul de ciocolata cu compozitia de oua si apoi faina amestecata cu praful de copt si sarea.

Aluatul obtinut il turnam intr-o forma de tort cu diametrul de 24 de cm, unsa bine cu unt. Coacem aluatul timp de 45-50 de minute, intepam blatul cu o scobitoare, aceasta va trebui sa iasa cu urme de ciocolata pe ea.

Pentru glazura, punem ciocolata neagra rupta in bucati intr-un castron impreuna cu untul si laptele pe bain marin si o turnam deasupra blatului racit.

Ornam totul eventual cu capsune proaspete sau dupa inspiratie.





## Clatite cu cirese si sos de ciocolata

### Ingrediente:

115g faina  
2 linguri zahar pudra  
1 ou  
300ml lapte semidegresat  
60ml frisca lichida  
55 g unt nesarat  
3 linguri lichior visine/cirese  
Zeama si coaja de la o portocala  
450g cirese  
170g ciocolata neagra  
100ml lapte degresat  
2 linguri unt nesarat  
3 linguri sirop de zahar  
O lingura cacao cernuta  
Frunze de menta

### Mod de preparare:

Se amesteca faina cu zaharul intr-un bol si se face o adancitura in mijloc. Se dau oul, laptele semidegresat si frisca lichida la robot. Dupa un minut se toarna compozitia in adancitura si se amesteca pana se omogenizeaza. Se topeste intr-o cratita jumătate din unt. Se unge cu puțin unt topit fundul unei tigai nonaderente si se pune pe aragaz. Se incinge si se pune putina coca in tigaie, se inclina pentru a acoperi tigaia. Se lasa un minut pana devine auriu dedesubt, apoi se intoarce cu grija si se mai lasa un minut. Verificati, in functie de tigaie, foc, sa nu se arda. Se obtin 8 clatite. Intr-o cratita, se incalzeste lichiorul, coaja si zeama de la portocala si restul de unt. Dupa ce da in clocot, se mai fierbe pana se ingroasa, apoi se adauga ciresele fara samburi si se fierb un minut, amestecand inconinuu. Se topeste ciocolata la bain marie. Se adauga laptele degresat, 2 linguri de unt, siropul de zahar si cacaoa, amestecand pana se omogenizeaza. *Siropul de zahar se face astfel:* Puneti intr-o tigaie 3 linguri de apa si 6 linguri de zahar. Amestecati pana zaharul se topeste, nu lasati sa fiarba. Luati de pe foc si adaugati o lingurita de vodka. Puneti ciocolata pe jumătate din clatita, impaturiti in 3 si puneti doua pe o farfurie. Deasupra puneti cirese si sos de portocale. Decorati cu frunze de menta. Daca sosul este prea subtire, le impaturiti, puneti deasupra ciresele si apoi sosul de ciocolata.

Autor: Elena Sandor @[Eileen cuisine](#)





## Tort de capsuni

### Ingrediente:

800 gr de capsuni  
6 oua  
6 linguri de faina  
8 linguri de zahar  
1 plic praf de copt  
1 plic zahar vanilat  
500 ml frisca  
1 plic glazura rosie sau transparenta (am folosit Tort Gelee Dr. Oetker)

### Mod de preparare:

Se freaca galbenusurile cu 6 linguri de zahar, se adauga albusurile batute spuma, faina amestecata cu praful de copt se toarna in ploaie, pui si zaharul vanilat. Totul se mixeaza bine si se toarna in forma de tort. Se pune la cuptorul preincalzit la 180 de grade pentru 25-30 min. Cand se raceste blatul i se taie un capac, se da capacul la o parte si se scobeste miezul.

400 gr de capsune taiate marunt se amesteca cu jumatate din cantitatea de frisca (frisca se bate inainte pana se obtine o pasta cremoasa, batoasa), cu miezul scobit si cu o lingura de zahar. Cu aceasta compozitie se umple la loc blatul. Apoi se pune capacul si se orneaza cu frisca. Deasupra se pun restul de 400 gr de capsune taiate in jumatati.

Intr-un ibric se pune plicul de glazura cu o lingura de zahar si o cana de apa. Urmand instructiunile de pe plic, se amesteca bine cu telul si se tine pe foc 1 min. Se toarna deasupra tortului, din mijloc, caci se va intinde singura catre extremitati. Se da la frigider minim 2 ore.

Autor: [Dulceata de Trandafiri](#)





## Ciocolata raw

### Ingrediente:

3-4 linguri ulei de palmier/avocado  
3-4 picături esență pură de vanilie  
3 picături sau după gust, extract de stevie sau nectar de agave, miere  
3-4 lg cacao sau carob  
3-4 lg apă (opt.)

### Mod de preparare:

Totul se amestecă cu o furculiță până la omogenizare. Se poate face o glazură mai groasă care va fi bună de ornat, sau se poate consuma mai lichidă. De asemenea se poate pune în forme mici de cuburi de gheață unse cu puțin ulei de măsline. Ce poate fi mai ușor de atârșat? Se introduce la congelator până se vor întări.

\*Uleiul de palmier vă ajută ciocolata să se lege și să aibă gustul acela cremos specific. Il puteți găsi la orice supermarket în sticle de 1,5 l sau 3 l, care se va putea păstra la rece în jur de 6 luni-1 an. Ajunge cam la vreo 29 lei și firma se numește "Olină". Este în stare solidă dar se poate topi dacă se ține recipientul într-o oală cu apă caldă, nu neapărat fierbinte.

Autor: [Ligia Pop](#)





## Brownies cu ciocolata

### Ingrediente:

160g ciocolata cu lapte  
100g unt  
O cana de zahar  
3 oua  
200g faina  
O lingurita esenta de vanilie  
100g ciocolata neagra  
3 linguri unt  
100ml lapte

**Autor:** Elena Sandor @[Eileen cuisine](#)

### Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180grade.

Topiti ciocolata la foc mic impreuna cu untul. Luati de pe foc, raciti un pic. Adaugati zaharul si esenta de vanilie si amestecati bine. Adaugati ouale pe rand si bateti bine, apoi puneti faina.

Turnati in forme (eu am folosit forme din silicon de mini briose in forma de inimioara).

Coaceti pentru 10-15 minute. Decorati cu un sos format din ciocolata topita la bain marie cu unt si lapte.





## Pere cu sos de ciocolata

### Ingrediente:

2 pere  
2 căni cu apă  
5 linguri cu zahăr  
coaja și sucul de la 1 lămâie mai mică  
Pentru sosul de ciocolată:  
50 gr ciocolată amăruie  
2 linguri zahăr pudră  
4 linguri smântână dulce  
1 lingură cacao îndulcită

### Mod de preparare:

Am folosit pere din soiul bosc. Din acelea cu coaja subțire, maro și mai tare ca la alte soiuri. Am curățat perele de coajă lăsându-le codițele apoi le-am dat cu suc de lămâie să nu oxideze. Într-un vas mic și înalt am pus apa, zahărul sucul de lămâie și coaja dată pe răzătoare. Am ras coaja subțire, doar cea galbenă direct în oală.

Am pus la fiert apa și când a început să fiarbă am pus perele cu codița în sus. Le-am fiert la foc mic până când o scobitoare a intrat ușor în pară. Cam 10 minute. Le-am scos din apă și le-am lăsat să se răcească pe un grătar, astfel se scurg și de apă. Au un miros fantastic și rezistă la fiert, adică nu se înmoaie.

Am început să fac sosul de ciocolată. Într-o oală mică cu fundul gros am pus ciocolata bucățele, smântâna, zahărul și cacaoa. Le-am pus pe foc doar câteva secunde apoi am amestecat până la topirea ciocolatei și omogenizarea sosului.

Puneți para pe o farfurie, turnați sos de ciocolată peste ea și serviți-o cu o cupă de înghețată.

Autor: [Gaby's Blog](http://Gaby's Blog)





## Briose de cacao cu bezea

### Ingrediente:

(24-28 buc.):

450 g zahar

200g faina

100g cacao

1 lingurita si jumatate de praf de copt

1 lingurita si jumatate de bicarbonat de sodiu

1 lingurita sare

2 oua mari

230ml lapte

110ml ulei vegetal

2 linguri esenta de vanilie

230ml apa fierbinte

Bezea:

8 albusuri de ou

450g zahar

O jumatate lingurita praf tartar

2 lingurite esenta de vanilie

### Mod de preparare:

Incinceti cuptorul la 175grade. Puneti forme de briose in doua tavi.

Puneti zaharul, faina, cacao, bicarbonat, praf de copt si sare intr-un mixer si bateti la viteza mica.

Intr-un bol amestecati ouale, laptele, uleiul si esenta de vanilie. Adaugati peste faina si bateti la o viteza medie pentru 3 minute. Adaugati apa fiarta si amestecati usor pana se combina.

Puneti compozitia in formele de briose 3 sferturi. Dati la cuptor pentru 18-20 de minute, testati cu scobitoarea sa iasa curata. Luati din cuptor si lasati sa se raceasca in tava 10 minute. Apoi scoateti din tava si lasati sa se raceasca definitiv.

Bezeaua o pregatit astfel:

Puneti ouale, zaharul si praful tartar la bain marie si mixati pana zaharul se dizolva si crema este calda, 3-4 minute.

Dati la robot pentru 5-7 minute, crescand viteza treptat. Cand incepe sa luceasca si sa formeze tepi, adaugati esenta de vanilie si mixeaza cateva secunde.

Puneti bezeaua intr-un posh cu cap rotund, larg si decorati briosele. Apoi cu o torta de bucatarie, caramelizati suprafata bezelei avand grija sa nu ardeti foita. Se pot pastra pana la 2 zile intr-o cutie etans.

Autor: Elena Sandor @[Eileen cuisine](#)



## Tort diplomat cu fructe

### Ingrediente:

16 g gelatina  
1 portocala mica  
6 galbenusuri de oua  
200 g zahar  
1 lingura faina  
1 lingurita esenta vanilie  
300 ml lapte  
400 g smantana pentru frisca  
2 plicuri intaritor frisca  
400 g fructe din compot (ananas, persici, mango)  
100 ml suc din compotul de fructe  
300 g piscoturi  
500 g frisca pentru decor  
fructe pentru decor

### Mod de preparare:

Punem gelatina la dizolvat in suc de fructe (din compot). Vom rade portocala si o stoarcem. Dizolvam faina cu putin lapte. Batem galbenusurile cu zaharul si cu esenta de vanilie, adaugam faina dizolvata si restul de lapte, apoi amestecam. Vom pune compozitia intr-o cratita la foc mediu pana da in clocot, apoi dam focul mic si lasam 10 min sa fiarba, amestecand continuu. Luam de pe foc, lasam putin si adaugam gelatina dizolvata, suc de fructe si coaja de portocala. Dupa ce s-a mai racit, dar compozitia este putin calduta, adaugam suc de portocala si fructele din compot.

Cand se raceste complet amestecam cu frisca si turnam peste piscoturile asezate in forma de tort. Avem grija sa punem o folie alimentara inainte, pentru a scoate usor tortul din forma. Daca dorim un tort gata ornat, punem si cateva fructe pe fundul tavii, inainte sa turnam crema.

Acoperim cu un strat de piscoturi si dam tortul peste noapte in frigider. A doua zi il rasturnam pe un platou si il ornam cu frisca si fructe.

Autor: Cristina Toth @[divainbucatarie.ro](http://divainbucatarie.ro)





© www.divainbucatarie.ro

## Rulada de biscuiti cu nuca de cocos

### Ingrediente:

280-300 g biscuiti Petit Beurre macinati  
200 ml lapte  
2 linguri cacao  
30 unt – pe care il topim  
100 g unt  
100 g crema de branza Philadelphia  
120 g zahar pudra  
50 g nuca cocos  
1 lingurita esenta de vanilie

### Mod de preparare:

Biscuitii macinati ii amestecam cu cacao, lapte si unt topit pana se omogenizeaza bine.

Din compozitia obtinuta realizam o foaie dreptunghiulara, folosindu-ne de un sucitor. O dam la rece cat pregatim crema, amestecand untul cu zahar pana se topeste zaharul. Adaugam crema de branza, nuca de cocos si esenta de vanilie, apoi amestecam pana se omogenizeaza. Ungem cu aceasta crema foaia de biscuiti, o rulam si o dam la rece pentru cateva ore, sau peste noapte.

Invelim rulada intr-o folie de staniol sau in celofan, astfel incat sa se pastreze cat mai bine. Cand o scoatem din frigider taiem rulada felii de 5-6 mm si servim.

Autor: Cristina Toth @[divainbucatarie.ro](http://divainbucatarie.ro)





## Panna cotta cu fructe de padure

### Ingrediente:

600 ml smantana pentru frisca (eu am combinat 400 ml frisca si 200 ml smantana dulce pentru gatit)

200 gr zahar pudra

3 plicuri zahar vanilat

1 plic si jumătate de gelatina

fructe de padure proaspete

sirop de fructe de padure

### Mod de preparare:

Hidratam gelatina in 150 ml apa rece timp de 10 minute.

Amestecam smantana cu zaharul si zaharul vanilat si le punem pe aragaz la foc mediu pana ajung la punctul de fierbere. Adaugam gelatina si amestecam pana ce aceasta este complet dizolvata.

Lasam amestecul la racit timp de aproximativ 30 de minute, apoi il turnam in formele udate in prealabil cu apa rece.

Dupa racirea completa a desertului il introducem la frigider pana a doua zi. Inainte de a le rasturna, tinem formele timp de 2-3 minute in apa calda.

Servim cu fructe de padure proaspete si cu sirop de fructe de padure.

Autor: [My Fancy Cake](http://MyFancyCake.blogspot.com)





My Fancy Cake

myfancycake.blogspot.com

## Prajitura cu visine

### Ingrediente:

1 kg de visine  
500 gr faina  
150 ml ulei  
300 ml lapte  
375 gr zahar pudra  
6 oua  
sucul si coaja de la o lamaie  
sare  
1 plic si jumatate praf de copt  
3 plicuri vanilie  
5 linguri de zahar si 3 linguri de gris pentru visine

Autor: [My Fancy Cake](#)

### Mod de preparare:

Visinele fara samburi le amestecam cu 5 linguri de zahar si le lasam 1 ora la frigider, apoi le punem intr-o sita si le lasam la scurs pana pregatim aluatul. Pentru blat amestecam galbenusurile cu praful de copt si le lasam 10 minute. Dupa ce au trecut cele 10 minute obtinem o crema cu mici bule de aer. Adaugam zaharul si zaharul vanilat si mixam bine. Adaugam usor uleiul (ca la maioneza), apoi coaja de lamaie, laptele si faina. Batem albusurile spuma cu un praf de sare si cu sucul de lamaie. Apoi le incorporam usor in crema de galbenusuri. Amestecam cu grija de sus in jos prin rasturnare. Altfel blatul nu va fi pufos. Amestecam visinele scurse cu grisul. Intr-o tava 27 x 40 punem jumatate din compozitia de blat, visinele si acoperim cu restul de aluat. Coacem in cuptorul incins la 170 grade Celsius timp de 35-40 de minute.

