

RETETE CULINARE DE SĂRBĂTORI

gustos.ro



Sarbatori fericite!
vernescu alisia

Dragi cititori,

Retetele din acest e-book au fost selectate din cele peste 16.000 continute pe portalul Gustos.ro. Va invitam sa descoperiti alte retete, vizitand site-ul nostru.

Pofta buna!

Cuprins

Aperitive

Caltabosi.....	3
Oua umplute.....	3
Piftie.....	3
Salata de boeuf.....	4
Chiftelute.....	4
Toba de porc.....	5
Saratele.....	5
Branza cu usturoi.....	6
Salata boeuf cu oua.....	6
Bucheuri de cartofi.....	6
Pateuri aperitiv.....	7
Rulada cu crema de branza.....	7
Ciuperci umplute.....	7
Parjoale de ficat.....	8
Cartofi cu lebar.....	8

Ciorbe si supe

Ciorba radauteana.....	9
Ciorba de perisoare.....	9
Ciorba de purcel cu legume.....	10
Ciorba de burta.....	10
Bors de zarzavat cu varza murata.....	10
Ciorba de ciolan de porc.....	11
Ciorba de fasole cu sira de porc afumata.....	11
Ciorba de berbec.....	12
Ciorbita de fasole verde, vitel si sunculita afumata.....	12

Felul II

Sarmale de porc moldovenesti.....	13
Sarmale batranesti.....	13
Friptura de porc.....	14
Carnati proaspeti.....	14
Coasta de porc umpluta cu mere.....	15
Friptura de porc la cuptor.....	15
Rasol de vita cu usturoi si tarhon.....	16
Pui cu smantana si cartofi la cuptor.....	16
Cotlete de porc innabusite.....	16
Pulpa de curcan la tava.....	17
Friptura de porc innabusita cu cartofi gratinati.....	17
Cotlete de porc cu sos de vin.....	18

Friptura de porc marinata.....	18
Piept de pui la cuptor, cu vin si ardei murati.....	18
Cocos cu vin.....	19
Frigarui din carne de berbec.....	19
Cotlete de berbec la gratar.....	20
Rulada umpluta cu carnati afumati.....	20
Ostropel de pui.....	20

Deserturi

Cozonac moldovenesc.....	22
Placinta cu mere.....	22
Eclere.....	23
Tiramisu.....	23
Negresa.....	24
Prajitura preferata.....	24
Prajitura de craciun.....	24
Salam de biscuiti.....	25
Tort diplomat.....	25
Prajitura cu umplutura de ciocolata si nuci.....	26
Prajitura cu nuci, ciocolata si biscuiti.....	26
Cozonac la tava cu visine si crema.....	26
Cozonac simplu cu nuca sau cu mac.....	27
Tort cu mere si crema de zahar ars.....	27
Cornulete fragede.....	28
Ciocolata de casa.....	28
Trufe cu ciocolata amaruie.....	28
Muffins cu scortisoara.....	29
Branzoaica cu afine.....	29
Prajitura raphaelo.....	29
Tarta cu branza si portocale.....	30

Aperitive

Caltabosi

Timp de preparare:

2 h (complexitate ridicata)

Ingrediente:

1 kg. orez, 1/2 kg ficat de porc, 1/2 de plaman, 1,5 kg de carne de la cap, 1 inima, 300 gr. de slanina de langa cap, intestine mai groase de la porc, 1 ceapa, sare, piper, cimbru, maioran

Mod de preparare:

Carnea, plamanii, inima si 150 gr de slanina se pun la fiert. Cand se vede ca sunt cam pe jumatate fierte, se pune si ficatul. Orezul se fierbe separat. 150gr. slanina se prajeste, apoi se pune si o ceapa la prajit.

Dupa ce toate organele si carnea sunt fierte se toaca toate si se amesteca cu slanina prajita, ceapa si orezul. Se condimenteaza cu sare, piper, cimbru, maioran si se framanta bine, avand grija sa nu se sfarme prea tare orezul.

Oua umplute

Timp de preparare:

40 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

6 oua, 1-2 sardele frecate cu unt, 3 lingurite mustar, 1 lingurita cas ras, sare, piper, 1/2 pahar maioneza

Mod de preparare:

Se fierb ouale, se curata de coaja, se taie jumatati, se scot galbenusurile, care se freaca cu pasta de sardele, casul ras, sarea si piperul. Cu aceasta umplutura se umplu ouale. Deasupra se toarna maioneza.

Piftie

Timp de preparare:

6 h 40 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

un rasol de vaca, doua tacimuri de pasare, doua picioare de porc, zarzavat pentru supa, sare, piper boabe, un gogosar murat, usturoi.

Mod de preparare:

Picioarele de porc se pirllesc pe foc viu, se rad cu lama cutitului, se freaca bine cu malai si se spala in mai multe ape. Rasolul de vaca, picioarele de porc si tacimurile de pasare se pun intr-un vas mare cu 10 l de apa.

Se asaza in castronase mici (de o portie). Inainte de servire se cufunda usor castronasele cateva secunde in apa fierbinte si piftia se desprinde usor. Se rastoarna pe platoul de servire.

Salata de boeuf

Timp de preparare:

1 h (complexitate redusa)

Ingrediente:

1/2 k. carne fiarta, 1/2 kg. cartofi, 1/4 kg. mazare, 1 buc. morcov, 1 buc. patrunjel, 1 buc. telina mica, 1-2 buc. castraveciori murati in otet, 1-2 buc. gogosari, 3-4 buc. mere, 5-6 linguri maioneza, o lingurita mustar, sare, piper, masline, 2 oua rascoapte, verdeata

Mod de preparare:

Carnea fiarta se taie in cuburi mici la fel si cartofii fierti, se amesteca cu mazarea fiarta, telina si morcovul rase crude sau fierte, castraveciorii si gogosarii taiati cuburi. Merele se rad si se adauga in ultimul moment, se amesteca cu sare, piper si 3 linguri de maioneza. Se asaza salata in farfuria de servit, se da forma dorita, se netezeste cu cutitul si se acopera cu restul de maioneza. Se garniseste dupa dorinta cu masline, cu gogosari, verdeata etc.

Chiftelute

Timp de preparare:

(complexitate redusa)

Ingrediente:

Pentru 10 portii a doua bucati: 200 g carne de vita, 200 g morcovi, 100 g telina, 100 g patrunjel, 50 g ceapa, 50 g verdeata, 300 g cartofi, 100g carne de porc, 2 oua, 60 g faina, 150 ml ulei, 1 g piper, 500 g ardei gras pentru decor.

Mod de preparare:

Zarzavaturile si legumele se curata, se spala si se taie in patru. Ceapa se taie marunt, verdeata se curata, se spala, se zvinta si se toaca marunt. Ardeii grasi se curata si se spala. Zarzavaturile si cartofii se fierb, se racec si se trec prin masina de tocat cu sita deasa impreuna cu carnea. Se amesteca pasta obtinuta cu uleiul, verdeata, ceapa, ouale si condimentele pina se omogenizeaza. Din pasta obtinuta se formeaza chiftelute mici (doua la portie) apoi se trec prin faina si se prajesc in ulei infierbintat. Se servesc cu ardei gras.

Toba de porc

Timp de preparare:

3 h30 min (complexitate medie)

Ingrediente:

carne de proc: picioarele, urechile, sorici, ficatul, limba, carne macra de la git, limba, muschiulet; sare, piper,

Mod de preparare:

Se spala si se pirllesc bine picioarele si urechile. Se rade soriciul cu cutitul, se spala din nou si se albeste prin frecare cu malai.

Se pun sa fiarba intr-o oala mare pilna cu apa rece, se aduna spuma de mai multe ori, se adauga sare si piper si se continua fierberea.

Cind furculita patrunde usor in carne, se puna sa fiarba ficatul, limba, carnea macra de la git, limba si muschiulețul, toate clocotite inainte in alta apa, care se arunca. In timpul fierberii oala se tine descoperita. Se fierb toate pina carnea se desprinde de pe os. Se lasa sa se racoreasca putin in zeama in care au fiert, dupa care se taie totul in cuburi potrivit de mari, se amesteca cu slanina taiata felii, se sareaza si condimenteaza dupa gust.

La fiert se pot pune foi de dafin si putin vin, condimente care parfumeaza carnea si o fac mai gustoasa.

Saratele

Timp de preparare:

1 h (complexitate redusa)

Ingrediente:

500 gr faina, 500 gr. margarina, 500 gr branza sarata, 2 lingurite praf de copt, susan sau chimen(facultativ), un galbenus de ou pt. uns

Mod de preparare:

Important este sa fie cantitati egale de faina, margarina si brinza, se framinta aluatul si se puna la rece o jumatate de ora. Se pune pe planseta si se intinde de grosime de jumatate de centimetru. Se taie in ce forme doriti, adica betisoare, sau putin mai late, se ung cu galbenus, se presara susan sau chimen. Se coc la foc iute.

Branza cu usturoi

Timp de preparare:

5 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

un pachet brinza grasa de vaci de 200 grame, 2 linguri smintina, un virf cutit boia, un virf cutit sare, 2 catei de usturoi

Mod de preparare:

Se pun in cuva de mixer (blender) ingredientele, se mixeaza circa 2-3 minute pina ce amestecul devine o pasta fina.

Se toarna compozitia intr-un bol si se orneaza cu boia si o frunza de patrunjel.

Salata boeuf cu oua

Timp de preparare:

15 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

4-5 oua fierte tari, 3-4 castraveti murati, 300 gr. carne de vita fiarta, 3 linguri maioneza, 2-3 linguri ketchup, 100 gr. smintina

Mod de preparare:

Se taie toate foarte marunt si se amesteca bine cu maioneza, ketchup si smintina. Se sareaza si condimenteaza dupa gust.

Se serveste rece, ornata cu castraveciori murati

Bucheuri de cartofi

Timp de preparare:

1 h55 min (complexitate medie)

Ingrediente:

1 kg cartofi, 1/4 kg brinza de oi, 100 gr. cascaval, 10 gr. drojdie, 2 oua, faina cit cuprinde

Mod de preparare:

Se fierb cartofii in coaja, se curata, se trec prin masina de tocat carne impreuna cu 3/4 din brinza si cascavalul. Se amesteca cu ouale intregi, drojdia si cu faina, sa se obtina o coca moale. Pe o planseta presarata cu faina se intinde o foaie in grosime de 1/2 cm, se taie forme rotunde cu paharul. Pe o rondea se pune umplutura (carne pregatita ca pentru musaca, brinza, sunca etc.) si se lipeste cu alta rondea simpla. Se prajesc in grasime.

Se servesc simple sau presarate cu cascaval ras

Pateuri aperitiv

Timp de preparare:

1 h15 min (complexitate medie)

Ingrediente:

Pentru aluat: 1 kg. faina, 1/2 kg. untura (osinza) tocata prin masina de 2 ori, 1 pahar mic de apa calduta, drojdie si sare;

Pentru umplutura: 1/2 kg. telemea, 100 gr. unt, 2 linguri faina, 2 oua intregi, putin lapte si sare;

Mod de preparare:

Se prepara aluatul si se lasa sa se odihneasca 10 minute, apoi se intind foi subtiri de 1/2cm. Se framinta telemeaua cu untul, faina, ouale, laptele si sarea.

Se intinde foaia si se taie patrate de dimensiune potrivita, se umplu cu brinza si se dau la cuptor, care a fost inainte incins. Se lasa pina se rumenesc usor.

Rulada cu crema de branza

Timp de preparare:

(complexitate redusa)

Ingrediente:

60 gr unt, 60 gr faina, 300 gr lapte, 4 oua, 200 gr branza moale, 50 gr parmezan, o mana masline, 150 gr mortadella, 50 gr cascaval taiat cubulete mici, marar, patrunjel sau ce verdeata vreti voi, ardei rosu cubulete mici, 50 gr smantana groasa

Mod de preparare:

Facem un sos bechamel din unt, faina, lapte, astfel: topim untul la foc mic, adaugam toata faina si amestecam sa nu se formeze cocoloase, apoi adaugam laptele rece treptat si amestecam, o lasam pe foc sa se lege bine. O dam la o parte si asteptam sa se raceasca.

Pana se raceste sosul facem crema de branza. Mixam branza cu smantana, cubuletele de cascaval, verdeata, mortadella, ardeii, maslinele, pana se transforma in crema. O bagam la frigider.

Separam albusurile de galbenusuri. Adaugam galbenusurile pe rand in sosul bechamel rece si mixam. Dupa ce am incorporat toate galbenusurile adaugam treptat albusul batut bat si amestecam de jos in sus pana se inglobeaza tot albusul. Punem aluatul in tava de cuptor tapetata cu unt si hartie copt. Pudram cu parmezanul ras aluatul si dam la cuptorul preincalzit la 180 grade pentru maxim 30 minute.

Dupa 30 minute o scoatem: o ungem (cat e calda cu crema) si o rulam. O punem in folie aluminiu si o dam la rece 2-3 ore (eu am lasat-o 45 minute).

Ciuperci umplute cu branza

Timp de preparare:

30 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

10-12 ciuperci, sare, unt, 2 linguri bune de branza, patrunjel sau marar, parmezan

Mod de preparare:

Se aleg ciuperci albe, frumoase si potrivit de mari. Se spala, tinandu-le pe masura ce se spala in apa cu putina lamaie ca sa nu se inegreasca. Deoparte se aseaza ciupercile intr-o cratita la foc sa se inmoaie pe jumatate, punand in fiecare un pic de sare si unt. Cotoarele se toaca si se calesc cu sare si unt. Se trece prin masina de tocat sau sita branza, se amesteca cu cotoarele pana devine ca o pasta, se pune si patrunjel sau marar tocat marunt si se umplu ciupercile. Apoi se presara parmezan si unt pe deasupra si se da la cuptor pana se rumenesc. Se servesc fierbinti.

Parjoale de ficat

Timp de preparare:

30 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

1/2 kg. ficat de porc, 1 ou, un cartof crud, faina, verdeata, piper, sare

Mod de preparare:

Se dau ficatul si cartoful crud prin masina de tocat, obtinindu-se o pasta omogena. Se adauga celelalte ingrediente. Din compozitia obtinuta se fac pirjoale mici, care se coc la foc iute.

Se servesc cu salata de rosii sau cu cartofi natur.

Cartofi cu lebar

Timp de preparare:

20 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

Ingrediente (pentru 6 bucati): 3 cartofi mari (nesfaramiciosi),
4 cepe,
150 g lebar (sau caltabos),
circa 500 g sare de mare,
2-3 fire patrunjel verde.

Mod de preparare:

Se fierb cartofii circa 20 de minute si in ultimele 3 minute se introduc in apa si cepele intregi, necurate. Se lasa sa se scurga, dupa care se curata cartofii de coaja si se taie in doua pe lung. Lebarul se curata de pielita si se taie felii groase de 1 cm. Se presara sarea intr-o forma termorezistentă si peste ea se aseaza cartofii cu taietura in sus. Deasupra, se pun feliile de lebar si frunzulitele de patrunjel, iar cepele - cu coaja cu tot - se taie in doua pe orizontala si se pun in forma. Cartofii se dau circa 20 de minute la cuptorul incins la 200gr. si se servesc fierbinti.

Ciorbe si supe

Ciorba radauteana

Timp de preparare:

1h 30 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

4 pulpe de pui cu tot cu spate sau 6-7 pulpe fara spate sau 4 bucati piept de pui, 4 morcovi, 2 radacini, patrunjel sau pastarnac, 2 ardei capia sau grasi, 5 galbenusuri de ou, 400 grame smantana, otet, usturoi, verdeata dupa gust

Mod de preparare:

Se pun la fiert, in aproximativ 2,5 l apa, pulpele si legumele, cu o lingura de sare sau condimente de tip Knorr. Se lasa sa fiarba pana ce carnea devine foarte frageda (se desprinde de pe os). Se strecoara supa obtinuta. Carnea si legumele se taie in bucati mici (se arunca pielea si oasele) si se pun inapoi in supa, la fiert. Intre timp se bat impreuna, cu mixerul, smantana si galbenusurile de ou. Cand supa da in clocot, se toarna compozitia de smantana si ou, amestecand continuu. Se adauga otet si usturoi zdrobit dupa gust, piper si eventual verdeata maruntita. Se mai fierbe cateva minute.

Ciorba de perisoare

Timp de preparare:

50 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

100 gr. carne de vaca, 1/2 buc. morcov, 1/2 buc. patrunjel, o felie telina, o lingurita orez, 1/4 felie franzela, 2 linguri suc de rosii, o lingurita zeama de lamiie, o legatura leustean, sare

Mod de preparare:

Se fierbe zarzavatul taiat marunt in apa cu sare si, cind este gata, se adauga perisoarele, orezul fiert, sucul de rosii si, la urma, leusteanul tocat. Perisoarele se prepara din carnea tocata, miezul feliei de piine muiat in apa, un virf de lingurita leustean.

Se serveste cu zeama de lamiie

Ciorba de purcel cu legume

Timp de preparare:

20 min pre (complexitate redusa)

Ingrediente:

0,300 pulpa porc, 3-4 rosii, 1 puisor de dovlecel, 1 ceapa, 1 cartof, 1 bucatia de telina, 1 patrunjel (radacina), 1 morcov, 1 ardei gras, 1 lingura cu ulei, 4-5 fire de leustean, 20 fire de spaghetti din orez, 1 lamaie, 2 l apa, sare

Mod de preparare:

Carnea se taie cubulete si se pune la fiert in 2 litri de apa cu putina sare, se spumeaza cind a fiert pe jumatate, se adauga zarzavatul curatat si spalat. Dovlecelul taiat cubulete + ceapa taiata julien + cartoful taiat cubulete mai mari + telina cubulete mici + morcovul si patrunjelul rondele + ardei gras taiat marunt se inabuse in 1 lingura de ulei pt. 2-3 min, apoi se fierb si acestea 20-30 min cu carnea, se adauga si spaghettiile care au fiert separat pt 8-10 min. Rosiile se pun in blender si se fac suc, sucul se adauga la ciorba se mai lasa la foc 10 minute, un clocot. Zeama de lamaie, sarea si leusteanul se pun la final.

Ciorba de burta

Timp de preparare:

180 min (complexitate medie)

Ingrediente:

700 g burta, 2 morcovi, 1 patrunjel, 1 ceapa, 1/2 gogosar in otet, 3-4 catei mari de usturoi, 300 g smantana, 2 oua, 60-70 ml otet 6 %

Mod de preparare:

Se ia burta si se spala. Daca vi se pare ca are miros se pune cateva ore, chiar o zi, in putina apa cu cateva linguri de otet.

Se fierbe burta la foc mediu pana se inmoaie, cam 2 ore. Se scoate si se taie fasii de 5 cm lungime si 1 cm latime.

Se curata legumele si se pun la fiert alaturi de fasiile de burta. Se potriveste de sare. Se face mujdeiul din usturoi cu putina zeama de ciorba. Dupa ce ati fiert legumele le scoateti si puneti otetul si gogosarul taiat cubulete. O mai fierbeti inca 5-10 minute. Se adauga mujdeiul. Smantana se amesteca foarte bine cu cele 2 oua batute. Se stinge focul si se adauga in ciorba amestecand continuu ca sa nu se „branzeasca”.

Se serveste fierbinte cu putin patrunjel tocat si ardei iute in otet. Pe masa, alaturi de ciorba se poate pune smantana, mujdei si otet pentru a obtine gustul dorit.

Bors de zarzavat cu varza murata

Timp de preparare:

40 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

100 g morcovi, 50 g telina, 50 g pastarnac, 100 g fasole verde, 300 g ceapa, 300 g cartofi, 75 g ardei, 2-3 frunze de varza murata, 50 ml ulei, 50 g orez, 1 l bors, 1 legatura patrunjel, 1 legatura leustean, 30 g delikat gust de legume, piper

Mod de preparare:

Se spala si se curata legumele. Se taie morcovii rondele, ardeii fideluta, telina si pastarnacul cubulete, cartogii in cuburi mari, fasolea bastonase, iar ceapa marunt. Se toaca frunzele de varza. In 1 l apa fierbinte se pun treptat la fiert legumele, incepanad cu radacinoasele. Cand sunt aproape fierte, se adauga delikat, se toarna uleiul si se pune orezul ales si spalat, in prealabil. Separat, se fierbe si se spumeaza borsul. Se toarna in supa de legume, care se condimenteaza apoi dupa gust si se mai lasa sa dea intr-un clocot. Se portioneaza ciorba si se serveste presarata cu verdeata tocata.

Ciorba de ciolan de porc

Timp de preparare:

50 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 ciolan proaspat sau afumat, 150 g morcovi, 200 g ardei, 200 g ceapa, 200 g cartofi, 100 ml ulei, 15 g orez, 5 galbenusuri, 50 ml otet, 5 g faina, 5 g tarhon uscat, sare

Mod de preparare:

Se spala ciolanul, se taie si se fierbe 30 minute in 2 l apa cu 1 lingurita sare. Se strecoara supa, se desprinde carnea de pe os si se taie in bucatele. Se curata, se spala si se taie legumele dupa preferinta. Se alege si se spala orezul. Se incinge uleiul. Se calesc putin morcovii, apoi se adauga ardeii, ceapa, orezul si cartofii. Se sting cu supa fierbinte si se mai fierb la foc moderat 5 minute. Se adauga orezul si carnea si se continua fierberea 5 minute. Se sareaza si se condimenteaza ciorba dupa gust si se drege cu linguri de apa rece. Se mai lasa pe foc pentru 2-3 clocote, apoi se presara tarhonul si se acopera oala cu un capac.

Ciorba de fasole cu sira de porc afumata

Timp de preparare:

(complexitate redusa)

Ingrediente:

1/4 kg sira de porc afumata, 100 g fasole alba noua, 1 morcov, 1 pastarnac mic, 1 radacina patrunjel, 1 ceapa, 1 foaie de dafin, 1/4 l zeama de varza acra, 1 ramurica tarhon, 2-3 fire patrunjel, 5-6 boabe de piper, sare

Mod de preparare:

Se taie sira de porc, se spala si se fierbe timp de 5 minute. Se scurge, se spala dinnou si se pune la fiert intr-o oala cu 1 litru de apa. Se alege fasolea, se spala si se pune la fiert 15 minute. Se scurge si se pune la fiert intr-o alta apa fierbinte, cu putina sare. Se curata zarzavaturile, se spala si se taie cubulete. Cand afumatura este fiarta, se adauga in oala fasolea si legumele si se lasa sa fiarba impreuna, acoperit, 20 de minute. Separat, se fierbe zeama de varza impreuna cu leusteanul, crenguta de tarhon, boabele de piper si foaia de dafin. Se strecoara si se toarna in ciorba dupa ce au fiert legumele. Se sareaza ciorba dupa gust si se mai lasa pe foc pentru cateva clocote. Se toaca patrunjelul. Ciorba se toarna in farfurii si se presara patrunjel.

Ciorba de berbec

Timp de preparare:

2 h (complexitate medie)

Ingrediente:

1/2 kg. carne de berbec, 2 buc. morcov, 1 buc. ceapa, 1/2 buc. telina, 1/2 buc. pastirnac, 1 buc. cartof, 2-3 buc. rosii, 1/2 l zeama de varza, o legatura patrunjel, sare, piper, 2 l apa, 2 oua

Mod de preparare:

Se spala carnea si se opareste in apa clocotita. Se limpezeste bine in apa rece si se taie in bucati potrivit de mari, dupa care se aseaza impreuna cu apa intr-o oala, la foc potrivit. Cind incepe sa clocoteasca, se elimina spuma, apoi se lasa sa fiarba in continuare in oala acoperita. Cind zeama este pe jumatate fiarta, se adauga zarzavatul curatat, spalat si taiat subtire ca fideaua. Dupa ce carnea este bine fiarta, se pun rosiile sau bulionul dizolvat in putina supa si se mai lasa sa fiarba 5-10 minute. Intr-un vas, se fierbe 1/2 l zeama de varza; cind clocoteste, se ridica spuma, apoi se toarna in oala. Se lasa sa fiarba impreuna 10-15 minute si se trage oala de pe foc.

Se drege ciorba cu galbenus si se presara pe deasupra cu patrunjel si marar verde tocate marunt

Ciorbita de fasole verde, vitel si sunculita afumata

Timp de preparare:

1 h30 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 kg carnita de vitel, 1 kg fasole verde (cea galbena este cea mai gustoasa), 300 gr sunculita afumata - tocata marunt, 100 gr ceapa - tocata marunt, 2 morcovi- tocati rondele, 1 telina - tocata marunt (tulpina, nu radacina), 1 lingura faina, 4 rosii descojite de pielite si tocate, unt sau ulei, sare, piper, boia dulce de ardei, vegeta (sau delikat)

Mod de preparare:

Intr-o oala, se pune carnea sa fiarba in apa rece, cu putina sare. Se spumeaza si cand este fiarta pe jumatate se adauga fasolea, care in prealabil a fost curatata de moturi spalata si rupta dupa dorinta. Se lasa impreuna sa fiarba la foc domol pana cand atat carnea cat si fasolea s-au fiert si se adauga rantasul. Se serveste cu smantana presarata cu verdeata proaspat tocata

FELUL II

Sarmale de porc moldovenesti

Timp de preparare:

4 ore (complexitate ridicata)

Ingrediente:

- 2 verze acre
- 1/2 l suc de rosii
- 3 linguri orez
- 1 1/2 kg carne
- 3 cepe mari
- sare
- piper pisat si piper boabe
- 300 g slanina afumata
- 3-4 carnaciori
- 1 foaie de dafin
- 1 crenguta cimbru
- ulei sau untura

Mod de preparare:

Varza se spala bine si se tine in apa calda ca sa-si piarda sarea. Se da carnea prin masina de tocat. Se toaca ceapa si se pune cu 4 linguri ulei intr-o cratita, pe foc mic, sa se inmoaie bine, chiar acoperita cu un capac, dar amestecand din cand in cand. Orezul se pune in apa pe foc sa se umfle, dupa ce a fost spalat in 2-3 ape. Se amesteca foarte bine carnea tocata cu ceapa usor rumenita, mai mult ingalbenita, cu orezul, sare, piper si 3-4 linguri apa. Se taie frunzele de varza in bucati nu prea mari, deoarece sarmalutele moldovenesti se fac mici. Se ia cate o bucatica de foaie de varza, se pune cate o lingurita plina cu umplutura, se infasoara oval, se asaza in randuri, intr-o cratita, peste un strat de varza taiata subtire. Printre randurile de sarmale se asaza cate un strat de varza, felii de slanina afumata si cativa carnaciori (facultativ). Se termina deasupra cu un strat de varza tocata. Se pune foaia de dafin, cateva boabe de piper, cimbru, se adauga apa si se fierb pe foc 2-3 clocote, apoi se introduc in cuptor si se fierb 3 ore. Se adauga sucul de rosii si se mai fierb 1 ora. Sunt bune servite cu mamaliguta si smantana.

Sarmale batranesti

Ingrediente:

1 kg de carne de porc fara os, o ceasca de orez sau pasat, sare, trei cepe, 3 linguri de untura de porc, o varza murata, 300 g de slanina, 100 g sorici, piper macinat, 2 linguri de bulion.

Mod de preparare:

Se alege si se curata pasatul si se lasa in apa calda sa se inmoaie. Se toaca doua cepe si se calesc in trei linguri de untura de porc. Cind ceapa devine sticloasa, se pune pasatul peste ea si se lasa sa scada. Intr-un vas adinc se amesteca carnea de porc proaspata sau afumata, taiata in cuburi mici cu un cutit

ascutit. Peste amestec se pune o lingura de bulion, sare si piper macinat. Varza se pune in apa rece o ora, apoi se desface in foi si se pune carnea bine framintata cu mina.

Se toaca 300 de g de slanina de porc si se ung cu ea peretii unei oale de pamint sau de tuci. Pe fundul oalei se pune soriciul taiat in fisii subtiri si deasupra lui varza acra tocata si apoi sarmalele. printre rindurile de sarmale se pun bucati de slanina si sorici dupa gust. Peste sarmale se pune din nou varza tocata se acopera cu apa calda si se fierbe la foc mic doua ore.

Se scade pe vatra focului sau in cuptor cu o lingura de bulion de rosii pusa peste sarmale odata cu apa calda. Se servesc cu smintina, imediat dupa ce au fost scoase din cuptor, si, bineinteles, cu mamaliga calda.

Friptura de porc

Timp de preparare:

2 h (complexitate medie)

Ingrediente:

100 gr.unt, 750 gr. aluat frantuzesc, 2 kg. carne, 1 os cu maduva, 1 ou, 2 buc. morcovi, o ceapa tocata fin sau rasa, sare, piper, cimbru si 2 foi de dafin

Mod de preparare:

Se sareaza si se pipereaza bucata de carne, se pune la fiert la foc potrivit, cu ceapa, morcovii taiati, cimbru, foi de dafin, unt, 2 pahare mari cu apa si osul cu maduva. Se lasa sa fiarba pina cind carnea este bine patrunsă. Se lasa sa se raceasca. Se intinde aluatul in foaie subtire, se pune bucata de carne, se intorc spre interior capetele foii de aluat, se ruleaza friptura in asa fel incit sa fie bine acoperita, se ung cu ou zonele de aluat, rupt eventual. Se da friptura intr-o tava la cuptor pentru 15 minute, pina cind aluatul este aurit frumos.

Carnati proaspeti

Ingrediente:

spetele (pulpele din fata) de porc; burta (bletul); ceafa de minzat; condimente: sare, piper; usturoi

Mod de preparare:

Carnatii se prepara in mod obisnuit numai din carne de porc. Aceasta se poate amesteca cu carne de vita tinara, care se procura cu 2-3 zile inainte de taierea porcului si, dupa ce s-a curatat de pielite si oase, se taie in bucati mai mici si se trece prin masina de tocat cu sita mica, de 3-4 ori, adaugind pentru fiecare Kg de carne catarita 100 ml apa in timpul cit se trece prin masina chiar de prima data. Dupa ce s-a macinat inca de doua ori, se amesteca cu 20 g sare alba fina pentru fiecare Kg de carne si 1,5 g silitra pentru fiecare Kg de carne. Silitra se va opari cu putina apa clocotita (luata din apa care se adauga in carne) cu care seamesteca bine (sa fie complet dizolvata). Se bate bine carnea cu mina, pina cind se obtine o pasta omogene,apoi se pastreaza la rece, sau la frigider, circa 24 de ore, ca sa se matureze, carnea devenind mai usor de digerat si totodata capatind o culoare rosie-roz, datorita silitrei. Carnea de vita poate sa reprezinte 40% din compozitia de carnati, daca este mai grasa carnea de porc,

sau are mai multa slanina. Carnea de porc se trece prin masina de tocat cu sita cu gauri mari (unele persoane o maruntesc cu barda). Odata cu ea se poate trece si carnea de vita, ca sa se lege mai bine impreuna, apoi se framinta cu mina, adaugandu-se 1/2 lingurita cu piper macinat si 3-4 catei de usturoi pentru fiecare Kg de carne. Usturoiul se taie in felii si se presara cu o parte din sarea necesara pentru carnea de porc (20 gr la Kg), zdrobindu-se bine cu dosul lingurii de lemn. Dupa aceea, se dilueaza cu o parte din apa care se va adauga pentru carnea de porc (100 ml la Kg de carne), strecurandu-se peste tocatura. Dupa ce s-a framintat bine, compozitia se introduce in intestinul subtire cu spiritul sau cu ajutorul tubului pentru carnati, montat la masina de tocat pe care s-a rulat intestinul subtire, taiat in lungime de 80-100 cm, sau mai scurt. Dupa ce s-a umplut (nu prea indesar ca sa nu plesneasca), cirlatul se rasuceste la mijloc. Se formeaza astfel carnati perechi, care se agata pe un bat, neinghesuiti, lasandu-i sa se usuce 2-3 zile, dupa care se dau la afumare 2-3 zile, pina cind capata culoare aurie. Se consuma fripti, sau daca se usuca, taiati in felii subtiri. La dorinta, in compozitia de carnati se poate pune o lingurita cu boia de ardei dulce pentru fiecare Kg de carne sau un varf de lingurita cu ienibahar macinat, cimbru pisat, in afara de piper si usturoi.

Cotlete de porc inabusite

Timp de preparare:

1 h (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 kg cotlete, 4-5 cepe, usturoi, 2 linguri grasime, 1 pahar vin, zeama de oase, sare, piper

Mod de preparare:

Se asaza intr-o cratita bucata intreaga de cotlete peste citeva cepe taiate felii si usturoi. Se pune sare si piper, se toarna zeama de oase si un pahar de vin. Se acopera bine astfel incit sa fie bine infundat si se fierbe in abur, pe plita sau la cuptor (de preferat la cuptor) la foc potrivit

Se serveste cu cartofi fierti si salata de varza rosie, sau numai cu varza calita. Se poate servi cu sosul strecurat sau nestrecurat .

Coasta de porc umpluta cu mere

Timp de preparare:

1 h30 min (complexitate medie)

Ingrediente:

750 gr. coasta proaspata, 1/2 kg. mere, cimbru, sare, piper, 3-4 boabe ienibahar, 1/2 pahar vin, 1 lingurita faina

Mod de preparare:

Se alege o coasta mai mult lunga decit lata, se taie la mijloc ca sa formeze o punga, lasind o margine de 2 cm imprejur. Se freaca cu sare, piper, cimbru si boabe de ienibahar pisate. Se umple punga cu merele curatate de coaja si de seminte, taiate in sferturi. Se coase punga si se asaza coasta in tava cu 1/2 ceasca apa fierbinte. Se acopera cu un capac si se fierbe la foc moale cam 1/2 ora. Se intoarce coasta, se

adauga inca 1/2 ceasca cu apa fierbinte si se lasa sa fiarba iar 1/2 ora. Se scoate capacul si se da la cuptor sa se rumeneasca. Cind este gata se scoate friptura iar in sosul ramas se adauga faina care se stinge cu vin. Dupa 2-3 clocote se strecoara. Dupa ce s-a racit friptura se scoate ata, se asaza pe o farfurie, iar deasupra se toarna sosul.

Friptura de porc la cuptor

Timp de preparare:

1 h20 min (complexitate medie)

Ingrediente:

1/2 but porc, sare, piper, 2-3 catei usturoi

Mod de preparare:

Se ia un but de porc sau jumătate de but, se sareaza, se pipereaza, se freaca cu usturoi si se lasa astfel cel puțin o ora. Apoi se asaza in tava, impreuna cu cateva linguri de apa si se da la cuptor. Se stropeste mereu pe deasupra cu zeama din tava.

Se serveste la masa cu cartofi prajiti si varza murata sau varza calita.

Rasol de vita cu usturoi si tarhon

Timp de preparare:

2 h30 min (complexitate medie)

Ingrediente:

300 g carne rasol, 75 g unt, 1 ou, 1 felie franzela, 1 ceapa, 1 catel de usturoi, patrunjel verde, 4-5 frunze de tarhon, o salata, pireu de legume, sare

Mod de preparare:

Se curata rasolul de pielite si oase si se pune in tava. Se unge partea de deasupra cu ou. Se amesteca miezul de franzela inmuiat in zeama de carne si stors, cu jumătate din unt, ceapa rasa, sosul de la catelul de usturoi pisat, sarea, frunzele de patrunjel si de tarhon tocate marunt si restul de ou. Se intinde aceasta pasta pe toata suprafata rasolului uns cu ou. Se pune restul de unt taiat bucatele in tava, in jurul carnilor si se rumeneste bine in cuptor incins. Se taie felii, se asaza pe o farfurie lunga fierbinte. Se serveste cu un pireu de legume peste care se toarna sosul din tava amestecat cu doua linguri de zeama de carne fierbinte si o salata.

Pui cu smantana si cartofi la cuptor

Timp de preparare:

(complexitate medie)

Ingrediente:

1 pui, 2 cepe, 4-5 cartofi, 200 gr smantana, 1 lingurita faina, 200 gr cascaval, sare, piper, sos englezesc (sau sos de rosii, simplu), boia dulce

Mod de preparare:

Puiul se portioneaza, se adauga 1 lingura de ulei se condimenteaza si se introduce la cuptor timp de 15-20 minute.

Cartofii si ceapa se taie cuburi mici si se prajesc pe jumatate, apoi se adauga peste pui.

Se mai lasa la cuptor 15 minute, apoi se toarna deasupra smantana amestecata cu faina, cascavalul si o lingurita de sos englezesc (sau de rosii).

Se lasa la cuptor timp de 10 minute.

Pulpa de curcan la tava

Timp de preparare:

1 h30 min (complexitate medie)

Ingrediente:

o pulpa de curcan de 1 kg., 3 oua fierte, o ceapa, piper, sare, mazare din conserva, 4-5 cepe de arpagic

Mod de preparare:

Se desface pulpa de curcan, se scoate osul si se aplatizeaza carnea. Se da cu putina sare si piper. Se asza pe mijlocul bucatii ceapa calita si ouale fierte tari, se curata de coaja si taiate in jumatati. Se ruleaza friptura, se leaga frumos cu ata din bumbac, se stropeste cu ulei si se pune in tava cu grasime si putina apa la cuptor. Din timp in timp se stropeste friptura cu sosul din tava si se intoarce sa se rumeneasca. Mazarea se pune alaturi pe acelasi platou cu friptura, in mici tarte, intercalind si cepele de arpagic, care s-au aurit in putina grasime. Se indeparteaza ata de legatura si se taie friptura in felii.

Friptură de porc înăbușită cu cartofi gratinați

Timp de preparare:

(complexitate medie)

Ingrediente:

Pentru 10 porții: 1.500 kg carne pentru fripturi, 2 kg cartofi, 200 ml ulei, 100 g făină, 100 g cașcaval, 100 g smântână, 400 ml lapte, 3 ouă, 100 ml vin, 50 g unt, sare și piper, după gust.

Mod de preparare:

Carnea se spală, se sarează și se pune într-o tavă la înăbușit cu ½ din cantitatea de ulei și adaos de apă sau supă. Se introduce vasul la cuptor cca 60 minute. Spre sfârșitul înăbușirii se stropește friptura cu vin, apoi se scoate, se porționează, câte două bucăți la porție și se păstrează în vasul respectiv la cald. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. În lapte se adaugă făina și uleiul rămas. Se amestecă și se fierbe compoziția cca 30 minute. Se lasă să se răcească și se

adaugă cartofii, ouăle bătute spumă, piper și sare. Se controlează gustul. Componentele se amestecă ușor și se așează într-o tavă unsă cu unt, deasupra se pune smântâna și se presară cașcavalul ras. Se introduce vasul la cuptor pentru gratinare. Când s-au gratinat până la rumenire se scoate vasul și se porționează cartofii cu paleta în farfurii. La servire se așază friptura în farfurii, cu sosul respectiv, alături cu garnitura de cartofi gratinați.

Cotlete de porc cu sos de vin

Timp de preparare:

1 h15 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 kg. cotlet, 2 cepe mijlocii, 3-4 buc. rosii, 1 pahar vin, putina nucsoara rasa, sare, piper

Mod de preparare:

Bucata de cotlet se spala, se presara cu sare si piper, se lasa 10-15 min., dupa care se asaza intr-un vas potrivit de mare si se da la cuptor, la foc iute.

Dupa circa 30 min. se adauga ceapa taiata rondele, rosiile intregi, vinul, nucsoara si se acopera vasul cu capac. Cind carnea este patrunsă bine se scoate si se pune pe platou. Sosul se paseaza, se pune in sosiera si se serveste impreuna cu carnea. Dupa gust nucsoara se poate inlocui cu cimbru.

Friptura de porc marinata

Timp de preparare:

2 h (complexitate ridicata)

Ingrediente:

Pentru marinata: 1 l otet amestecat cu vin, o ceapa mare, un morcov, cativa catei de usturoi, 20 boabe piper, 2-3 frunze de dafin, frunze de telina si de patrunjel, sare

Mod de preparare:

Atat muschiul de porc, butul ca si orice alta parte destinata pentru friptura, sunt mult mai gustoase daca se tin 24 de ore intr-o marinata. In acest fel se si conserva cateva zile la rece.

Se serveste in sosiera, pe langa friptura frumos taiata felii.

Piept de pui la cuptor, cu vin si ardei murati

Timp de preparare:

1 h (complexitate medie)

Ingrediente:

2 borcanele de ardei mici murati, curatati de seminte si taiati in bucatele, 8-10 catei de usturoi tocati marunt, 1/2 cana de supa de pui, 1 lingura de otet de vin alb, 3/4 cana de vin alb, ulei, 4 jumatati de piept de pui fara os si fara piele batuti ca pentru snitel, sare, piper

Mod de preparare:

Intr-o tigaie se incinge uleiul si apoi se prajeste pieptul de pui pe ambele parti pina devine auriu pe din afara. Se iau din tigaie si se tin pe o farfurie la cald. In tigaie se adauga usturoiul tocat marunt si se

prăjește cam 30 secunde apoi se adaugă otetul și vinul, și apoi ardeii mici tăiați în bucățele mici. Se da în clocot.

Se servește cu cartofi piure și cu sosul din tavă.

Cocos cu vin

Timp de preparare:

1 h30 min (complexitate medie)

Ingrediente:

1 cocos de peste 1,5 kg., 200 gr. de slanina, 1 pahar cu vin roșu, o lingură de făină, 2 linguri pasta de roșii, 4 cepe, zarzavat de supă obișnuit, 200 gr. ciuperci, 40 de crutoane de pâine, sare și piper

Mod de preparare:

Într-o cratiță mai mare, pe foc potrivit, se pune slanina tăiată în cuburi mici. Deasupra, se așează cocosul bine curățat și spălat. Se așează în același vas și ceapa tocată pestisori. Când slanina s-a topit și pasarea este puțin rumenită, se întoarce friptura pentru a se patrunde de căldură pe toate părțile. Dacă este bine făcută, se scoate pe un platou și în grăsimea din vas se pune o lingură de făină pentru a se auri 3-4 minute. Se stinge cu vin, se adaugă pasta de roșii și zarzavatul curățat, dat pe răzătoarea mică. Se adaugă sare și piper după gust. Dacă mai este nevoie, se adaugă și puțină apă. Se pune apoi friptura în acest sos, se stropesc abundent, se acoperă vasul și se lasă la cuptor cu foc mic încă 10 minute. Pasarea se servește tăiată în bucăți, acoperită cu sosul din tavă și însoțită de crutoane de pâine rumenite în unt

Frigarui din carne de berbec

Timp de preparare:

3 h30 min (complexitate ridicată)

Ingrediente:

500 gr. carne de berbec, 2 buc. ceapă albă, 100 gr. ceapă verde, 200 gr. roșii, 1/2 lămâie, o lingură otet, o lingură unt

Mod de preparare:

Carnea de berbec (vrabioara sau pulpa) se spală, se taie bucăți mici, se pune în castron, se sarează, se presară cu piper pisat, se adaugă ceapa tocată marunt, otet sau o linguriță zeamă de lămâie și se amestecă. Castronul se acoperă cu un capac și se ține 2-3 ore la loc rece pentru ca să se marineze carnea. Înainte de a le pune la fript, bucățile de carne astfel preparate se înfig într-o frigare de metal, alternând cu ceapa tăiată felii. Carnea trebuie să se frigă la grătar (pe jaratec viu fără flacăra) cam 15-20 minute, răducând mereu frigarea pentru ca să se prăjească uniform. Dacă lipsește grătarul, frigarurile se pot prăji în mod obișnuit în tigaie. Frigarurile gata prăjite se scot de pe frigare se pun pe platou se toarnă deasupra unt și se garnesc cu ceapă verde, roșii tăiate felii și bucăți de lămâie. În același mod se pot prepara frigarui din carne de porc.

Ca garnitura se mai poate servi orez fiert

Cotlete de berbec la gratar

Timp de preparare:

1 h (complexitate redusa)

Ingrediente:

6 cotlete frumoase, 1 lingura ulei, sare, piper

Mod de preparare:

Cotletele, nu mai groase de 2 cm, se ung pe ambele parti cu ulei si se pun pe gratarul bine incins. Se rumenesc pe ambele parti, dupa care se presara cu sare si piper.

Se aseaza imediat pe un platou fierbinte si se servesc cu cartofi prajiti si salata de castraveti. La fel se prepara si cotletele de porc.

Rulada umpluta cu carnati afumati

Timp de preparare:

1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:

8 felii subtiri de carne de vita a 150g fiecare, sare piper proaspat macinat, 4lg. mustar dulce, 2 carnati afumati a 100g. _polonez sau bockwurst, 4 castraveciori murati, 30g. unt topit, 150ml. bere blonda, 1/4l. zeama concentrata de legume (Knorr+apa), 100g. smantana, amidon sau faina pentru legat sosul.

Mod de preparare:

Se spala carnea cu apa rece, se zvanta cu un prosop de bucatarie, se sareaza, se pipereaza si se unge pe una din parti cu mustar. Se indeparteaza pielita de pe carnati, care se taie mai intai in doua (pe lat) si pe urma in 4 (pe lung). Castraveciorii se taie si ei in 4, tot pe lung. Pe fiecare felie de carne unsa cu mustar se aseaza cate 2 fasii de carnati si 2 castraveciori, dupa care se ruleaza. Se fixeaza ruladele cu scobitori si se prajesc, pe rand, in untul incins, intorcandu-le pe toate partile. Se adauga berea si se lasa sa fiarba 5 min. la foc potrivit si pe urma zeama de legume si se lasa sa fiarba incet, cu capac, 45-50 min. Se scot ruladele din sos si se tin la cald. Sosul se amesteca cu smantana si cu amidonul sau faina, se mai gusta de sare, piper si mustar si se serveste cu ruladele calde si garnitura de cartofi natur sau pireu.

Ostropel de pui

Timp de preparare:

1 h (complexitate redusa)

Ingrediente:

1/2 pui, o lingura untdelemn, 2-3 buc. rosii, o lingurita bulion, 1 buc. ceapa, o lingurita faina, patrunjel, doua capatina usturoi

Mod de preparare:

Puiul taiat in bucati se fierbe cu ceapa. Cind este aproape fiert se adauga rosiile curatate de pielita si taiate in felii sau bulionul, faina desfacuta in putina apa, verdeata si usturoiul si se da la cuptor.

Deserturi

Cozonac moldovenesc

Timp de preparare:

3 h (complexitate medie)

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se cerne faina intr-un vas adanc si se incalzeste laptele pe foc mic. In 250 ml de lapte se adauga zaharul, se amesteca si se lasa sa se raceasca. Se amesteca patru linguri de faina cernuta proaspat (separat de faina pentru framantat) cu 250 ml de lapte clocotit. Se freaca drojdia de bere (o bucata de marimea unei nuci) cu o lingura cu zahar, se pune pasta obtinuta peste faina oparita, se amesteca si se lasa pe marginea plitei la dospit sau, in absenta plitei, pe aragaz, in apropierea ochiului aprins. Galbenusurile, peste care s-a pus sare, se pun peste faina, se adauga coca crescuta si se incepe framantatul. Se pune laptele caldut peste faina, se amesteca intai bine ouale in aluat, se framanta un sfert de ora, dupa care se adauga ulei pus putin cate putin si untura de porc proaspata. Se framanta o ora, adunand aluatul spre centrul vasului de framantat. Se lucreaza la temperatura ridicata si se framanta cel putin trei sferturi de ora. Este gata atunci cand aluatul face basici. Ca aroma, pentru cozonac se folosesc, cu precadere, coaja de lamaie sau de portocala rasa, romul sau esenta de vanilie. Aromata se adauga in lapte, inainte de a incepe framantatul. Cat sta aluatul la dospit, acoperit cu un prosop curat, se trec nucile prin masina de tocat, se amesteca, intr-un castron, cu cacao cernuta proaspat, cu trei linguri cu zahar tos, cu stafide si doua linguri cu 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 sau se fac mai multe astfel de rulouri, care se pun in forme de cozonac, unse cu grasime. Se lasa tava sau formele cu aluat pe marginea plitei, la caldura, inca o ora, dupa care se pun in cuptorul cald, cu focul mic, 15 minute, ca sa aiba timp sa mai creasca. Se face focul mare pentru o jumatate de ora si se coc fara sa se inchida ermetic usa cuptorului. Inainte de a fi introdusi 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 cu zahar pudra si se cerne peste cozonacii calzi, scosi din cuptor. Cozonacii nu se taie calzi

Placinta cu mere

Timp de preparare:

50 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 pachet margarina, 1 ou, o ceasca lapte batut(iaurt), 2 cesti zahar, 1 praf de copt, faina cit cuprinde, 1.5 kg mere, putin gris, sare, scortisoara

Mod de preparare:

Se face o coca din margarina, ou, zahar, lapte batut(iaurt), praful de copt, faina. Se curata de coaja merele, se dau pe razatoarea mare, se storc si se adauga scortisoara. Coca se imparte in doua. Se pune o parte in tava unsa si tapetata, se presara putin gris peste care se pun merele. Deasupra se pune cea de-a doua foaie. Se taie in patrate inainte de a o introduce la cuptor. Dupa ce s-a copt se mai lasa putin sa se raceasca si se pudreaza cu zahar pudra cu aroma de vanilie.

Eclere

Timp de preparare:

1 h30 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

10 oua, 2 1/2 cani de faina, 0,5 l apa, 1 cana ulei, sare

Pentru crema: 1 l lapte, 1/4 kg zahar, 8 linguri faina, 10 pliculete zahar vanilat

Mod de preparare:

Se pun pe foc apa si uleiul. Cand fierbe se adauga faina amestecand pentru a nu se forma cocoloase. Dupa incorporarea completa a fainii se ia de pe foc compozitia. Se adauga oualele unul cate unul amestecand foarte bine dupa fiecare. Se pun in tava sub forma de bastonase. Cuptorul trebuie sa fie la foc iute initial si dupa ce cresc bastonasele se da la foc mic pana se rumenesc usor deasupra. Se scot de la cuptor si dupa ce s-au racit se taie pe laterala pentru a putea fi introdusa crema. Pe deasupra se poate pune ciocolata topita sau o crema facuta din: 4 linguri cacao, 10 linguri apa, 10 linguri zahar, un sfert de pachet de unt, ce se pun pe foc amestecand incontinuu pana capata o consistenta cremoasa. Dupa racire crema se intareste.

Tiramisu

Timp de preparare:

40 min (complexitate medie)

Ingrediente:

4 galbenusuri, 1/3 ceasca zahar pudra, 60 ml lapte, 250 gr mascarpone, 1-2 pachete piscoturi, 375 ml cafea tare rece, 1 lingura cafea

Mod de preparare:

Se freaca galbenusurile cu zaharul in cratita pana se obtine o pasta groasa, se adauga laptele si se amesteca bine. Se pune amestecul pe baie de abur si se amesteca pana se ingroasa. Se lasa sa se raceasca si se adauga mascarpone. Se bat albusurile spuma si se adauga in cratita. Inmuiem piscoturile in cafea, asezam un strat intr-o tava de chec, care a fost imbracata in folie de aluminiu, adaugam un strat de compozitie si tot asa pana se termina piscoturile si compozitia. Trebuie ca ultimul strat sa fie de crema, peste care presaram cacao proaspat cernuta.

Negresa

Timp de preparare:

45 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

200 gr. margarina, 250 gr. zahar, 4 linguri de cacao, 5 galbenusuri, 10 linguri de lapte (care se adauga treptat), 200 gr. faina, 1 pachet praf de copt si un virf de lingurita cu amoniac (sau 2 pachete de praf de copt); 5 albusuri, 250 gr. zahar pudra; 200 gr. zahar pudra; glazura: 200 gr. zahar pudra, 5 linguri de lapte, 2 linguri de cacao, 25 gr. margarina, nuci sau alune

Mod de preparare:

Margarina se amesteca cu zaharul, cacaoa, galbenusurile, laptele, faina. Se adauga praful de copt si amoniacul. Toata compozitia se pune intr-o tava unsa cu unt si se pune la copt 10-15 minute. Separat, se bat albusurile spuma cu 250 gr. zahar pudra si se pune peste blatul cald si se lasa inca 2-3 minute la cuptor. Glazura: se amesteca toate ingredientele, se face glazura si se pun peste blat.

Se serveste rece

Prajitura preferata

Ingrediente:

pentru aluat - 400 g faina, 1 praf de copt, 120 g untura, 120 g zahar, 1 ou intreg, smantana cat cere.

Pentru crema - 250 g unt, 250 g zahar pudra, 1/2 l lapte, 4 linguri faina, 2 linguri zahar, 2 linguri cacao, 1 lingurita rom, 1 zahar vanilat.

Mod de preparare:

Se amesteca faina cu praful de copt, se adauga untura, zaharul, oul si smantana si se framanta un aluat usor de intins.

Se imparte in trei, se intind trei foi si se coc, pe rand, pe dosul tavii de la aragaz. Se lasa sa se raceasca si intre timp se prepara crema.

Se freaca spuma untul cu zaharul farin si, separat, se fierb la foc mic laptele cu cele 4 linguri de faina si doua de zahar. Se lasa sa se raceasca si se incorporeaza, treptat, untul frecat spuma. Crema astfel obtinuta se imparte in doua parti egale: una se amesteca cu doua linguri de cacao, cealalta cu rom si vanilie.

Se unge prima foaie cu crema de cacao, se pune deasupra cea de-a doua foaie, se unge cu crema de vanilie si se acopera cu ultima foaie. Se preseaza bine, se lasa pana a doua zi sa se patrunda. Se unge si foaia de deasupra cu o glazura.

Prajitura de Craciun

Timp de preparare:

1 h (complexitate medie)

Ingrediente:

foi: 2 oua, 100 gr. ulei, 100 gr. miere de albine, 100 gr. zahar, faina cit cuprinde, o lingurita amoniac.
crema: 800 gr smintina, 3 cani nuci macinate, o cana de zahar, esenta rom

Mod de preparare:

Foile: se amesteca toate ingredientele, dupa care aluatul rezultat se imparte in trei parti. Se fac trei foi care se coc pe fundul tavii ninse cu faina. Foile se tin la cuptor 5-10 min, fara sa se rumeneasca deasupra. Crema: smintina se bate cu zaharul, pina se obtine frisca, se amesteca cu nuca macinata si esenta de rom.

Se serveste a doua zi, pudrata cu zahar sau glazurata cu ciocolata alba si fulgi de ciocolata

Salam de biscuiti

Timp de preparare:

50 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

500 g biscuiti populari, 250 g rahat, 350 g margarina, 250 g nuci uscate la cuptor si faramitate, 6 linguri cacao, 1 ceasca zahar pudra, 1 lingura de coaja de lamaie/portocala, 1 lingura de rom

Mod de preparare:

Se inmoaie biscuitii sfaramati in apa putin calduta cu o lingura de zahar. Se amesteca margarina frecata cu zahar pudra si cacao cu rahatul si biscuitii. Se adauga esenta de rom, coaja de portocala, si se amesteca se omogenizeze compozitia. Se rastoarna pe planseta si se modeleaza un rulou de grosimea dorita. Se pastreaza la rece timp de 2 ore.

Se serveste taiat rondele.

Tort Diplomat

Timp de preparare:

20 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

4 galbenusuri, 5 pachete frisca, lapte indulcit dupa gust (pt. frisca), vanilie, 4 pachetele gelatina, fructe de sezon (3-4 feluri) ex: struguri, ananas, portocale, piersici, compoturi din fructe exotice, kiwi etc.

Mod de preparare:

Se prepara frisca conform instructiunilor din pachet si se adauga vanilia. Separat se topeste gelatina, dupa ce a fost pusa la inmuiat in prealabil in cateva linguri de apa rece. Se va avea grija ca gelatina sa nu fiarba si se va prepara numai la foc foarte mic. In frisca se adauga cele 4 galbenusuri pe rand si gelatina foarte putin calduta. Se amesteca usor cu o lingura si se adauga fructele taiate. Se rastoarna compozitia intr-o cratita (preferabil cu fundul detasabil) si se tine la frigider 5-6 ore-se poate prepara seara. Cind s-a racit se rastoarna pe un platou se unge cu gelatina si se orneaza cu fructe si frisca.

Pentru un aspect mai deosebit fructele se ung si deasupra cu gelatina. Pentru gospodinele care nu au cratita cu fund detasabil: inaintea rasturnarii se va tine fundul vasului in apa calda cateva momente.

Prajitura cu umplutura de ciocolata si nuci

Timp de preparare:

1 h10 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

200 g miere, 75 g unt, 550 g faina, un ou, 20 ml rom, praf de copt, scortisoara, 120 g zahar pudra; umplutura: 100 g miere, 100 g ciocolata rasa, 200 g nuci, 40 ml rom, 200 g stafide, un albus

Mod de preparare:

Se amesteca mierea cu untul, oul, romul si zaharul praf pina se obtine o compozitie alba si cremoasa. Se adauga scortisoara si praful de copt amestecat cu faina. Se pune aluatul in folie de aluminiu si se tine la rece doua ore. Se intind apoi 2 foi. Se pune o foaie in tava unsa.

Pentru umplutura se amesteca nucile macinate cu stafidele care au stat 30 min in rom, ciocolata rasa, mierea si albusul batut spuma tare. Se pune compozitia peste foaia din tava. Deasupra se pune a doua foaie si se coace prajitura la foc potrivit 35-40 min. Rece, se taie patrate si se pudreaza cu zahar.

Prajitura cu nuci, ciocolata si biscuiti

Timp de preparare:

30 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

250 g unt, 4 galbenusuri, 200 g zahar pudra, 250 g nuci, 100 g zahar tos, 100 g cacao, 200 g biscuiti, 1 paharel rom, ciocolata rasa

Mod de preparare:

Se amesteca untul cu zaharul pudra si cacaoa. Se adauga galbenusurile si biscuitii sfarimati, nucile prajite in zaharul ars si pisate, apoi romul. Se toarna compozitia intr-o forma lunga, imbracata in celofan muiat in apa si se preseaza cit mai bine. Se tine la rece citeva ore. Se rastorna pe o farfurie lunga, indepartind celofanul. Se poate garnisi cu ciocolata rasa si apoi se taie felii.

Cozonac la tava cu visine si crema

Timp de preparare:

1 h50 min (complexitate medie)

Ingrediente:

Aluat: 1/2 cub drojdie, 100 ml lapte, 250 g faina, un praf de sare, 50 g unt moale, 1 ou, 50 g zahar.

Umplutura: 6 galbenuse, 250 g zahar, 500 g mascarpone, 1 kg brinza de vaci, 1 plic budinca de vanilie praf, albusele + 125 g zahar, 2 linguri cacao, 1 kg visine.

Mod de preparare:

Pentru aluat se dizolva drojdia in laptele cald si se lasa sa creasca putin. Apoi se amesteca cu untul moale, oul, zaharul si faina. Se lasa 35-40 min intr-un loc cald acoperit cu un prosop de bucatarie. Galbenusele se amesteca cu zaharul si mascarpone. Se incorporeaza usor brinza dulce de vaci si budinca praf. Albusele se bat spuma tare cu 125 g zahar si se amesteca cu masa de galbenuse. 1/3 din acesta crema se amesteca cu cele 2 linguri de cacao. Aluatul se pune in tava in strat subtire. Se toarna crema de cacao. Crema alba se amesteca cu visinele si se toarna deasupra. Se coace 70 min la foc potrivit.

Se serveste rece taiata patrate.

Cozonac simplu cu nuca sau cu mac

Timp de preparare:

3 h (complexitate ridicata)

Ingrediente:

Aluatul: 800 gr. faina, 100 gr. margarina, 50 gr. ulei, 150 gr. zahar, 40 gr. drojdie, 500 ml. lapte, 4 galbenusuri, o lingura gris, o lingurita rasa de sare;

Umplutura de nuca: 500 gr. nuca macinata, 150 gr. apa, 250 gr. zahar, 100 gr. rom;

Umplutura de mac: 500 gr. mac macinat, 250 gr. zahar, 200 gr. apa, o lingurita coaja de lamiie rasa

Mod de preparare:

Se pun drojdia si o lingurita de zahar in jumatate de pahar de lapte caldut. Se amesteca si se pune deoparte sa creasca. Se cerne faina intr-un vas adinc. Peste ea se toarna drojdia crescuta si se amesteca. Se topeste margarina impreuna cu uleiul si se amesteca cu faina. Se adauga galbenusurile frecate cu sarea, zaharul, grisul si la sfirsit se adauga laptele caldut amestecind tot timpul, sa nu se faca cocoloase. Se framinta si se bate pana apar bule de aer. Aluatul se presara cu faina, se acopera cu un servet si se pune deoparte sa creasca.

Tort cu mere si crema de zahar ars

Timp de preparare:

1 h 5 min (complexitate medie)

Ingrediente:

1 kg. mere, 50 gr. unt, 8 oua, 2 cani cu lapte, 4 linguri faina, cca 400 gr. zahar tos, 1 plic frisca, 200 ml lapte

Mod de preparare:

Merele se rad si se pun in tava sau o cratita care a fost tapetata cu zahar ars. Peste mere se mai presara putin zahar si deasupra untul taiat bucatele. Se introduce tava la cuptor si se lasa pina se maronesc putin merele. Intre timp, se face crema de zahar ars din 4 oua, 4 linguri cu zahar si 2 cani cu lapte care se toarna peste mere amestecindu-le putin. Cind crema este incheagata (nu foarte tare), se toarna deasupra pandispanul facut din 4 oua, 4 linguri cu zahar si 4 linguri faina. Se introduce tava la cuptor pina se coace pandispanul. Cind s-a racit, se desprind marginile usor si se rastoarna pe un platou. Deasupra se pune frisca.

Se poate taia in felii de tort sau in bucati ca prajitura.

Cornulete fragede

Timp de preparare:

1 h (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 pachet de margarina, 1 praf de copt, 6 linguri de apa, zeama de lamiie, sare, faina, zahar pudra

Mod de preparare:

Se amesteca margarina, apa, praful de copt stins cu zeama de lamiie, un praf de sare si se adauga treptat faina pina se obtine un aluat tare. Se intinde o foaie, se taie patrate pe care se asaza rahat, bucati de nuca sau gem, se ruleaza in forma de cornulete si se dau la cuptor. Cit sint calde se dau prin zahar pudra.

Ciocolata de casa

Ingrediente:

150 gr. unt, 250 gr. lapte praf, 100 gr. cacao, 500 gr. zahar, 0,150 l apa, unt pentru tava; vanilie, alune (fascultativ),

Mod de preparare:

Se amesteca foarte bine untul cu laptele si cacaua, pana se formeaza o pasta omogena.

Se fierbe un sirop din zahar si apa pina se leaga ca pentru dulceata. Dupa ce se raceste putin siropul, se toarna cite putin peste pasta.

Tava se va tine la rece (zero grade) cel putin 12 ore. Inainte de a se umple, tava trebuie unsa cu unt.

Se obtine 1 kg. de ciocolata. Se poate pune in sirop o jumatate de baton de vanilie sau, cind se toarna in forme, se pot pune si alune.

Prajitura Raphaelo

Timp de preparare:

1 h (complexitate medie)

Ingrediente:

5 oua, 250 gr zahar, 300 gr faina, 5l g ulei, 1 praf copt; crema : 100 ml lapte, 200 gr smintana, 3 linguri de faina, un pachet unt, 250 gr zahar pudra, nuca de cocos

Mod de preparare:

Se bat albusurile pana devin tari, se pun zaharul, galbenusurile si faina, apoi uleiul si praful de copt. Se pune blatul la cuptor. Pentru a vedea cand este gata, se infinge o scobitoare, iar daca nu s-a lipit coca de scobitoare inseamna ca este gata.

Crema: 100 ml lapte si 200 gr smintana se fierb cu 3 linguri de faina si apoi se lasa sa se raceasca.

Dupa ce s-a racit, se amesteca un pachet de unt cu 250 gr zahar pudra. Dupa ce s-a topit zaharul, se amesteca cu compozitia lasata la rece, amestecandu-se cate putin sa nu se taie.

Se pune crema obtinuta pe pandispan si apoi se presara nuca de cocos.

Branzoaica cu afine

Timp de preparare:

1 h10 min (complexitate medie)

Ingrediente:

Aluat: 230 g faina, 2linguri amidon, 125 g unt rece, 75 g zahar, un ou.

Umplutura: 500 g afine proaspete, congelate sau din compot, 10 biscuiti cu aroma de migdale, 4 oua, 500 g branza de vaci, 100 g zahar, sucul si coaja rasa de la o lamaie, 2 linguri amidon, 2 linguri zahar pudra.

Mod de preparare:

Faina se framanta cu amidonul, untul, oul pana capata o consistenta cremoasa. Se formeaza o bila de aluat care se tine la rece 30 min. Se spala si se lasa sa se scurga afinele proaspete. Cele congelate se lasa la dezghetat iar cele din compot se pun la scurs. Se zdrobesc biscuitii. Pentru umplutura se iau 2 oua si se separa. Branza de vaci se amesteca cu 2 oua intregi si 2 galbenuse, zaharul, sucul de lamaie, amidonul. Se bat albusele spuma si se amesteca usor cu masa de branza. Se imbraca cu aluatul o forma rotunda. Se presara cu biscuitii zdrobiti si se pun afinele. Se toarna peste fructe branza. Se coace prajitura la cel mai de jos nivel al cuptorului 40 min apoi se ridica tava la mijlocul cuptorului si se coace 25 min. Se lasa prajitura sa se raceasca in forma, apoi se scoate si se pudreaza cu zahar.

Tarta cu brinza si portocale

Timp de preparare:

1 h10 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

O budinca de vanilie, 500 ml lapte, zahar vanilat, 200 g zahar, un pachet foi de placinta(aluat fraged nu foetaj), 500 g brinza dulce, sucul si coaja unei portocale, un galbenus, o portocala pentru ornat

Mod de preparare:

Se fierbe budinca cu zaharul si laptele si apoi se lasa la racit. Brinza de vaci se amesteca cu budinca rece, sucul si coaja de portocala. Se intind foile de placinta . In tava unsa se pune o foaie, umplutura si foaia a doua. Se unge cu galbenus de ou pe deasupra. Se pudreaza bine cu zahar si se introduce tava la cuptor 35 min. Dupa ce s-a copt se acopera cu un servetel de bumbac si se lasa la racit. Se serveste ornata cu felii de portocala.

Trufe cu ciocolata amaruie

Timp de preparare:

45 min (complexitate medie)

Ingrediente:

800 gr. ciocolata amaruie, apa, 150 gr. unt, 2 galbenusuri, 200 gr. cacao

Mod de preparare:

Se pune într-un vas ciocolata, se adauga doua linguri de apa si se topeste in baie de aburi. Cind s-a topit se bate bine ciocolata cu untul si galbenusurile. Cind crema este consistenta, se iau cu lingurinta bulete de ciocolata si se dau prin cacao.

Se lasa la racit inainte de a se servi

Muffins cu scortisoara

Timp de preparare:

40 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

100 g unt, 3 oua, 150 g zahar, 200 g iaurt, 300 g faina, o lingura scortisoara, un praf de copt, 2 linguri stafide

Mod de preparare:

Se amesteca ouale cu zaharul si untul pina rezulta o crema. Se adauga restul iaurtul,scortisoara si stafidele. Se amesteca usor. Faina se amesteca cu praful de copt si se incorporeaza in acest amestec. Se umplu formele de muffins pe jumatate cu amestecul si se coc la foc potrivit.