

TORTILLA DE PATATAS(de cartofi)

Am facut-o din:4 cartofi mari,1 ceapa mare,5 oua,sare, piper, ulei (daca e posibil e recomandat sa fie de masline pentru ca ii da un gust si mai bun) (Celelalte ingrediente din sint pentru cea de-a doua tortilla, voi vorbi despre ele mai tirziu)

Se curata cartofii si ceapa si se taie in felii. Cartofii in felii intre 0,5 - 1cm iar ceapa in felii foarte subtiri.

Intr-o tigaie cu mult ulei incins am pus cartofii si i-am lasat cam 2-3 minute la foc mediu. Nu trebuie sa se prajeasca, ci doar trebuie trecuti prin ulei. Dupa ce i-am calit, i-am lasat putin la scurs (nu e obligatoriu insa eu prefer asa). In timpul asta am pus la calit ceapa pina s-a inmuia.

In retetele din cartile pe care le am spune ca ideal este sa folosesti o tigaie adinca sau un tuci si sa prajesti in acelasi timp si cartofii si ceapa, alternind un rind de cartofi cu un rind de ceapa. Cum nu dispun de astfel de ustensile.... le-am calit separat **poza1,2,3,4**; Ouale se bat bine sa incorporeze cit mai mult aer, dupa care se pipereaza si se sareaza dupa gust.

Sint retete care recomanda baterea separata a albusurilor. Pericolul in acest caz este o compositie prea spumoasa care modifica textura preparatului. Acelasi lucru se intimpla si daca batem ouale cu mixerul. Asa ca cel mai bine (zic gurile rele) sa batem bine ouale cu furculita, ca pentru orice omleta.

Odata batute ouale li se incorporeaza cartofii si ceapa (racorite putin) si se agita castronul pentru ca sa se amestece bine cu oul.

Se pune la prajit intr-o tigaie cu aproximativ 2 linguri de ulei (de preferat tigaiile antiaderente). Se tine la foc mediu pina incepe sa se coaguleze oul de pe margini care se departeaza usor de pe marginea tigaii rotunjind tortilla (pe marginile sale). Tot in acest moment se agita usor tigaia pentru a evita lipirea tortillei de fundul tigaii. Apoi se da focul la minim si se lasa pina se coaguleaza tot oul in zona inferioara. Eu intotdeauna dau focul mic si acopar cu un capac. Aburii formati in acest fel ajuta si ei la ne-lipire.

Dupa citeva minute (cam 5) cind deja se observa ca oul incepe sa se coaguleze si pe partea superioara trebuie intoarsa tortilla; Tigaia acoperita cu capacul (sau cu o farfurie) se rastoarna astfel incit sa cada tortilla pe capac. Apoi se re-pune tortilla in tigaie (cu partea necoapta in jos). Am uitat sa fac poze cu intorsul tortillei cind am facut-o pe cea cu cartofi insa aveti niste poze la tortilla urmatoare (cu spanac).

Odata intoarsa se mai lasa (tot la foc mic) intre 3 si 5 minute si.... voila! Stiu ca aceasta tortillie nu mi-a iesit extraordinar de aspectuoasa.... mai da omu' si rateuri... Problema principala este calitatea tigailor de care dispun si care, la cea mai mica neatentie.... se arde tortilla. Promit insa ca o sa-mi cumpar o tigaie noua si am sa va pun si poza cu un produs finit mai fatzos! **Poza5,6,7**

o tortilla "fatoasa" are cam intre 3 si 6 cms. Adica: cele care la cumperi gata preparate (la vid) nu depasesc 3cms niciodata. In baruri si restaurante insa am vazut in general cam de 5-6 cms de grosime. Tortilla e in general mai "indesata" adica stau cartof linga cartof deci cred ca se poate sa se mai adauge cartofi la cantitate initiala zice cineva.

In reteta originala se fac in tigaie. Pe mine insa ma mai apuca din cind in cind si le fac la cuptor. Prepar tot maglavaisul si il pun intr-o forma

rotunda unsa cu unt/margarina. Dau forma la cuptor pina se rumeneste deasupra, așa iese mult mai mișto părerea mea, mai pufoasă și mai înaltă și mai uniformă;

Salmorejo

Avem nevoie de: 6 roșii coapte și curatate, 3 felii de pâine (daca e posibil mai dura de o zi sau 2), usturoi, sare, o lingura ulei de masline

Painea se înmoaie în apă și se stoarce bine bine **poza1**; Se pun într-un bol usturoiul, sarea și alternăm cu pâinea și roșiile. E important să le alternăm până când dam de consistența salmorejului. Se adaugă și uleiul: **poza2**; Și aici direct la cutiuta, pregătit pt picnic, sper că se vede cam cum tre să fie consistenta, destul de groasă: **poza3**; Și aici combinând salmorejo cu tortilla **poza4**;

și acum o variațiunea a TORTILLA DE PATATAS

În acest caz se folosesc: 4 ouă, 500 g spanac, o mână de brinză rasă, 2 căței de usturoi, sare, piper, ulei

Se toacă marunt spanacul și se "trage" prin ulei împreună cu doi căței de usturoi. Eu am folosit spanac congelat, spanacul proaspăt se opărește și se toacă marunt.

Despre usturoi: cum se poate vedea în poza, i-am folosit cu coaja. Asta e o kestie pe care am învățat-o aici: folosesc usturoiul în coaja la multe mincaruri pentru a da gust de usturoi însă nu atât de puternic ca atunci cînd se folosește usturoiul tocat. Bineînțeles, odată terminată prepararea, usturoiul se scoate.

Cînd este gata spanacul, se lasă la răcorit după care se amestecă cu ouăle bătute (la fel ca la tortilla de patatas), sare, piper și brinză rasă.

Se pune la copt în tigaie la fel ca în rețeta anterioară și cînd s-a coagulat oul pe partea inferioară se întoarce ... aici am făcut și poze cu întorsul

Cind s-a coagulat pe ambele parti e gata. Inca o kestie: eu las tortilla ceva vreme pe hirtie de bucatarie ca sa-i mai traga cit poate din ulei

Tortilla se manica asa cum eu sau in sandvich-uri din paiine baguette unsa cu rosie, ulei de masline si sare. Deasemeni se pot face tapas din mici feliute de baguette unsa cu rosie, ulei si sare desupra careia se pune o bucatica de tortiila.

Am pregatit aceste tortillii pentru o cina cu niste prieteni. O voi servi simpla, taiata in cubulete. Diseara am sa fac poze si cu modul in care le-am servit.**poza1,2,3,4,5;**

Reteta de pâine --asta s-ar putea face acasă ȳi folosi la sandwichuri ȳn loc sȳ se cumpere acea pâine tȳiatȳ felii la pungȳ ȳi tratatȳ cu alcool etilic

480-500 Faina ,250 ml -lapte+apa ,2 linguri de ulei ,1 ou ,1 pack.drojdie proaspata,30-35 g ,1/2 lingurita zahar ,
1lingurita rasa sare (sau dupa gust)

Faina se pune ȳntr-un vas,se face o gaura la mijloc.

Drojdia se farȳmiteaza,se aduga zaharul si o parte din lichid(apa+lapte) caldut si se amesteca bine.Se pune ȳn gaura facuta ȳn faina si se lasa 5-10 minute(max.).

Se adauga cele 2 linguri de ulei **poza2**,oul ,sarea si restul de lichid **poza3** si se framȳnta bine pȳna se desprinde toata faina de pe peretii vasului **poza4**,si aluatul se dezlipeste de pe mȳini.

Sau alegeti varianta mai usoara si faceti cu robotelul.

Ungeti o tava cu margarina si tapetati cu faina.

Aluatul îl formati cu mîna în asa fel ca sa intre în tava.Se lasa 20-30 minute la crescut,la caldut.

Apoi se unge pîinea cu ulei si se da la cuptor ,la 180°C pentru 45-55 minute.

Cînd se scoate din cuptor ,se umezeste mîna cu apa si se unge pîinea fierbinte,se acopera ,pîna se raceste. Faina se pune într-un vas.

Drojdia se freaca cu o putin zahar si o parte din lichid(apa+lapte) se toarna în mijlocul vasului si se lasa asa, putin,pîna începe sa creasca **poza1**; se adauga 2 linguri ulei **poza2**; se pune oul ,sarea si restul de lichid **poza3**; se framînta totul bine-sau cu robotul,pîna se desprinde tot

de pe peretii vasului **poza4**; îl lasati 2-3 minute la odihna **poza5**; între timp ungeti o tava cu margarina si o tapetati cu faina **poza6**; cu mîna,formati aluatul sa potriveasca în tava **poza7**; lasati sa creasca 20-30 minute ,la caldut **poza8**; puneti putin ulei în mîna si ungeti pîine peste tot(deasupra) **poza9**; eu am lasat-o 55 minute la 180°C,cînd am scos-o ,am umezit-o desupra cu putina apa(cu mîna) **poza10**; Eu de obicei pâinea o las să crească de 2 ori adică o dată aluatul gata făcut 0i apoi după ce îi dau forma dorită..(Las sa creasca aluatul ,dupa aceea îl prelucrez si în final îl mai las o data în tava la crescut)

Graul dur este un soi pentru fabricarea industrială a pastelor care nu se umfla asa de tare la fiert ca faina din graul obisnuit pe care o folosim noi. Am cautat si eu faina din grau dur dar, din pacate, nu am gasit

Langosi obisnuiti

Am facut si cu brinza sarata, au iesit o minune. La 500gr faina obisnuita(plain) am pus 2 pliculete de drajdie usaca in putina apa calda (Apa am pus atit cit a cerut aluatul, el trebuie sa fie moale, sincer nu am

masurat apa, dar la 500 gr faina o cana mare de apa calduta. Nu m-am gindit la aluatul de pizza, dar am sa-l incerc, e o idee excelenta in mod sigur este bun si pentru pizza) si o lingurita de zahar, cind s-a facut drojdia am turnat-o peste faina si am adaugat un pahar de ulei aprox.100 gr.Am lasat la dospit, dupa care cu mina unsa cu ulei am format langosii. I-am prajit in ulei vegetal, o minune au iesit

M-am inspirat din reteta lui **Levkic Ana**

500 g faina ,2 pachetele de drojdie uscata ,1 lingurita zahar
ce am schimbat,am pus ulei de masline cam 90 ml si am pus o lingurita de sare .Am folosit cam 300 ml apa calduta.

componentele..sarea era deja în faina **poza1**; drojdia am amestecat-o cu lingurita de zahar si am mai adaugat apa calduta aprox. 90-100 ml am lasat-o putin..**poza2**; am adaugat amestecul de drojdie si uleiul de masline la faina..**poza3**; am framîntat **poza4**; asa arata dupa 20 de minute la odihna..la caldutz **poza5**; între timp,mi-am pregatit folie transparenta,pe masa de lucru si am uns-o cu putin ulei .Am rupt din aluat bucatele si le-am asezat pe toate acolo.Si am pus uleiul la încins **poza6**; aici erau în tigaie la prajit **poza7**; aici,erau la scurs ..pe hîrtie absorbanta **poza8**; Cui nu-i place pune ulei de floarea soarelui ..;

...si..mi-am facut si mie o surpriza mi-am umplut un langos cu mozzarella si basilikum.. asa l-am facut : am întins aluatul am asezat o felie de mozzarella si am pus doua frunze de basilikum tocate ,dar grob **poza1**;
am închis marginile ,apasînd cu degetele **poza2**;finalul **poza3**

Clatite marocane

Se pot face umplute sau se pot manca simple. In cazul in care se fac umplute, umplutura trebuie sa fie gatita inainte de a fi pusa in turta. In algeria au ca obicei sa le umple cu ceapa pestisori calita cu putin suc de rosii si multe condimente

Va trebuie :300 g semoule (in dictionar e tradus grish)(opinie de la Ana:Andreea, nu e griş, e făina din grâu dur care măcinată gros e griş dar care în cazul tău e măcinată fin, nu poate ieşi așa un aluat din 300 de gr de griş și 150 de făină) ,150 g faina alba,aprox 250 ml apa foarte calda,foarte putina drojdie, putin mai mult de jumătate de lingurita (nu are rol ca sa creasca aluatul, numai sa il faca elastic),1 lingurita zahar,1 lingurita sare **poza1**;

Se amesteca faina cu grisul si sarea peste care se pune drojdia dizolvata cu zaharul si se adauga 100 ml apa pentru inceput. Se amesteca, la inceput aluatul se imprastie nu va faceti griji ca trebuie framantat mult. Cand vedeti ca aluatul e tare mai adaugati apa insa putin cate putin caci grisul nu se umfla repede. Trebuie framantat mult pana ce grisul a absorbit apa deajuns si aluatul e elastic, nici prea moale si nici nici prea tare.Aluatul la inceput **poza2** Si la sfarsit **poza3** Se imparte aluatul in 6 bilute cat mai egale si se lasa pe masa unsa cu ulei **poza4**; Intr-un castronel topim 200 g unt cu 1 pahar ulei **poza5**; Ungem bine masa cu o parte din acest amestec si incepem sa intindem foile. Foaia trebuie bine intinsa sa fie foarte subtire, daca masa si mainile nu sunt bine unse cu ulei atunci foaie se rupe sau se lipeste de masa, daca amestecul il epuizati faceti altul **poza6**; Foaia intinsa se unge cu unt si ulei se presara putin gris, apoi se aduce partea dreapta pana mai incolo de mijlocul foi (alta explicatie nu am gasit) se pune unt si gris (nu mult) apoi partea din stanga peste partea precedenta si iar unt si gris. Apoi partea de sus se aduce spre parte de jos insa nu pana la capat se pune unt si gris iar partea de jos se aduce peste cealalta ca sa formeze un patrat care il

aplatizam bine sa nu fie gros **poza7**; si il coacem intr-o tigaie anti aderenta incinsa, uscata si fara materie grasa la foc iute, aplatizand turta cand se umfla. **Poza8 si9**; Partea asta e cel mai greu de explicat. Uf !

Pana la urma cred ca seamana mai mult cu foile de placinta !

Daca vreodata se incumeta cineva sa o faca nu inlocuiti untul cu margarina si framanatati foarte bine aluatul.; Si rezultatul **poza10** referitor la turte, se pot incalzi in tigaia uscata ca sa fie mai crocante iar pentru cei ce le vor mai fragede de incalzesc in MW; inaintea foile nu se lipesc una de alta cand le rupeti se desfac fâsii;

Lasagne delicioase cu ciuperci

Am pus cubuletele de telina la facut **poza2**; Am pus laptele la incalzit, si m-am apucat sa fac bechamelul (din 50 gr. unt+50 gr. faina+600 ml. lapte), imi iese intodeauna grozav, fara cocoloase **poza3**; Intre timp am pus si ciupercile proaspete peste telina **poza4**; Dupa ce au scazut putin le-am adaugat si pe cele congelate, a fost o idee buna, se strang teribil de mult, plus ca cele congelate au fost champinoane maro, mai aromate decat cele albe **poza5**; Am terminat bechamelul, am adaugat galbenusul, cascavalul ras, am potrivit cu sare si nucsoara **poza6**; Am pus catelul de usturoi zdrobit (cu tot cu camasa, evident ca atunci cand a fost vremea sa-l scot camasa se pierduse printre ingrediente, am pescuit-o cu greu), verdeata (patrunjel uscat) si sucul de rosii **poza7**; Si asa arata amestecul de ciuperci gata **poza8**; Bineinteles ca am cotrobait toata bucataria(plus dependinte) dupa o tava potrivita, imi aduceam aminte ca am un vas de iena taman bun, l-am gasit dar era mic, in fine..m-am decis pentru o lasagna mai pitica, in locul unei jumatare cursa in cuptor, asa ca tava e mare pentru cantitatea de ingrediente

Am inceput cu bechamelul **poza9**; Apoi am pus foile de lasagna, un strat de ciuperci, unul de bechamel, iar foi de lasagna, ciuperci, un pic de mozzarella (ca bechamelul se epuizase aproape) **poza10**; Am mai pus un strat de foi de lasagna, am turnat bechamelul ramas, am pus cascaval ras, si hop cu ea la cuptor **poza11**; Aici gata **poza12**;

cremsnit

5 oua ,350 gr zahar,100 gr amidon,1L lapte,vanilie,200 gr unt/margarina
Foile cumparate.

In mixer se pun albusurile , se bat cu zaharul pana se obtine o spuma tare si lucioasa , se adauga pe rand galbenusurile si apoi amidonul.

Laptele se pune la fiert cu vanilie si cand fierbe se adauga crema in fir subtire, amestecand cu o lingura mare de lemn. Imediat incepe sa se ingroase si se mai tine pe foc amestecand mereu. Cand este groasa bine, se ia de pe foc si se pune untul in portii de cateva cubulete, amestecand pana se absoarbe totul. Crema este lucioasa si gustoasa. Se raceste si apoi se pastreaza in frigider preferabil cateva ore, sa se intareasca. Se pune intre foi , se ambaleaza bine in folie de Al si la frigider. La servire se pudreaza cu zahar. se taie foarte bine . Mai greu este la mancat.

Brinza topita –(iese multa si e obtinuta din alte tipuri de brinze ieftine-e de senzatie)

As fi incantata daca cineva ar sti o reteta de branza topita care sa scurteze timpul de executie (la asta dureaza cam o ora, timp in care trebuie sa invarti mereu pt a nu se prinde de oala)

Asadar sa incep cu ingredientele:(se poate face mai mult sau mai putin ,caz in care se ajusteaza cantitatile)

2 bulgari de branza dulce (bine scursa de zer) **poza1**; un borcan (de 800g) cu smantana **poza2**; verdeata tocata fin (de orice fel) sau sunca sau orice condiment care iti place. Eu am pus marar tocat azi toamna si congelat (ca cel gasit acum prin magazine nu are nici un gust!) **poza3**; O lingura de unt sau margarina (daca iti place!, caz in care produsul final va fi cu E-uri:)) Sare dupa gust.

Si ca si o observatie inainte de a incepe: mie branza asta nu-mi iese de 2 ori la rand la fel! In functie de branza si smantana de timpul de fierbere, poate iesi mai moale sau mai tare (uneori ca si burduf-ul) insa la gust e mai buna ca si cea din comert oricum (sa nu mai vb de sanatoasa) .

Si o lingurita de bicarbonat de sodiu. Deci se zdrobeste branza si se pune untul sau margarina impreuna cu ea si se pun pe foc. Atentie in ce oala le amestecati. Eu mi-am luat o oala special pt branza topita, din teflon, deoarece se cam "prinde" de fund. **poza4**; Se pune oala pe foc, si incepe sa se topeasca branza **poza5**; Se invarte in ea tot timpul, deja incepe sa lase zer **poza6**; Se invarte mereu, desi lasa si mai mult zer: **poza7**; Apoi incepe sa absoarba zerul **poza8**; Se mai tine pe foc pana si-a absorbit tot zerul **poza9**; Temperatura la care se fierbe este mare cat timp branza este plina de zer, apoi se scade flacara treptat (o sa va dati seama si singure:)) Dupa ce nu mai este zer se ia deoparte si se pune o lingurita bicarbonat **poza10**; Se amesteca energic, (atentie ca se dubleaza cantitatea din vas! Deci nu folositi vase cu pereti mici) **poza11**; Se mai tine pe foc pana se face asa **poza12**; apoi asa **poza13**; Apoi se adauga smantana **poza14**; Si se fierbe pana cand incepe sa se desprinda de margini **poza15**; Cand s-a obtinut consistenta dorita, se potriveste de sare si condimente **poza16**; Apoi se toarna intr-o forma (eu am folosit o caserola rezistenta la temperaturi inalte) **poza17**; Dupa ce s-a racit se poate unge pe paine **poza18**; Saptamana trecuta mi-a iesit mai buna era mai cremoasa, dupa cum se poate vedea: (insa atunci nu am avut aparat foto) **poza19**; Eu tind sa cred ca secretul consta in cat de scursa este branza.

De data asta am avut 2 feluri de branza una mai scursa si una mai putin scursa de zer si mi-a iesit branza mai tare.; La 2 bulgari de branza dulce, dureaza cam o ora si un sfert. Dar daca, cantitatile se reduc, se reduce si timpul de executie. Stiu ca vara trecuta faceam dintr-un bulgare mare ce-i drept si iese cam in 45 minute; bicarbonatul de sodiu e E 500, iar cel de amoniu e E 503. Foloseste-i linistita ca nu sint aditivi alimentari periculosi; Un bulgare e cam cat cei doi pumni ai tai stransi unul langa altul. Oricum cantitatile sunt relative. Am cunostinte care pun doar un pic de smantana daca vor o branza mai tare (ca un cascaval), asa ca atata cat ai, e bine.;

Papanasi

deci avem nevoie de un paket de branza de vaca, 200g, 2 pliculete zahar vanillescu, un varf cutit de bicarbonat stins cu lamaie (bicarbonatul nu cutitul), un praf de sare **poza1**; le trantim toate intr-un castron, si punem deocamdata cam 10 linguri cu varf de faina **poza2**; bagam lingura-n functziune **poza3**; si amestecam in castron pana da ceva de genul asta, mai adaugati faina cat sa nu se lipeasca foarte tare de maini, si toti timpul sa aveti mainile pline cu faina (e esential **poza4**; dupa aia incepem sa framantam mai bine, pana cand aluatul devine elastic, si atunci cand apesi pe el, isi revine **poza5**; luam din el, aluat pentru 2 papanasi , si separat facem si doua bile, pentru mot **poza6**; si facem urmatoarea miscare: se ia un papanas, se infige fara mila degetul plin cu faina in centru **poza7**; si-l rotim pana-l defloram de tot **poza8**; amandoi **poza9**; intre timp incingem un tuci, in care punem suficient ulei cat sa-i acopere tuciul sa fie tot timpul pe foc mic , tuciul nu vi-l arat ca e de la mamaie, care-l are de la bunica ei... e antic , asa ca vi-l arat din departare **poza10**; aici in ulei la prajit **poza11**; cand sant prajiti se ridica singuri la suprafata... i scoateti pe un servetel sa absoarba grasimea, dati cu zahar

pudra, trantiti o lingura de dulceata sau smantana, puneti bila aia mai mica deasupra si dupa aia gata, asta-i tot, aici e unul **poza12**; poti pune smantanica peste ei cand ii servesti;

Capellini (spaghete adica) a pormodoro

Capellini, Rosii coapte, ustroi, busuioc proaspat, sare, piper, ulei de masline
Puneti apa cu sare la fiert. Taiati rosiile în 4, nu mai mult (O sa vedeti voi de ce) Într-o craticioara, puneti în 2 linguri ulei de masline, ustroi tocat la prajit. Nu lasati ustroiul sa devina rumen, da un gust amarui sosului.

Poza1 Adaugati bucatile de rosii si frunzele de busuioc. Sarati si piperati dupa gust. În momentul în care observati ca încep rosiile sa sa depieliteze (îmi place cuvîntul), luati cratita de pe foc.. sosul e gata. **poza2**;
Puneti capacul si lasati putin asa acoperit. Între timp ocupati-va de capellini, pe care le fierbeti al dente. În timp ce fierbe pasta... **poza3**;
..învîrtiti cu o furculita în oala cu sosul de rosii.. veti observa ca rosiile se depieliteaza. Scoateti pileitele din oala cu o furculita.. bineîntelea ca nu trebuie sa faceti aceasta operatie daca nu doriti.. dar asa, sosul e mult mai fin. **poza4**; Cînd pasta e fiarta, scurgeti apa. În oala cu capellini puneti 1 lingurita de ulei de masline si amestecati putin. Aranjati Capellini pe farfurie, puneti sosul, decorati cu ceva verde, pentru a avea steagul Italiei în fata .. si savurati! **poza5**; poti incerca sa arunci paste in tigaia in care ai facut sosul, se imbina mult mai bine aromele, si la urma tot poti face in farfurie vulcanii aia numai ca vor fi rosii nu albi ; la restaurant portia asta costa 10 euro.. mai vrei si ceva parmezan ras peste.. 11 € ;

gnocchi di patate ai funghi (un fel de paste din cartofi)

Este vorba de un fel de paste din cartofi, in cazul acesta eu i-am facut cu gust de ciuperci dar se pot face si cu alte gusturi sau culori, de exemplu cu praf de sofran sau cu morcov sau cu dovleac devin portocalii, cu sfecla rosie devin rosii, cu busuioc sau spanac devin verzi. In cazul in care decideti sa folositi aceste legume trebuie mai intii sa le fierbeti si apoi sa le pasati cu o sita sau cu un instrument electrocasnic care indeplineste aceasta functie (asta pentru ca nu stiu cum se cheama "passaverdure"). As exclude mixerul pentru ca nu intotdeauna se poate obtine un piure satisfacator pentru aceast fel de paste, da daca n-aveti altceva puteti incerca cu ce aveti. Pireul de legume astfel obtinut se amesteca apoi cu piureul de cartofi despre care vom vorbi in continuare.

Incerc sa explic cit mai babeste posibil astfel incit sa fie clar si pentru cei care sunt la inceputuri in ale gatitului.

Se iau cartofii, eu in cazul acesta am folosit 2 kg de cartofi si se spala bine (despre tipul de cartofi care se pot folosi exista mai multe teorii, n-are rost sa vi le enunt pentru ca daca va veti decide sa faceti gnocchi o sa folositi in mod sigur cartofii pe care ii gasiti, oricum in general se folosesc cei albi)

poza1; Apoi se pun la fiert intregi si cu coaja in apa cu sare

Eu am folosit oala minune, am citit in libretul de instructiuni ca timpul de fierbere era de 15 minute pentru 2 kg de cartofi si 750 ml de apa (erau acoperiti) **poza2**; Si se fierb timp de 15 minute (mai intii se pune la foc mare si cind incepe sa fluiera se face focul mic si din acel moment se calculeaza timpul). Se pune oala ori sub jet de apa rece in chiuveta ori afara sa elibereze presiunea sau cum s-o fi zicind in terminologia de specialitate **poza3**; Se scurg **poza4**; Intre timp amestecati in mixer sau blender sau cum il chemati voi ciuperci seci cu un pumn de faina sau

faceti piure-ul din legume **poza5**; Si se piseaza cartofii intregi cu instrumentul asta, daca n-aveti instrumentul asta miraculos si excelent trebuie sa ii curatati de coaja si sa ii pisati ca pentru piure **poza6**; Dupa ce ati pisat cartofii faceti o gaura in mijloc in care puneti 4 oua (doza teoretica e de 1 ou pentru jumătate de kilogram de cartofi) **poza7**; Apoi amestecul de ciuperci si faina **poza8**; Si apoi faina, e inutil sa va dau cantitati pentru ca depinde de la cartof la cartof si de la faina la faina si pentru ca oricum n-as sti ce cantitate sa va dau pentru ca fac mereu din ochi si simtind cum devine aluatul.**poza9**; Si incepeti sa framintati la el, sfatul meu este sa incepeti cu 4 linguri de faina si apoi sa continuati cu cite 1-2 linguri pe rind. **Poza10**; Cind simtiti ca aluatul nu se mai lipeste de miine faceti un salam foarte gros din care taiati felii pe care le rulati apoi ca niste bastonase si din care taiati apoi bucatele, bastonasele si apoi bucatele trebuie lucrate mereu presarate cu faina pentru ca altfel se lipesc.**poza11**; Din cind in cind daca simtiti ca se umezesc presarati faina si "vinturati-i" asa **poza12**; Dupa care fiecare bucatica trebuie trecuta apasind cu degetul mare pe acest alt instrument (cu ocazia asta se vede si cine a facut o parte din munca ca sa se obtina astfel striatura aceea specifica acestui tip de pasta.**poza13**; Dar daca nu aveti acest instrument puteti folosi o furculita.**poza14**; Din 2 kilograme de cartofi am obtinut cantitatea asta, partea care lipseste era deja in oala si la masa eram 4 persoane **poza15**; In oala in care vor fierbe pastele se pune apa multa cu sare si un pic de ulei ca sa nu se lipeasca pastele **poza16**; Neavind ciuperci proaspete pentru a face condimentul pentru paste am optat pentru cel mai simplu: burro e salvia adica unt si frunze de salvie (pe care o am in gradina).

Am pus untul la topit in tigaie si am adaugat frunzele de salvie spalate si uscate **poza17**; Gnochii sunt fierti atunci cind toti se ridica la suprafata, chestie de citeva minute in cazul nostru **poza18**; Se trece la operatia urmatoare care consta in a-i lua cu spumiera din apa si a-i arunca in

condiment (si aici se noteaza mina celui de-al doilea ajutor **poza19**; Se lasa 2-3 minute in tigaie sa se patrunda gusturile bine intre ele.

In cazul unui alt condiment cum ar fi un sos de brinzeturi sau de ciuperci sau un ragu, se incalzeste condimentul in tigaie si se arunca apoi gnocchi deasupra lasind tigaia la foc mic 2-3 minute.**poza20**;

Picolinis a la moi

Ma tot gandeam ce sa fac cu mozzarella si mi-a venit o idee.Pentru aluat avem nevoie de 200 ml lapte,10 gr drojdie,250 gr faina,2 linguri apa minerala,un pic de sare si margarina cam cat vedeti in poza de mai jos **poza1**; Vad ca nu-i prea clara poza dinainte,dar se vede ce-i mai important. Se amesteca toate ingredientele ,iar aluatul obtinut se intinde destul de subtirel(nu chiar sa vezi prin el),si se taie in felul urmator cu o scula din asta sau cu ce vreti voi **poza2**; Se aseaza cerculetele intr-o tava (eu am pus si hartie de copt) si se lasa sa stea **poza3**; Intre timp se taie mozzarella(o biluta de 125 gr) bucatele mici **poza4**; si se pregateste sosul din 100 gr sos de rosii,cateva frunze de basilikum,3-4 catei de usturoi,sare,piper.Eu le-am pus toate in "macinatoare".**poza5**; asa arata sosul **poza6**; Am uitat sa zic ca in timp ce pregatim sosul si mozzarella ,dam drumul si la cuptor la maxim(al meu 250°). Ungem cerculetele cu sos...**poza7**; ...si eu am pus pe cateva bacon sa vad cum iese,iar pe restul numai mozzarella. Pe jumatate din ele am pus si cate o maslina.Am lasat si fara ca sotul nu se "intelege" cu ele.Se baga tava in cuptorul incins **poza8**; Iar dupa cam 10 min(normal dureaza mai putin dar eu am uitat sa dau drumul la cuptor) arata cam asa **poza9**; si aici poza finala **poza10**;

Cineva zice: Cu acest fel de sos pe care tu l-ai pus pe cerculete eu fac un aluat de paine , dar cu lapte si cu vreo doua galbenusuri, il intind ca la

cozonac , cu ulei, ung cu sosul si rulez . Las la dospit sa se umfle un pic si pun la cuptor exact ca si cu painea obisnuita , deosebirea ca mai spre sfarsit micsorez temperatura si tin cu vreo 15 minute mai mult decat la o paine obisnuita .

Spaghetti alla puttanesca

Foarte simple și bune mai ales dacă se folosesc ingrediente de calitate. În timp ce fierbe apa pentru paste se pregătește sosul: eu am reciclat niște ulei rămas de la măline dar se poate folosi evident un ulei extravirgin de măline, în el se rumenesc 2 căței de usturoi și se topesc 6 fileuri de anșoa **poza1**; se adaugă sosul de roșii (am pus circa 300 ml de sos de roșii la o porție de 4 persoane) **poza2**; și se lasă să fiarbă bine 15 minute după care se adaugă măline, eu le folosesc pe cele numite taggiasche provin din Liguria sunt foarte mici și au gust de măsline adevărat și caperele, ale mele sunt de la Pantelleria, sub sare, cele păstrate în oțet nu-mi plac, pe acestea le clătesc cu apă înainte de a le folosi **poza3**; se mai fierbe 5 minute sosul și se aruncă în el spaghetti-le fierte evident al dente și scurse ;ingrediente puține, bune și un rezultat splendid **poza4**;

Adriana, intrebare: am capere sub sare (eu le prefer pe cele in otet) dar mi se par foarte foarte sarate chiar daca le spal (daca le las mai mult in apa se cam flescaie). De mult voiam sa te intreb ce sa fac ca sa nu mai fie asa. Inteleg ca tu doar le clatesti de sare? Nu raman potroaca

Raspuns: Le clatesc numai adica le-am pus intr-un castronel, am pus apa peste ele, le-am amestecat un pic 3 secunde dupa care am repetat operatia, dar la pumnuletul de capere care e in toata olcica de sos nu se simte sareala, evident ca sosul asta pe langa masline capere si ansoa nu se sareaza.

shaorma nikky

Aveti nevoie de: 2 bucati piept de pui,castraveti murati, 1/4 varza mica, 5-6 cartofi,4 linguri maioneza, 2 linguri desmantana, 3 catei de usturoi, sare si piepr dupa gust.**poza1**; Se pune puiul la condimentat cu un pic de ulei de masline, sare piper, boia si vegeta **poza2**; Se taie varza marunt ca si la o salata de varza, se adauga sare si piper dupa gust, castravetii murati se taie feliute ca si cartofii pai **poza3**; Maioneza cu smantana si cu usturoiul pisat se amesteca cam asa **poza4**; Se prajeste puiul....eu una il prajeste pe un gratar electric pentru a fii mai gustos si nu il las prea mult ca imi place un pic mai moale carnea.**poza5**; Se prajesc cartofii pai Se ia o lipie de faina care poate fii cumparata sau facuta(vezi reteta lipie) **si** se unge cu crema maioneza+smantana **poza6**; Se adauga pe rand: castraveti, varza, pui ,cartofi ...cam asa ar trebui sa arate **poza7**; Se ruleaza....si se papa...sunt foarte bune **poza8,9**; Eu le mananc calde si le servesc cu restul de cartofi pai sau cu ciuperci umplute. Pofta mare.

Gogosi in aburi-reteta nemteasca

ALUAT:500 G faina(eu am mai pus cateva linguri), 1 praf de sare,40 g drojdie proaspata,75 g zahar,75 g unt topit,2 oua, zeama de la 1/2 de lamaie, coaja de lamaie, 1/4 l lapte

Mai aveti nevoie de : 5 linguri de zahar, 500 ml de lapte,25 g unt

CREMA DE VANILIE fie un plic de praf de budinca cu gust de vanilie si preparati crema dupa instructiuni(eu asta am folosit), fie faceti o crema din urmatoarele:

5 galbenusuri,7 linguri de zahar,2 plicuri zahar vanilat,1-2 linguri faina,500 ml lapte

Aici ingredientele pt aluat **poza1**; Se framanta un aluat din ingredientele

de mai sus,se acopera cu un prosopel si se lasa la dospit **poza2**; Asa arata dupa 1 ora si ceva,a crescut ca nebunul **poza3**; Impartim aluatul in **12-14 bile**,pe care le lasam la crescut 10 minute **poza4**; In timpul asta intr-o oala mare si inalta care merge la cuptor ,punem cele 5 linguri de zahar si le topim,dupa care rotim oala ca sa tapetam si peretii vasului cu zaharul topit,mai punem 25 g unt si 500 ml lapte **poza5**; Asa arata bilele dupa inca 10 minute de dospit **poza6**; Apoi le punem in oala,o acoperim cu **folie de aluminiu**,se coace la 200 grade ,intre 35-45 minute **poza7**; Asa arata coapte,ATENTIE! trebuie sa aveti o oala inalta ca ele cresc f mult **poza8**; Se sevesc cu crema de vanilie **poza9** ; Asa arata o gogoasa,vedeti ce mult a crescut **poza10**;

Mie imi plac ca sunt f pufoase,ca nu sunt uleioase ca gogosile clasice,au gust bun de la caramel,iar daca se mananca cu crema de vanilie sunt si mai bune

Clafoutis

E un desert usor si delicios, mai ales daca va plac perele Va pun poza: **poza1**;

Ingredientele: 750 g. pere, sucul de la 1 lamaie ,2 linguri pesmet, 250 g. faina, 100 g. zahar,1 praf sare,2 plicuri zahar vanilinat, 1/2 lingurita scortisoara, 225 ml. lapte ,4 oua, 50 g. fulgi de migdale,40 g. zahar pudra;**poza2** . Se curata perele, se taie sferturi, se golesc de samburi si casutele lor, apoi perele se taie felii si se stropesc cu suc de lamaie:**poza3**; Cuptorul se incinge la 175 grade C. Se unge cu unt o forma de tarta(diam. 26 cm):**poza4**; Se presara uniform pesmet **poza5**; Se repartizeaza inauntru perele **poza6**; Pentru prepararea aluatului, se amesteca intr-un castron faina cu zahar, sare, zahar vanilinat si pudra de scortisoara:**poza7**; Separat, laptele se amesteca impreuna cu ouale

poza8; Apoi se inglobeaza in compozitia de faina **poza9**; Care arata asa **poza10**; Apoi se toarna aluatul fluid deasupra feliilor de pere **poza11**; Se presara fulgi de migdale (eu n-am pus) si se coace tarta 40 minute, in cuptorul incins **poza12**; Asa arata chiar inainte de a o scoate din cuptor... a crescut frumos **poza13**; Tarta se lasa sa se raceasca putin **poza14**; Asa arata intoarsa **poza15**; ... si apoi se scoate din forma si se presara zahar pudra **poza16**; Sectiune calda **poza17**; Tarta se serveste calduta, cu o palarie de frisca batuta cu vanilie

placinta din lavash(painea armeană)

In multe magazine cu profil oriental din California veti intalni painea armeană, lavash care e obisnuita nu doar in Armenia dar si in Iran, Turcia si Orientul Mijlociu.E vorba de o paine extrem de simpla in aspect ce se face din faina, sare, apa, drojdie de bere, se coace in foi mari ca de placinta si se foloseste la diferite umpluturi cu legume si carne.

Aici o cumpar in pungi de plastic de la o brutarie iraniana si arata cam asa **poza1**; Iata si o foaie de lavash, in realitate mai groasa decat lavash-ul original din tara muma **poza2**; Pe web sunt mai multe retete de facut lavash. Eu am tradus una pentru cei interesati. Notati ca reteta indica si seminte de susan. In varianta cumparata foaia vine simpla fata susan sau mac, etc.

Lavash(paine armeană):1 pachetel drojdie uscata sau proaspata cat o nuca, 1 lingurita sare,1 1/2 ceasca apa calda,2 cesti faina alba,2 cesti faina integrala,susan prajit

Se dizolva drojdia in apa calda intr-un vas mai mare. se adauga sarea, se combina faina alba si integrala si se adauga la drojdie cate putin pana se obtine o coca tare.Se pune pe planseta si framanta pana devine elastica. I se da forma rotunda si se pune intr-un castron uns si se unge pe deasupra.Se acopera cu servet si se lasa la dospit 1 ora si jumătate.Dupa

care se turteste si mai lasa 1/2 ora la dospit. Se imparte in 8 bucati care se intind pe o suprafata infainata in cercuri de marimea fundului de tigaie. Se pun in tava de la cuptor, se presara cu susan prajit si se dau la cuptor 5-6 minute la temperatura de 400F.

Acum va voi spune cum prepar eu aceste foi.

Fie cu o umplutura vegetariana, fie cu carne tocata, ciuperci, ceapa verde, ierburi preparatie de drob de miel.

Sa incepem cu cea vegetariana.

Ung tava de la cuptor cu ulei si pun o foaie de lavash desfacuta , peste care pun un strat de branza de vaci. **poza3**; Intr-o tigaie calesc ceapa verde cu ciuperci, un graunte de usturoi si marar **poza4**; Acum adaugam rosii uscate in ulei si cateva masline verzi fara samburi **poza5**; Pe deasupra mai pun parmezan si apoi acopera cu alta foaie de lavash, ung cu ulei pe deasupra si dau la cuptor 15 minute **poza6**; Si cateva poze cu drobul meu. Deci prepar umplutura, carne tocata de miel, marar, ceapa verde, ciuperci, toate calite in ulei de masline, un ou, doua, piper, nucsoara. O pun pe prima foaie de lavash **poza 7**; Acopar cu a doua foaie. **poza8**; Ung cu ulei pe deasupra foaia si dau la cuptor. Dupa 15-20 minute e cam asa. **poza9**; ASta e placinta cu carne de la masa de azi la pranz **poza10**; In Rep. Moldova lavashul se gaseste si mai gros de atat si il foloseam pe post de blat de pizza Da, se poate face din ce foi se gasesc pe piata. Pe aici mai sunt si alte tipuri. Ideea este sa nu fie prea scortoase, ci moi, cocoase spre a nu se usca de tot in cuptor. Se pot umple cu ce ai prin casa, acu mi-am amintit ca la cea vegetariana mai puneam si anghinare (artichokes) din conserva in apa. Cum toate nu stau in cuptor decat 15-20 nu se usuca prea tare. Apoi avantajul este ca poate fi incalzita tot in cuptor circa 5 minute;

Rogolah, un fel de cornulete

ies niste cornulete f fragede; Aluat:250 g unt, 1 galbenus, 1 cutie iaurt=200 ml,500 g faina(eventual punem 2-3 linguri in plus,daca e nevoie)

Umplutura:1 pahar nuca macinata ,1 pahar zahar,1 lingurita scortisoara,Zahar pudra pt pudrat cornuletele **poza1**; Punem in vasul de la robot untul aflat la temperatura camerei,faina,iaurtul si galbenusul,se bate 5 minute la viteza mijlocie.Daca mai e nevoie se mai pune putina faina **poza2**; Impartim aluatul in 4,le punem in folie si le lasam in frigider de la 1 ora pana la 3ore **poza3**; Dupa aceea luam o bila o intindem cu sucitorul cat mai rotund posibil **poza4**; Se unge cu unt topit intreaga foaie **poza5**; Intr-un vas amestecam nuca macinata,scortisoara si zaharul **poza6**; Intindem o parte din acest amestec peste foaie **poza7**; Se taie foaia in 8 **poza8**; Rulam le punem in tava cu hartie de copt,temperatura 150 grade timp de 25-30 min **poza9**; Dupa ce le scoatem din cuptor le pudram cu zahar **poza10**; Se pot folosi si alte umpluturi:de ciocolata,marmelada(eu am folosit marmelada de curmale)

pasta torti

5 oua ,macaroane fierte,ketchup ,oregano,sunca taiata marunt,sare,piper,cascaval ras **poza1**; Prajim sunca cateva minute in tigaie,dupa ce sa prajit o punem intr'un castron.Intre timp batem ouale cu sare,piper bine de tot.Acum turnam compozitia de oua in tigaie si o lasam putin sa se prajeasca,cand e gata adaugam macaroanele,peste care punem sucul de rosi si presaram oregano .Apoi punem sunca si deasupra cascavalul.Tragem tigaia de pe foc si o dam la cuptor pt cateva minute,pt a se topi cascavalul..**poza2**.....

dovleac spaghetti vegetal

Aceasta varietate de Cucurbita Pepo, originara din Mexic se cultiva azi in pe multe continente si se gaseste pe pietele europene cu nume ca Vegetable Spaghetti(UK), Spaghetti vegetale(FR) sau Zucca Spaghetti in italiana, Calabaza Espagueti , SP(daca se si comercializeaza in Italia sau Spania, nu stiu, nu am gasit nici o reteta pe web in aceste limbi).

In America se numeste Spaghetti Squash si este in sezon incepand de cu toamna pana primavara.Iata cum arata.**poza1**; Reteta mea este cu o umplutura vegetariana, unt si parmezan.

Incepem prin a pune dovleaca (zucca) la fiert intr-o oala mare cu apa.

Inainte o intepam cu o furculita spre a se patrunde repede. Fiertul dureaza 25-30 min.

Intre timp pregatim o jumătate de ardei gras, o rosie, cateva fire de ceapa verde si usturoi(eu am pus tot verde).

Intr-o lingura de ulei de masline calim ardeiul bucatele, cu ceapa si usturoiul **poza2**; Adaugam rosia taiata in cubulete si ierburi aromatice uscate sau proaspete(maghiran, busuioc, oregano), cateva seminte de anason (daca aveti), sare si piper. Cand dovleacul s-a facut racim si apoi taiem in doua pe orizontala **poza3**, Cu o furculita scoatem semintele.**poza4**; Tot cu furculita afanam pulpa dovleacului pana seamana cu niste paste capelli d'angelo sau spaghetti. **Poza5**; Adaugam legumele calite si amestecam cu bucatele de unt si parmezan. Ornam cu busuioc proaspat sau alta mirodenie la indemana **poza6**;dovlea e dulceag dar devine si mai bun de la untul infierbantat si celelalte ingrediente. Trebuie incercat!Cred ca gasesti pe la voi. Cum ingredientele sunt deja calite, iar pulpa dovleacului e fierbinte se adauga untul si parmezanul si se amesteca bine. Eu asa am in reteta si asa il fac. Sunt alte retete cu alte ingrediente si alea se baga si la cuptor.In cazul asta nu e nevoie. Te asigur ca e fain si in cuptor doar s-ar usca mai mult.El e usor umed de la apa in care a fiert si devine pufos de la unt.

Imi aduc aminte ca.la mama asteptam o vesnicie pina se coceau cartofii in cuptor.iar acum la cel electric ma minunez ce repede merge

Escalop cu ciuperci

Ingrediente: cotlet porc,ciuperci,ceapa,rosii (acum ca nu-i sezonul lor am folosit rosii in suc propriu),patrunjel,unt, ulei
patrunjel,putina faina,un pic de vin alb,sare, piper **poza1**; carnea se bate un pic, se condimenteaza cu sare, piper apoi se da usor prin faina; se pune la prajit in unt (eu folosesc unt+ulei); se lasa la rumenit **poza2**; se scot bucatile prajite pe ambele parti pe o tava care merge la cuptor.Ceapa se toaca, ciupercile se taie si ele si se inabuse in untul si sucurile ramase de la carne (eu a trebuit sa pun o bucata noua de unt, cel in care se prajise carnea se arsese un pic, riscam sa iasa totul amar) **poza3**; Cand zeama lasata de ciuperci se evapora, se pune un pic de vin alb, se lasa sa se evapore si el **poza4**; Se taie rosiile si cu tot cu suc se pun peste ciuperci, se lasa cateva minute la foc apoi se potriveste sosul cu sare si piper **poza5**; Se toarna sosul peste bucatile de carne asezate in tava si se da totul la cuptor pentru 10 min. **poza6**; Aici gata, cu patrunjel deasupra **poza7**; Intre timp se face garnitura, merge bine cu mamaliguta sau piure, eu am optat pentru un piure clasic, cu lapte si unt.Pofta buna!**poza8**;

Rulada cu crema de lamaie

Pt. blat:4 oua,4 linguri apa calduta,125 g zahar,1 pachet vanilie,125 g faina (eu am pus 75 g faina si 50 g intaritor)

,putin praf de copt

Pt. crema: 2 lingurite gelatina praf, 2 linguri apa rece, 3 cuburi de zahar (daca nu o lingura de zahar), coaja de la o lamaie, sucul de la o jum. de lamaie (sau mai mult cine vrea mai acrisoara), 500 ml frisca lichida (smantana lichida cum ii mai zice), 100 g zahar pudra (sau mai putin cine vrea mai acrisoara)

Pt. ornat: o bucata de ciocolata dulce sau amaruie

Asa, acum procedeele pe rand: Galbenusurile se separa de albusuri

poza1; Apoi, se freaca galbenusurile cu 2/3 din zahar pana se face ca o crema. Albusurile se bat si ele spuma cu restul de zahar **poza2**; Adica galbenusurile impreuna cu cele 4 linguri de apa, zaharul si vanilia se freaca pana devin o crema. Se adauga albusurile peste crema de galbenusuri, dar amestecand foarte usor. **poza3**; Se cearna faina deasupra putin cate putin si praful de copt, si se incorporeaza tot asa usor in compozitie. **poza4**; Se pune compozitia intr-o tava pe o hartie de pergament. Stratul sa aiba cam 1 cm inaltime. Se da in cuptorul preincalzit la 200 grade pt. vreo 10 minute. **poza5**; Dupa aia, se scoate si se rastoarna cu grija pe o alta foaie de pergament, presarata cu zahar **poza6**; Se ruleaza cu tot cu foaia de pergament cand inca este cald, si se lasa sa se raceasca **poza7**; Apoi crema.....Gelatina praf se amesteca cu apa si se lasa vreo 10 min. Apoi se incalzeste pe foc cu zaharul si coaja de lamaie rasa, dar f. putin, pana se topeste zaharul, apoi se da la o parte se pune sucul se amesteca, frisca se bate spuma **poza8**; Se incorporeaza in frisca incet gelatina cu lamaia, si zaharul pudra. Asta-i crema....dupa care se pune pe blat 2/3 din crema. **poza9**; se topeste ciocolata si se formeaza diferite forme si se da sa se raceasca **poza10**; crema ramasa se pune pe deasupra ruladei, apoi se orneaza dupa preferinta....se da la frigider.....si gata de mancare...Este de-a dreptul o bunatate **poza11**; sectiune si apoi in farfurie... **poza12,13**;

Cupe de pine cu sos pe ele

Reteta e pentru 4 persoane, dar fiind feliile de paine mai mici, am facut 6 portii.

Ingredientele **poza1**; 4 felii paine toast, unt, 200 g. rosii (cherry), ulei de masline, 2 oua, 4 linguri branza proaspata, rosii sferturi pentru ornat

Feliile de paine se ung cu unt topit pe ambele fete pana cand se inmoaie **poza2**; Fiecare felie se pune intr-o cana sau intr-un castron

termorezistent pentru a-si pastra aceasta forma la copt: **poza3**; Se coc in cuptor la 220 grade timp de cca. 10 minute: **poza4**; Intre timp, pregatiti umplutura.

Spalati si curatati rosiile si tocati-le nu foarte marunt **poza5**;

Caliti-le apoi in 2-3 linguri ulei de masline sau floarea soarelui: **poza6**;

Bateti ouale cu 3 linguri apa, sare si piper **poza7**; Si prajiti-le: **poza8**;

Cand sint oarecum legate, adaugati branza (eu am pus o telemea buna, nu prea sarata **poza9**; Scoateti feliile din forme, care trebuie sa fie crocante (dupa copt) si puneti-le pe o farfurie sau un platou.

Umpleti-le cu amestecul de rosii, branza si ou **poza10**; Curatati 4 rosii potrivite, patrunjel si busuioc verde sau oricare dintre verdeturile voastre favorite (niciodata n-am in casa asa ceva cand am nevoie). Taiati rosiile in sferturi si ornati feliile de paine cu ele si cu verdeata: **poza11**;

Clatite cu branza dulce la cuptor

Pentru aluatul de clatite avem nevoie de : 2 oua, 12 linguri de faina apa (cat sa arate ca o smantana mai groasa... eu am pus cam un pahar si un sfert de apa)

intr-un castron se amesteca bine cele 2 oua cu faina si apa **poza1**; sa

facem intai clatitele, si dupa aia facem umplutura de branza dulce

aici am incins doua tigai, ca sa mearga mai repede, iar tigaile le-am uns la fiecare clatita cu o pensula cu ulei (dupa parul valvoi de la pensula, se

vede sper cat de des fac clatite) aici e prima transa **poza2**; intoarse pe partea cealalta (vedeti sa fie tigaile bine incinse la prima transa)**poza3**; si aici , avem 7 clatite, atat mi-a iesit mie din aluat ,asaaaaaaaaa... si p-astea le dam deoparte **poza4**; ca sa ne ocupam de crema de branza, pentru care ne trebuie

2 pachete branza de vaci , la 250 gr (eu am folosit branza grasa) ,2 oua ,6 linguri de zahar ,2 pliculete zahar vanilat

stafide **poza5**; intr-un castron punem cele 2 pachete de branza, ouale (intregi), zaharul , zaharul vanilat , si cate stafide vrem **poza6**;

amestecam bine cu o lingura **poza7**; si incepem sa umplem clatitele , vedeti ca se pun cam 3 linguri de branza pe fiecare clatita, iar dupa ce o umpleti, nu o rulati normal, rulati-o foarte larg, doar un pic uniti marginile **poza8**; dupa ce le-am umplut pe toate , eu le-am pus intr-o tava din

hartie de aluminiu neunsa cu nimic, voi puteti sa puneti in ce vreti, dar e preferabil sa fie macar un vas de jenna, iar clatitele sa fie una putin peste cealalta **poza9**; le-am bagat in cuptor la 175 de grade pentru 20 de minute ,;aici , dupa ce le-am scos, le-am pudrat cu zahar **poza10**; din alt unghi **poza11**; si aici una bucata , scoasa pentru a fi mancata ;

din pacate n-am mai apucat sa-i fac si sectiunea nici ei, nici la celelalte 6, pentru ca au fost mancate toate in aproximativ 4 minute de ai mei si de mine... ce pot sa va spun este ca umplutura de branza dupa ce iese de la cuptor, este legata, nu curge deloc, si seamana foarte mult cu umplutura de la branzaice, oricum am primit mai multe laude, urale si ovatii de la astea decat de la cele simple. ;aici, eu i-am trantit si o lingura de smantana deasupra....mamaaa ce buna e.. imi ploua in gura cand ma uit la poza, mai ales ca stiu .. ca le-am terminat, dar mai fac mai copchii, mai fac !**poza12**;

Tort cu martipan si ciocolata

BLATUL 4 oua; 150 g zahar; 75 g faina; 75 g amidon; 1/2 lingurita praf de copt; 1 prisa sare; coaja de portocala (rasa)
; extract de vanilie; 1 zahar vanilat;

CREMA DE MARTIPAN: 350 martipan(masa cruda); 100 ml suc de portocale(proaspat); 1-2-3 linguri de budinca de vanilie(fac.)

DECOR: ceva martipan, pentru forme/figuri

MOD DE PREPARARE:

Blatul: Se separa ouale. Se bate albusul împreuna cu 40 g zahar ,cu priza de saresi zaharul vanilat.

Galbenusurile se bat cu restul de zahar, cu extractul de vanilie ,coaja rasa de portocala, pâna devine o compozitie spumoasa si zaharul e topit. Se aduga galbenusurile la spuma se amesteca cu atentie. Faina se amesteca cu amidonul si praful de copt si se aduga lingura cu lingura, amestecând într-una. Se toarna într-o tava cu perete detasabil (rotunda-diametrul 28 cm), unsa cu unt si tapetata cu faina. (sau cu hîrtie de copt); Se da la cuptorul încălzit în prealabil la 160°C-170°C timp de 25-30 minute.; Se lasa la racit, pe un gratar, apoi se taie în 3 felii subtiri. Spuma are o alta consistenta, fata de cea care e batuta/mixata, doar cu un praf de sare..e teapana, dar si cremoasa;

-spuma de albus **poza1**; galbenusurile, se bat si ele cu zaharul +coaja citrice+extract de vanilie, pina se albesc **poza2**; se amesteca albusurile spuma cu cea de galbenusuri, si se amesteca finut se amesteca si faina (care e deja amestecata cu amidonul si praful de copt) usurel **poza3**; se pune în tava tapetata cu unt si faina..sau hîrtie ,ca io-s mai lenesa **poza4**; Blatul frisch scos din cuptor, si rasturnat pe gratar..e cu fundu-n sus, pentru ca e mult mai frumos si drept

O splendoare de blat, vi-l recomand cu placere..la orice tort parerea mea **poza5**; ..îl taiati frumos în trei felioare **poza6**; faceti crema de martipan..eu am adugat în final si 3 linguri de budinca de vanilie..pentru ca nu eram asa încîntata de martipanul scump de la Schwartau..deci

fetele,cumparati pe cel ieftin de la LIDL,ca e cel mai bun

Nu mai am poza cu crema în castron,dar se vede pe blaturi **poza7**; se unge prima felie de blat..**poza8**; apoi a-2-a **poza9**; cel de-al 3-lea blat,se stropeste pe partea interioara cu zeama de portocala,si se acopera tortuletul ..

se da la loc racoros,si se lasa asa pâna a 2-a zi ;Apoi se îmbraca+decoreaza **poza10**; Se acopera cu o glazura de ciocolata..se modeleaza dupa cum aveti chef; asa de exemplu **poza11**; -am decorat cu forme de martipan..lam întins putin martipan,si am facut formite (cu alea de minifursecuri/sau pt gauri în fursecuri **poza12,13**;

Placinta cu brinza ca-n Maramures

Aceasta placinta se mai numeste si placinta creata dar iti trebuie o mare maiestrie sa intinzi aluatul subtire ,subtire ca sa iasa placinta creata.

Aluat :1kg de faina ,drojdie proaspata un pachet de 25 g, lapte cald pentru framantat , o jumătate de lingurita de sare.

Umplutura:Branza de oaie , sau cas proaspat, o jumătate de kg. O legatura de marar proaspat.

Primavara acest aluat se umple cu cozi de ceapa, frunze de loboda si marar .

Se face o maia dupa care se framanta bine aluatul din faina lapte cald si sare . Aluatul este bun si pentru pâine.Se lasa la crescut **poza1**; Eu am folosit cas proaspat de oaie ,pe care l-am dat prin razatoare, l-am sarat bine si l-am amestecat cu marar pus de cu toamna in borcan in sare **poza2**; Am luat cu lingura aluat dospit. **Poza3**; L-am intins cat mai subtire posibil.**poza4**; Am pus o lingura cu varf de cas (branza).**poza5**; Am prins de un colt aluatul si l-am intins ...**poza6**; -am pus peste cas **poza7**; Am continuat ...modelarea ...**poza8,9,10,11**; La o

maramureseanca autentica placinta ar fi fost muuuult mai subtire

poza12; Ulei in tigaia incinsa si pun placinta cu fata in jos. **Poza13,14;**

In timp ce umplu alte placinte sunt atenta la cea din tigaie. O intorc doar cand este aurie **poza15,16;** Si acum finalul: **poza17.....;** Dintr-un kg de faina ies 10-12 placinte. Acest aluat se poate umple si cu branza de vaca dulce , cu mere rase cu zahar sau cu varza calita.

Ce este cel mai important este ALUATUL . Trebuie sa fie foarte bine framantat , elastic sa se poata intinde fara sa se rupa . Umplutura clasica pentru placinta maramureseana este casul de oaie , sarat , sau cum am spus primavara umpluturile din frunze de loboda , marar si ceapa. **Se serveste cu lapte batut** (laptele ala batut ii zice SAMATISHA!!!!!!...pe cuvânt ca e nebunie laptele ala grasutz cu placintele astea)

-Si în Tara Vrancei se fac placinte cretze. Singura deosebire este ca se pune drojdie de bere si-n umplutura (numita *zalavat*) si oua multe. De obicei se face cu branza framantata de oaie , foarte sarata.Umplutura este mai lichida. Placintele se mai numesc *placinte cu clini*;Datorita drojdiei la copt(prajit in untdelemn) placintele se umfla.

-Si-n Bihor se fac... O bunatate !!!...Mama le face foooooaaarrtееее des, umplute cu branza,sau cu varza, sau cu o combinatie de cartofi piure si branza.Numai ca ea le face rotunde, pune umplutura la mijloc, le aduna spre centru si le aplatizeaza cu sucitorul, iar la prajit pune foarte putin ulei si le pensuleaza doar pe ambele parti cu uleiul...Calde cu smantana, o minunatie...vai de soldurile noastre

-si eu sunt din aceeasi zona si facea si bunica mea placinte din astea,dar simplificase impaturitul,le facea impaturite in 4,ca un plic.ea le facea umplute cu branza dulce,ou,zahar ,zahar vanilat,coaja rasa de lamaie,sau uneori cu varza.se mananca cu smantana deasupra.

groshtior=smantana

samatishe=iaurt,lapte prins

si mai este o varietate de ii zice parca lapte acru,nu mai tin minte exact,care este un fel de iaurt cu bucati de branza prin el,o minunatie.

-Eu le-am facut cu varza dulce calita, cu mult piper... o nebunie or ieselit!!!! 10 placinte in total.... 4 le-am prajit, dar pt ca am vazut ca trebuie pus prea mult ulei in tigaie, altfel risti sa ti se arda placintica... am lasat-o balta. Si am dat restu 6 la cuptor si cu ocazia asta am mai salvat vreo 10 calorii.... Toate sint super bune... abia astept sa cumpar si telemea si marar

Placinta creatza cea mai buna

Ingrediente aluat:1 cana apa calda;1 cub de taic (drojdie);3-4 linguri ulei;faina cat cuprinde ca sa iasa un aluat bun de intins;umplutura:;1 kg de branza proaspata de vaci ;7-10 oua ;zahar cat ne place de dulce;stafide;vanilie;zahar vanilat pentru pudrarea placintei.

Sa nu va suparati ca nu am cantitatile exacte la unele ingrediente, dar eu o fac de pe la 14 ani si nu mai cantaresc nimic, merge totul de la sine.

Aici poza cu ingredientele pt umplutura:**poza1**; Ingredientele pt aluat:**poza2**; apoi se incorporeaza ingredientele de la aluat (se face maia din taic dizolvat in apa si 2 linguri de faina, cand a inceput sa creasca, turnam peste faina, apoi adaigam uleiul) si impartim aluatul in 2 **poza3**; Luam prima bila de aluat, si o intindem cat se poate de subtire pe masa infainata **poza4,5**; Stropim foaia cu ulei **poza6**; si turnam jumatate din umplutura pe ea **poza7**; apoi strangem cu mainile, usor, pe de-a lungul foii, pana se increteste, a mai explicat cineva pe Culinar procedeul, mai bine decat mine **poza8,9,10**; se taie in 2 bucati si se aseaza in tava de cuptoruna langa alta

La fel se procedeaza si cu cealalta jumatate de aluat, obtinandu-se astefel

4 suluri cretze (dupa coacere, acestea se vor lipi si nu se va mai observa delimitarea lor) **poza11**; Stropim dn nou cu ule placinta si o lasam la copt aproximativ 30-45 minute, pana se rumeneste usor, se acopera cu un servet ud, se lasa 5 minute si se pudreaza cu zahar **poza12**; la sectiune nu am mai apucat sa fac poza, pentru ca aceeaasta placinta nu apuca sa se raceasca, o mancam asa, fierbinte, cu un vin alb rece

Autoarea: Eu pun cam o cana de apa calda si faina cat sa iasa un aluat ca cel de cozonac, bine spus de consistenta lobului urechii, iar la cuptor o pun pana se rumeneste usor... si o acopar cu un servet ud cateva minute. E foarte buna! Sa incerci, ca nu o sa-ti para rau.. ce este mai greu e intinsul aluatului

Torta pasqualina (tarta de pasti, argentiniana)

1 ceapa; 2 catei de usturoi; 2 linguri de ulei;600 g spanac, decongelat si scurs de zeama;250 g ricotta sau branza proaspata, (Kesella, Kesso);2 oua + 4 oua;sare;piper

Pentru aluat:3 dl faina (180 gr) + inca putin pentru intins aluatul; 0,5 dl ulei de masline;1 dl apa; 0,5 lingurita sare;piper; sare;1 galbenus pentru uns tarta

1. Se pune cuptorul la incalzit la 225 grade C ;2. Se toaca ceapa si usturoiul, se prajesc in ulei. Sare, piper. Se lasa sa se raceasca **poza1**; 3. Pentru aluat: se amesteca faina cu sarea si piperul. Se adauga uleiul si apa. Se framanta un aluat. Se intinde 2/3 din aluat. **Poza2**; 4. Se pune aluatul intr-o forma de circa 24 cm i diametru, pe fundul si marginile tavii.**poza3**; 5. Se amesteca spanacul cu branza, ouale, sare, piper **poza4,5**; 6. Se pune amestecul de spanac in forma. Se fac 4 adancituri, cu ajutorul unei linguri. Se sparge cite un ou in fiecare adincitura. Se pune putina sare peste fiecare ou. **Poza6**; 7. Se intinde restul de aluat, se face

un "capac" care se inteapa in cateva locuri (sa aiba pe unde iese aburii), se pune aluatul peste umplutura de spanac. Se "ciupest" putin aluatul-capac de aluatul de pe margini astfel incat umplutura sa fie acoperita de aluat.**poza7**; 8. Se da la cuptor, cam 40 minute. **Poza8**; 9. Se lasa sa se raceasca putin, se taie in felii. **Poza9,10**,

Poti face tarta si fara oua - in compozitie. Si daca tot nu vrei nici un ou, deasupra se poate unge cu ulei.

Aceasta tarta este tipica atat in Argentina cit si in Uruguay iar reteta originala (italiana) se face cu "acelgas" in loc de spanac(denumirea spaniola, sau *beet greens* in engleza; nu stiu denumirea romaneasca. Este un fel de stevie).

Cartofi frantuzesti

Eu am dat o pata de culoare folosind si **cartofi dulci**(nu am vazut asa ceva in Bucuresti-**este o combinatie intre dovleac** si cartof, in engleza sweet potato in ebraica batata:)) - nu este obligatoriu, reteta se poate face numai din cartofi.

Ingrediente: (pentru o tava de 30/40 cm si 5cm inaltime)

7 cartofi MARI ;12 oua ;2 cartofi dulci MARI (daca nu aveti, folositi 10 cartofi MARI)

Pentru umplutura puteti combina orice branzeturi aveti prin casa, doar sa nu fie foarte sarate si amestecate sa dea consistenta unei paste mai grosute.

Eu am folosit:

500 gr de Fromage Frais - un fel de branza moale proaspata, (poate echivalentul romanesc este crema de branza) ;

150 gr de feta ;

200 gr de cottage cheese (iar nu stiu ce ati putea pune daca sinteti in Ro

si nu se gaseste - branza telemea) ;

100 gr cascaval/cheddar ras (daca il puneti in blender poate fi si in cuburi sau fasii) ;

Puteti adauga smantana si lapte dupa cum poftiti sa va dea consistenta de pasta legata. Nu foarte tare ca o branza si nu o pasta lichida. ;

1 lingurita de vegeta ; sare, piper ; O canuta de lapte

Se fierb cartofii si cartofii dulci pana se inmoaie dar nu pana se sfaramita.

Se fierb ouale sa fie foarte tari.

Se lasa cartofii in apa rece ca sa se poata decoji fara sa va ardeti. Se feliaza cartofii cartofii rand pe rand si se aseaza in tava unsa cu unt ca sa acopere toata suprafata. Pentru ca stratul de jos este cel care suporta toata compozitia eu l-am facut un pic mai grosut decat celelalte (poti taia feliile mai groase sau sa mai adaugi felii).

Eu am taiat tot, cu un cutit de branza (sau orice alt cutit zimtat). Nu folositi cutite cu lama nezimtata pentru ca se sfaramita si cartofii se lipesc de cutit.

Se amesteca toate branzeturile in blender cu lingurita de vegeta incat sa va dea o pasta legata care se poate turna peste cartofi. Se toarna pasta peste cartofi, se distribuie uniform si se adauga un alt strat de cartofi (eu am pus cartofii dulci - au culoare portocalie si arata frumos cand servesti taiata toata placinta/tarta) Peste al doilea strat de cartofi se adauga ouale, curatate de coaja si taiate felii rotunde. Eu am adaugat peste oua un strat subtire de smantana sa fie placinta mai cremoasa. (daca nu aveti smantana orice branza se poate face cremoasa amestecata cu lapte in blender). Peste oua se adauga ultimul strat de cartofi. Se toarna peste cartofi o canuta cu lapte ca sa aiba in ce fierbe cartofii la cuptor si sa nu se usuce. Se lasa la 180 de grade celsius cam 20-30 de minute, pana se rumenesc cartofii pe deasupra. Spre sfarsit, inainte sa scoateti tava din

cuptor puteti rade cascaval deasupra sa aiba un aspect mai maroniu.
Sarea si piperul se poate adauga cand serviti sau printre straturi, depinde cat de sarata este branza, sau daca va place piperul.

Este o reteta simpla, nu foarte costisitoare si dureaza cu tot cu fierberea cartofilor cam 30-40 de minute de preparat si alte 30 de minute de pus la cuptor. Se serveste fierbinte cu muraturi sau salata verde, vin alb sau bere :) Berea merge excelent cu cartofii astia!

Pentru cine vrea sa incerce o variatie, adaugati ceva verdeturi tocate foarte marunt in compozitia de branza sau ceapa tocata cubulete fine, sau ambele: Urmeazapozele. sper sa reusesc sa le pun!

.....
.....

...tava mea are marimile 30/40 si 5 cm inaltime Puteti folosi orice tava care poate fi pusă la cuptor de orice dimensiune daca aveti proportia ingredientelor **poza1**; Pentru umplutura puteti combina orice branzeturi aveti prin casa, doar sa nu fie foarte sarate si amestecate sa dea consistenta unei paste mai grosute.

Eu am folosit:

500 gr de Fromage Frais - un fel de branza moale proaspata, (poate echivalentul romanesc este crema de branza)

150 gr de feta

200 gr de cottage cheese (iar nu stiu ce ati putea pune daca sinteti in Ro si nu se gaseste - branza telemea)

100 gr cascaval/cheddar ras (daca il puneti in blender poate fi si in cuburi sau fasii)

Puteti adauga smantana si lapte dupa cum poftiti sa va dea consistenta de pasta legata. Nu foarte tare ca o branza si nu o pasta lichida. **Poza2**; Se

amesteca toate branzeturile in blender cu lingurita de vegeta incat sa va dea o pasta legata care se poate turna peste cartofi. **Poza3;** Se fierb cartofii si cartofii dulci pana se inmoaie dar nu pana se sfaramita. Se fierb ouale sa fie foarte tari. Se lasa cartofii in apa rece ca sa se poata decoji fara sa va ardeti.

Se feliaza cartofii cartofii rand pe rand si se aseaza in tava unsa cu unt ca sa acopere toata suprafata. Pentru ca stratul de jos este cel care suporta toata compozitia eu l-am facut un pic mai grosut decat celelalte (poti taia feliile mai groase sau sa mai adaugi felii).

Eu am taiat tot, cu un cutit de branza (sau orice alt cutit zimtat). Nu folositi cutite cu lama nezimtata pentru ca se sfaramita si cartofii se lipesc de cutit. **Poza4;** Se toarna pasta de branza peste cartofi, se distribuie uniform **poza5;** Se toarna pasta de branza peste cartofi, se distribuie uniform si se adauga un alt strat de cartofi (eu am pus cartofii dulci - au culoare portocalie si arata frumos cand servesti taiata toata placinta/tarta)

Peste al doilea strat de cartofi se adauga ouale, curatate de coaja si taiate felii rotunde. **Poza6;** Imi pare rau ca nu m-am gandit sa fac o poza cum arata inainte de fiert, dar asa arata dupa fiert cartofii dulci (sweet potato) decojiti. **Poza7;** Peste oua se adauga ultimul strat de cartofi.

Se toarna peste cartofi o canuta cu lapte ca sa aiba in ce fierbe cartofii la cuptor si sa nu se usuce.

Se lasa la 180 de grade celsius cam 20-30 de minute, pana se rumenesc cartofii pe deasupra. **Poza7;**

Topinambur este denumit si Jerusalem Artichoke (artisoc de Ierusalim)
HELIANTHUS TUBEROSUS

Aceasta leguma radacinoasa nu este de fapt un adevarat artishoc (de la care aruncam frunzele si mancam doar miezul in diferite feluri de

mancare) ci este mai mult o varietate de floarea soarelui cu radacina tubulara si bolovanoasa, cu coaja maro care este foarte nutritiva si se poate pastra (spalata foarte bine) in pregatirea mancarii. Este confundata uneori cu ginger-ul. Chestia este ca nu are de-a face nimic cu Ierusalimul planta asta doar ca vine din cuvantul italianesc "girasol" = floarea soarelui. Israelienii nu au obiectat si uite cum este denumit pe piata pentru intelegerea mutuala a cultivatorilor ca vorbesc de aceeaasi planta! Pulpa radacinii este alba si are gust "nutty, sweet and crunchy". Se poate tine in frigider o saptamana si se poate fierbe, manca in forma originala in salate, sau serviti ca garnitura.

Sint o buna sursa de fier si exista si o faimoasa Jerusalem Artichoke Soup! Am sa caut mai multe, poate si reteta faimoasa de supa deocamdata asta e tot ce stiu.. deci nu este una si aceeaasi cu sweet potato.

Sweet potato este portocaliu cand il tai si topinambur este alburii... Ma tot intreb daca avem sweet potato RO, pentru ca in final este o alta forma de cartof, eu zic ca-i o amestecatura la gust intre cartof si dovleac! Pana si in textura! Banuiesc ca se cultiva in aceleasi conditii ca un cartof Am mancat pana acum doar artichoke adevarat, dar nu topinambur dar aveam o colega care facea supa asta in Israel si se lauda ca este o delicatasa

Cabana

Pentru doua foi: 250g zahar; 50g unt; 600g faina; 3 linguri de miere; 4 linguri de lapte; 2 oua; 1 lingura de bicarbonat de sodiu alimentar stins cu zeama de lamaie

Pentru crema: 4 pachete de budinca de vanilie (de preferat Dr. Oetker); 1 litru de lapte; 500 g zahar tos; 2 pachete de margarina RAMA (eu am folosit unt)

Pentru glazura : 100 g zahar tos; 3 linguri de cacao, 3 linguri de lapte, 100 g unt **poza1**; FOILE

Intr-un vas se adauga zaharul, untul, mierea, laptele si ouale si se

amesteca bine. Treptat se adauga faina si bicarbonatul stins cu lamaie. Coca obtinuta se imparte in doua parti. Jumatate se amesteca cu cacao, iar jumatate se lasa necolorata **poza2**; Din jumatatea necolorata se intind doua foi direct pe hartia de copt si se coc pe dosul tavii **poza3**; Cat sunt calde foile se taie in trei fasii; fasiile laterale avand aceleasi dimensiuni in timp ce fasia centrala este un pic mai lata. **Poza4**; Din jumatatea colorata se fac 20 de bilute din care se intind 20 de bete.**poza5**; Se coc si ele.**poza6**; CREMA

Se amesteca laptele rece cu budinca si zaharul intr-o cratita de teflon si se pune pe foc mic. Se amesteca bine pana se ingroasa si se da la rece. Dupa ce s-a racit foarte bine se amesteca cu doua pachete de margarina (treptat sa nu se taie).

Se incepe asamblarea cabanei. Fasia din mijloc a unei foi se aseaza ca baza cabanei. Se pune un strat de crema si patru bete ca apoi urmatorul strat de crema **poza7**; Peste stratul al doilea de crema se pun 3 bete alternativ, apoi iar un strat de crema, 2 bete, crema, un bat in varf si iar crema. Din constructie cabanei i se da forma de piramida, care se definitiveaza cu asamblarea peretilor laterali (cele doua fasii de coca egale) **poza8**; Pentru glazura se mesteca ingredientele pe baie de abur, se lasa sa se raceasca putin si se decoreaza.

Pentru ca eu eram in graba am cumparat glazura gata facuta, si am ornata cabanutele (ies doua dupa cum am spus la inceput) cu ciocolata de menaj alba.

Aici este o cabanuta decorata **poza9**; Doua sectiuni **poza10**; Tocmai scrisesem ca se poate face si cu unt (e foarte gustoasa cu unt)

Mie imi place mult cum arata.Dar Adriana cum te-ai gindit sa pui crema cu gelatina ?si apoi sa prinzi foile ?Sau ai tu in colectia ta bogata si o tava in

forma asta.??

PS. in catalogul de Tortissimo, care l-am primit (nu stiu daca tu l-ai primit) exista si forme pt. asa ceva.

N-am primit catalogul de la tortissimo, forma dintr-aia lungă de plastic transparent am, cu fundul detașabil, ar putea fi o idee.

drob fals (fara miel)

Cantitati necesare:600 g pateu de ficat (animal sau vegetal);2 legaturi ceapa verde;6 linguri orez;verdeata (eu am pus 2 legaturi de patrunjel);6 oua pentru compozitie + 2 pentru uns deasupra

M-am trezit tarziu, asa ca in prima poza deja ceapa e la calit, impreuna cu orezul, verdeata si putina apa **poza1**; Aici luat de pe foc, alaturi de ceea ce urmeaza sa adaug: **poza2**; Am incorporat pateul de ficat: **poza3**; In poza de mai sus sunt si putina sare si piper puse, nu prea mult ca deja pateul e condimentat. Am pus si ouale: **poza4**; Asta e compozitia finala **poza5**; Tava tapetata si ouale pregatite pentru uns **poza6**; Am pus compozitia si am turnat ouale batute deasupra **poza7**; A stat la cuptor 1 ora si 45 de minute. Cuptorul era deja cald pentru ca inainte de asta am copt 2 checuri cu banane dupa reteta Adrianei care vor tine loc de cozonac **poza8**; Inca una: **poza9**; Daca as mai fi avut rabdare (si oua) mergea pus in interior ou fiert tare, care face ca sectiunea sa arate frumos. Dar m-am grabit. Si ca sa dovedesc ca am facut si checurile, le-am pozat si pe dumnealor **poza10**; Si aici, odihnindu-se pe cealalta parte **poza11**;

-se poate folosi ficat de pasare, in loc de ficat

Cineva zice: Am facut reteta cu ficatei de pui pe care i-am calit cu ceapa într-un pic de unt si i-am dat apoi prin robot. Ca verdeata am pus

patrunjel si marar si am adaugat si niste usturoi. Am pus oua fierte în interior. Acum l-am taiat si l-am si gustat, este foarte bun.

Cum se face pateu de ficat

400 gr ficat(oricare doriti) eu am folosit de porc;1 morcov;o ceapa;1-2 tulpini de tzelina;2 catzei de usturoi;3 linguri ulei de masline;150 ml vin rosu;1 lingura pasta de rosii;100 ml supa sau apa;30 gr unt;1 lingura capere;sare, piper;patrungel

Eu am inceput prin a toca ceapa, tzelina, morcovul (usturoi de data asta nu am pus ca copilul meu nu-l iubeste si pateul a fost mai mult pentru ea)

poza1,2; si le-am pus la calit in ulei, la faza asta trebuie de adaugat si usturoiul **poza3;** se lasa timp de vreo 5 minute pina se inmoaie putin legumele, in acest timp se pregateste ficatul, se spala, usuca si taie bucati

poza4; si se pune peste legume in tigaie, se amesteca bine pina se schimba la culoare **poza5;** dupa care se adauga o jumate din cantitatea de vin, se lasa la foc mediu pina se evaporeaza aproape tot vinul

poza6,7; dupa, se adauga si restul vinului, pasta de rosii, supa sau apa, se sareaza putin, dar piper mai din belsug **poza8;** se acopera tigaia si se lasa pe foc mediu timp de 15-20 min pina se inmoaie ficatul si se mai absoarbe din lichid (din pacate am uitat sa fac poza cind era gata).;

dupa ce se raceste putin se mixeaza in robot, dupa care se intoarce din nou in tigae, se adauga untul, capere (eu nu am pus din acelasi motiv ca si usturoiul), patrungel tocat(eu am pus marar, ca numai asta aveam). se incalzeste putin pina se topeste untul, se mai condimenteaza daca e

nevoie **poza9;** Se serveste cald sau rece pe felii de bagheta rumenite la gril sau in tigaie, eu am servit pe o felie de paine integrala...**poza10;** 2-3 zile poate si mai mult daca-l tzii la frigider nu cred ca se strica;. din 400 gr de ficat nu a iesit chiar mult, un bol micutz, asa ca nu prea e ce pastra la frigider.

Tagliatele cu brinza de vaci

Ingrediente:un pachet (200 g) tagliatele,250 g branza de vaca,5 linguri mari de zahar,2 plicuri zahar vanilat,4 oua

o mana de stafide;**poza1**; Se fierb pastele conform indicatiilor de pe pachet (pe ale mele scria 6 min) si apoi se pun la scurs **poza2**; Intre timp se bat cu furculita ouale, se adauga branza, zaharul, zaharul vanilat si stafidele. (am incercat o data si cu mixerul dar parca nu erau la fel, de atunci le amestec doar cu furculita) **poza3**; In aceasta compozitie se pun pasteles si se amesteca bine.Apoi totul se toarna intr-un vas uns cu margarina si tapetat cu pesmet:**poza4**; Apoi se da бага in cuptorul preincalzit. Asa arata cand le-am scos de la cuptor **poza5,6**;

Cineva zice:Reteta asta o fac si eu cand n-am chef de chestii mai savante. Dar VA ASIGUR ca iese incomparabil mai buna daca adaugi esenta de rom si coaja rasa de lamaie sau portocala

Rulouri cu crema

aluatul :jumătate cana lapte, jumătate cana unt sau untura topita(nu incercati cu margarina sau ulei ca am incercat eu si ...), un varf de cutit de amoniac stins cu otet sau zeama de lamaie , faina (cat cuprinde) **poza1**; Se amesteca toate ingredientele si se face un aluat de consistenta aluatului de paine. Se lasa in frigider cam 15 minute , apoi se intinde o foaie , ceva mai subtire de 1/2 cm **poza2,3**; Se taie in fasii de 1,5 cm si se ruleaza pe forme (cine are. cine nu ...improvizeaza ..si va arat si varianta mea de improvizatatie **poza4,5,6**; se бага in cuptor la foc mic si se lasa pana se rumenesc un pic (cam 10 minute)**poza7,8**; se umple cu crema (va recomanda crema calda) , eu am folosit budinca de vanilie si

la capete se pune un capac de ciocolata calda dupa care se tavalesc prin nuca de cocos sau alune....**poza9,10**; In final se pot pudra cu zahar pudra , cacao sau sprita cu ciocolata (eu prefer ciocolata)(recomand sa puneti o punga peste farfuria cu ele terminate si sa le lasati pana a doua zi)

poza11;sau Eu le umplem cu frisca sau cu crema de vanilie facuta de mine si date prin zahar pudra; Untul trebuie sa fie lichid, iar crema .. ce-ti place tie mai mult. Eu le fac cu ce am prin casa dar prefer crema calda, gen budinca deoarece de la caldura si umiditate rulourile devin moi;

Improvizatia e din porumb, si sunt coapte si rascoapte ca le am de vre-o 6 ani si sunt in perfecta stare ..

Ieri le-am facut pentru ca voiam sa probez noile forme dar am constatat ca tot cele vechi ma multumesc mai mult deoarece inoxul se incinge si e greu de manevrat pe cand cele din tulpinile din porumb poti pune mana pe ele linistita.

Capacele le-am facut acum ceva timp deoarece am facut o crema care o cam lua la vale si ca sa nu curga le-am pus ..capac Am descoperit ca-mi place si de atunci tot asa le fac

cosite lungi

Aluat:500gr faina,1cub drojdie{eu am pus 20gr. uscata},250ml lapte caldut,80gr zahar,un praf de sare,1 lingurita coaja de lamiie,100gr unt,1 ou;

se framinta aluatul si se lasa 45 minute sa creasca.**poza1**;

Umplutura:250gr nuci prajite si macinate,50gr pesmet,50gr. alune prajite si macinate,80gr. Zahar,sucul de la o lamiie,60ml. frisca lichida,rom

poza2,3; Se unge foaia de aluat cu umplutura si se ruleaza. Se incinge cuptorul la200grade.ruloul umplut se aseaa pe o tava unsa cu unt si se taie in doua pe jumatate din lungimea sa.Se rasucesc cele doua jumatati de aluatcu partea taiata in sus. se tae a doua jumatate,se impleteste

coronita din cordoanele de aluat impletite.{de data asta eu nu am mai facut acelasi model ca in revista cu toate ca iese foarte frumos }.Se coace 30 de minute la cuptor **poza4,5,6** Se glazureaza apoi cu 250gr. zahar pudra amestecat cu 4 linguri rom.

eu am glazurat cu miere de albine;**poza7,8**

;

Pizza fara blat 1

Pentru o tava rotunda cu diametrul de 26 cm aveti nevoie de:4 oua, 4 linguri de faina,4 linguri de ulei, salam, cascaval, sunculita taraneasca(cam cate 100-150gr de fiecare, dupa preferinte), ciuperci, ceva verdeata proaspata (patrunjel sau marar), un ardei rosu sau un gogosar, cateva masline.

Se bat ouale bine, se adauga faina si uleiul si se amesteca bine. Salamul, sunculita si ardeiul se taie in bucatele mici, cascavalul sa da prin razatoare, verdeata se toaca marunt si de adauga peste ouale cu faina.Se poate pune orice umplutura doriti . Se pune sare (sau delikat) si un pic de ketchup in compozitie. Tava se tapeteaza cu margarina si faina, se pune compozitia si se introduce in cuptorul incalzit cam 30 min.INAINTE de a o pune la copt se orneaza cu cateva felii subtiri de salam sau de sunculita, cu maslinele taiate jumatati si curatate de samburi.Cand este rumenita deasupra este gata, se serveste calda cu ketchup.Daca dorita sa faceti o pizza mai mare se poate face in tava normala, patrata de la cuptor dar atunci va vor trebui 10 oua, 10 linguri de faina si 10 de ulei, si mai multa umplutura. Este reteta noastra preferata de duminica. Va doresc pofta buna !

Pizza fara blat 2

Ingredientele folosite de mine: 4 oua; 4 linguri ulei;4 linguri faina;80 g cabanos (2 bucati);120 g parizer pui;100 g cascaval;100 g ciuperci;un

ardei rosu;3 linguri ketchup;oregano.

Si am pus mixerul la treaba ... sa bata mai intai ouale... si cand s-au facut spuma ... am adaugat faina si apoi uleiul ... rezultand **poza1**; In timp ce mixerul isi vedea singurel de treaba ... eu am maruntit toate ingredientele pentru umplutura **poza2**; Si am inceput sa le adaug in compozitie ... mai intai cabanosul, parizerul si ciupercile **poza3**; Dupa ce am amestecat am adaugat si cascavalul ... amestecand mai usor pentru a nu-l macina prea tare **poza4**; La urma am pus ketchupul si oregano ... si gata compozitia de pizza **poza5**; Am uns cu unt si am tapetat cu faina tava mea de tarta ... si am turnat copozitia **poza6**; Si am ornat-o cu 1 ardei rosu mic taiat felii subtiri **poza7**; Si la cuptor cu ea ... la 200 grade C timp de 30 de minute **poza8**; Dupa ce s-a scurs timpul am scos-o ... si am si mutat-o pe un platou ... pentru ca trebuia sa o si tai ca sa trimit si parintilor cateva felii **poza9**; Uite si felia pe care am savurat-o eu ... delicioasa **poza10**;

Clatite de post

Asa ca: 800 g faina, 1/2 praf de copt, 2 linguri zahar, un praf de sare, 1,5 l sifon.

Cum am procedat: zaharul, sarea, praful de copt se pun intr-un castron peste care se adauga sifon si se amesteca energic (eu am folosit mixerul). Si tot asa: sifon, faina pana se termina faina sau pana am facut cantitatea dorita.**poza1**; Se incinge o tigaie, si se pun la prajit **poza2**; Cand se ridica de margini, se introduce o spatula de lemn sub ea si se intoarce **poza3**;

CREMA DE MARTIPAN (martipanul e faina de migdale amestecata cu zahar si ceva apa)

Ingrediente:200 g martipan,1/4 litru lapte,2 linguri zahar,75 g frisca lichida,4 cl amaretto (eu am avut ceva lichior de cafea) **poza1**; Martipanul

ras impreuna cu laptele, zaharul si lichiorul se fierb aprox. 5-10 min. Sa puneti intr-o oala mai mare ca se umfla cand fierbe.**poza2**; Cand crema s-a racit se adauga frisca batuta. Eu am pus mai multa frisca batuta decat prevede reteta (cred ca 150 ml...nu am mai masurat....3 linguri pline)
poza3; Se pune in boluri sau cesti sau ce vreti voi si se da la frigider
poza4; Le-am scos de la frigider si intr-un bol am pus putina frisca batuta si niste lichior si in celalalt bol doar frisca **poza5**; Crema se serveste pur si simplu , deci nu este o crema pentru prajituri sau torturi

Reteta ce am postat-o e asa cum am primit-o de la varul dar dupa parerea mea:

1. e putin cam dulce pentru gustul nostru
- 2.cred ca ar merge pus si niste gelatina...sa stea mai tzapana (... asa are consistenta smantanii)

Alta reteta de clatite

Dragalaselor, sant mai mult ca sigura ca toata lumea stie sa faca clatite, dar mai sant tot asa de sigura ca sant retete diferite de clatite, asa ca iaca cum o fac eu (clatita)

ingrediente:2 albusuri ,4 galbenusuri ,2 linguri zahar pudra ,3 linguri faina ,1 cana jumate de lapte ,1 lingura unt topit

Într-un castron bateti spuma cele 2 albusuri, apoi adaugati galbenusurile, zaharul pudra, faina, untul topit, si laptele (caldut), si mixati totul. Nu mai bag poze cu partea asta, ca nu e asa de complicat

Pe urma incingeti tigaia, o ungeti cu ulei, si puneti cate un polonic din compozitie, si bla bla bla.... incepeti sa faceti clatita

Si acum poze cu finalul ;apropo, din aluat ies aprox. 12 clatite;

Varzari moldovenesti

Reteta o am din cartea Povetele Maicii Sofronia, iar pt frumusetea textului am sa-l redau copiat exact din carte dupa care voi pune si pozele.

Eu n-am inteles o chestie cea a impachetatului si cum nici n-am mai vazut varzari, i-am facut cum am putut mai bine.

Rezultat : super buni cu ambele tipuri de varza si acra si dulce.

Varzari moldovenesti

Moldova, tinut al unei gastronomii opulente in perioadele de dulce si austere in cele de post, reflecta perfect aceasta dualitate in aparenta opozitie cu placintele `` poale-n brau`` minune a folosirii aluaturilor si branzeturilor, si varzarile, atat de cuminti in ingemanarea ingredientelor ingaduite in Paresimi.

Or fi ele cuminti, dar sunt atat de gustoase, incat nu lipsesc din cantece:

De placinta/ Gura-ti canta/ De varzare/ Si mai tare.

Aluatul este cel mai simplu cu putinta: un kg de faina apa si sare. Se framanta energic si se lasa un sfert de ora la odihna. Se intind foite din bucatele ceva mai mari decat o nuca suceveana. Aceste foite se taie in bucati cu sase colturi si se umplu cu varza dulce calita in ulei cu ceapa fin tocata si condimentata cu sare, piper si coriandru.

Placintele se inchid si se lasa la cuptor, la foc potrivit pana capata fata frumoasa, rumena.

P.S. eu am uns foile de aluat cu ulei, iar dupa ce s-au copt se tin sub un prosop sa se inmoaie putin.



umplutura se poate face cu () cartofi si ies niste placinte la fel de "moldovenesti" si de bune

Cineva zice: Poti sa le impachetezi si ca pe un plic, adica in 4 colturi aduse unu peste altul exact cum arata un plic. Sau daca nu vrei sa iti iasa uscate poti sa intinzi aluatul in tava, de jumătate si jumătate lasi iesit afara din tava, pui umplutura si acoperi cu cealalta jumătate de aluat. Apoi o tai in patrute, cand e coapta. Se pot face si cu varza murata si se mai pot condimenta si cu ardei iute taiat bucatele cat mai fine. De obicei bunica mea mai facea aceasta placinta primavara, cand mai era inca varza acra in butoi si cand ceapa dadea sa incolteasca in camara si facea si placinta cu ceapa. Aluatul poate fi asta simplu cand e post sau cel ca de cozonac dar fara zahar.

Mi-am amintit ca si sora mamei mele mai facea din astea in cuptorul de paine, atunci cand facea paine; intindea rotund un aluat in care pune pe jumate din disc varza, sau ceapa sau cartofi cu ceapa si acoperea cu cealalta jumate. In cuptorul de paine erau asa de bune si mai aveau si cate un pic de gust de carbune de la ce se lipea pe vatra(gusturi de mult uitate !!!!!!!!!!!)

Cineva care a facut varzarile si ne arata si poze: Am avut niste varza murata pe care am calit-o si m-am hotarat sa pretez si niste placintele cu varza. Aluatul este cel mai simplu cu putinta, postat de Cali: apa, sare si faina.

Am facut o bila de aluat pe care am lasat-o sa se odihneasca vreo

jumatate de ora, acoperita cu un vas...**poza1,2**; Am facut niste bilute mici, le-am intins cu sucitorul si le-am dat niste forme ciudate **poza3,4**; Aici varza calita **poza5**; Le-am prajit intr-o baie de ulei (am inteles ca se pot baga si la cuptor, dar ma grabeam **poza6**; Si le-am halit cat ai zice "peste", simple, dar si alaturi de maioneza de usturoi, facuta la dorintele sotului **poza7**; Si sectiunea necesara **poza8**;

Clatite cu ciuperci date prin masina

eu le pun pe toate acoperite, sa se moaie si mai mult, iar cand incep sa le ung le iau pe primele **poza1**; Deci ingredientele pentru compozitie:ciuperci fierte date prin masina, piper, boia de ardei dulce, ceapa, marar **poza2**; ciuperci date prin masina de tocat (marunt - la final compozitia trebuie sa aiba consistentza unei paste **poza3**; Se toaca ceapa marunt si se caleste in ulei (nu foarte tare), amestecandu-se mereu **poza4**; se toarna amestecul de ciuperci peste ceapa si se inglobeaza. La sfarsit se pune si mararul **poza5**; se ia de pe foc , adaugandu-se ultimile condimente **poza6**; se lasa la racit , timp in care condimentele isi vor face treaba in amestecul de ciuperci; Se ung clatitele , cu marginile pliate **poza7**; si gata. rezultatul :**poza8**; pentru cei care nu postesc, se mai pune si cascaval ras, care la microunde se topeshte, dand un gust

cineva zice: Eu calesc ceapa si ciupercile tocate le sting cu putin vin alb sec, le condimentez, pun ceva faina ca sa se lege putin si dupa ce iau de pe foc adaug si smintina si marar. Pun cite 1-2 linguri din compozitia asta pe fiecare clatita le impatur in patru, rezulta un triungi cu o margina mai rotungita. Dupa le aranjez pe o tava unsa de la cuptor, presar ceva

cascaval si la cuptor pe vreo 15 min. pina se rumeneste cascavalul. Sint foarte, foarte gustoase numai nu chiar de post.

O pizza delicioasa si crocanta

Aluatul 700 gr.faina ,2 oua ,putina sare sau delicat knnor,200ml lapte caldut in care pun drojdia cat o nuca + 1/2 lingurita zahar(asta e nu m-am uitat niciodata pe pachetelul galben ce gramaj are de regula pun 1/2 pachetel) ,2 linguri (supa)margarina Delma **poza1**; punem intrun castron faina ,ouale,delikatul si laptele cu drojdia+ zaharul **poza2**; framantam bine totul,pana se desprinde de mana si castron **poza3**; si obtinem **poza4**; il lasam sa se odihneasca , pornim cuptorul si pregatim umplutura: ceapa, salam sau carnati,2 conserve de ciuperci,6 oua fierte tari,branza telemea uscata si razuita si ketchup dulce **poza5**; punem la calit ceapa **poza6**; adaugam ciupercile **poza7**; si carnati taiati **poza8**; si le lasam pe foc aprox. 5 min ,dupa care le dam de o parte ; intindem foile si le punem in tavile unse cu margarina **poza9**; impartim compozitia in 2 **poza10**; si o repartizam in tavi **poza11**; in fiecare tava vom adauga cate 3 oua taiate marunt si 150 gr. branza telemea **poza12**; si la sfarsit ketchup-ul **poza13**; si punem la copt 15-20 de min ; tava se pune la al doilea nivel al cuptorului ,la 175-180 grade; bun si acum prima tava de pizza apare la orizont **poza14**; fiindca lumea e nerabdatoare am scoso putin mai repede ,asta nu inseamna ca nu este facuta; o taiem fierbinte si trecem la atac **poza15**; iar acum surata ei mult mai rumena si fierbinte **poza16**;

Placinta cu masline si praz

Ingrediente :Ulei de masline ,2buc praz (cam 1kg) in reteta originala se cereau 3 kg si este fara spanac ,300 gr spanac congelat ,450 g masline

(eu am folosit negre, gata taiate feliutze),450 g branza telemea ,4 oua,patrunjel, marar, ce preferati ,2 linguri si ½ zeama de lamaie,sare, piper ,reteta originala cere si nutmeg, eu nu am pus Foi fillo sau Phyllo cam 20 ;

Prazul se taie marunt si se caleste bine in uleiul de masline. Separat, la fel cu spanacul.Cand sunt reci se amesteca cu restul ingredientelor.Daca maslinele sunt prea sarate le opariti 2-3 minute si le scurgeti bine.

Intr-o tava care merge la cuptor asezati 10 din foile phyllo una cate una, fiecare unse cu ulei de masline (eu am folosit olive oil spray-mare inventie!!...) Cand am dat cu spray am avut grija sa acopere toata suprafata foii. Si eu ungeam cu unt inainte dar toata manevra aia mi se parea mult prea migaloasa si ma bucur ca am descoperit spray-urile astea. cred ca exista si cu unt lichid, am vazut pe raft ca era multe feluri, eu am luat doar pt baking si din asta de ulei de masline. Dupa ce l-am incercat, il recomand!

Umplutura la mijloc, apoi restul de foi dupa acelasi procedeu, ulei de masline (foarte putin) intre fiecare doua foi si deasupra. Spray-ul e grozav la chestia asta, in loc sa trebuiasca unsa fiecare foaie cu pensula.

Se coace 40 min la 385 F sau 196 C. deasupra se poate unge cu galbenus de ou + doua linguri apa.

Se lasa 10 min sa se raceasca apoi se taie o felie, si se gusta,; **am uitat** sa specific in postul initial, foaia de deasupra se intzeapa cu un varf de cutit ca sa intre aer si sa iasa abur in timp cat se coace.

mi-a placut aroma geceasca data de lamaie, foarte gustoa;**cred** ca e buna si cu aluat de foetaj sau altfel de aluat, daca nu e prea groasa. aluatul e destul de usor adaptabil. eu ma gandeam sa-l folosest la un fel de placintele pe care le fac cu foetaj dar alea sunt mai migaloase..placinta doar o pui in tava in cuptor si gata

Teodora: Felicitari pt placinta, arata f bine, se poate face totul si fara sa caliti nimic, daca tineti la silueta (calitul adauga calorii!!!) si e la fel de gustoasa... si recomand, daca e posibil in loc de telemea, FETA greceasca, care are gustul si faime ei si placinta va si si mai si!!!

Foi eu rar cumpar, deci puteti face orice foi de placinta in casa, puteti folosi si foietaj... eu fac si placintute mici din foietaj... nu o fac cu foietaj in tava mare pt ca mi se pare ca foaiA DE JOS NICIODATA NU SE COACE BINE, DIN CAUZA LICHIDELOR... DACA TOTUSI O FACETI CU FOIETAJ, PUNETI PRIMA FOAIE, GAURITI-O CU FURCULITA SI PUNETI-O LA CUPTOR 5 MIN SAU CAT SA FACA putina crusta (sorry de litere, dar nu am timp sa corectez, trebuie sa scol trupa!!!) sa nu fie total necoapta cand puneti **compozitia**

Teodora: Sa revenim la placintele noastre! Cand spuneam "lichide" ma refeream doar la faptul ca e umeda compozitia... iar despre foi, eu le ung intotdeauna cu ulei de floare sau porumb si nu prea mult... nu se usuca niciodata si eu cum am zis, fac mereu foi in casa... Am mai scris cum le fac, dar cine stie unde...

ingrediente: 4 linguri de ulei, 8 linguri de apa calaie, 2 oua batute usor, putina sare, 3 cani de faina, aprox...

Aluatul: Pun uleiul, apa, ouale si sarea in lighea, le amestec putin apoi pun faina putin cate putin pana ai un aluat elastic si destul de tare... nu f tare insa si faina s-ar putea sa nu o ia toata, de aia pune incet incet... o sa va dati seama la mana!

Lasati aluatul sa se "odihneasca" cel putin jumate de ora!

Cand e gata aluatul, presar faina sau amidon (eu folosesc amidon care ajuta tare mult la intinsul foilor!) din belsug, tai aluatul in 8 parti egale si faci 8 bilute! Uneori ies mai multe...!

Iau fiecare biluta si o intind putin,cat o farfurie de desert,pui un strop de ulei,acoperi cu a doua foaie si tot asa pana ai 4 foi suprapuse...din nou multa faina pe masa,si incepe sa intinzi din cele 4 foi suprapuse,una singura pana ajunge la masura care vreti...a tavi voastre...Ung putin tava,pun prima foaie,compozitia aleasa(puteti face orice placinta cu aceste foi!) si acoperim cu a doua foaie!

Sau luam fiecare biluta si intindem foi pe care apoi le umplem si le rulam si le punem in tava...o sa va pun poze sa intelegeti mai bine...

Bilutele:**poza1**; O foaie putin intinsa, apoi unsa si tot asa pana le punem pe toate 4 **poza2**; Toate 4 gata de format o foaie mare:**poza3**; Luam sucitorul si cu miscari dinspre centru in afara formam foaia...necesita 3-4 rulari aprox...**poza4**; Foaia intinsa:**poza5**; Ungem o tava si punem prima foaie,apoi compozitia:

Acoperim cu a doua foaie si marginile le intoarcem inauntru...daca e mult aluat,le taiem(marginile!) si le punem deasupra pitei...eu asa am facut **poza6** Nu uitam,asa cum a spus si aLAndala,sa taiem putin placinta,atat doar cat sa iasa aburii si sa se coaca si inauntru,nu pana jos de tot...se vede in poza...e mai indicat decat cu furculita!

Coacem la 200gr cam 30-40 minute...in functie de cuptor **poza7,8**; Sau putem,asa cum v-am spus,aceleasi foi sa le lasam una cate una,sa le punem compozitia si sa le rulam...ca in tava de mai jos...care nu e cu praz sau spanac...e cu mere,dar nu am alta! **Poza9**;

" **Branza feta** este unul dintre aperitivele care se potriveste perfect cu un vin rosu demisec. Acest produs lactat a generat multe discutii la Curtea Europeana de Justitie.

Feta este cea mai consumata branza din Grecia. Cu 6.000 de ani in urma,

ea se prepara din lapte de oaie sau de capra. Se crede ca ciclopul Polyphemus, personaj din Odiseea lui Homer, prepara branza feta in pestera lui. In mitologia greaca se spunea ca cei care puteau sa prepare branza aveau un dar de la zei. Totusi prima mentiune despre acest tip de branza apare intr-o carte de bucate din secolul al XIV-lea, publicata in Venetia. Se presupune ca branza feta se numea la inceput tyripheta, adica "felie de branza". Cuvantul fette vine din italiana – fette insemnand portie de mancare.

CARACTERISTICI. Branza feta este alba, grasa (30-60% grasime), de o consistenta cremoasa. Ea se pastreaza feliata in bucati a cate un kilogram sau doua. Vasele de lemn in care sta feta sunt de o capacitate de 25-50 de litri si sunt umplute cu saramura, de aceea uneori feta este numita si "branza marinata". Ea trebuie sa se matureze cel putin doua luni in saramura.

TRADITIE. Grecii obisnuiesc sa prepare niste platouri cu aperitive care se numesc meze, intalnindu-se aici si nelipsita branza feta cu oregano, masline si rosii. Aceasta combinatie se potriveste perfect cu un pahar cu ouzo. Anual, Grecia produce 115.000 tone de feta. Branza da o aroma speciala tuturor bucatelor mediteraneene. Desi ea se prepara si in Romania, Turcia, Bulgaria, Danemarca si Germania, la Curtea Europeana de Justitie, la data de 14 octombrie 2002, s-a decis ca doar producatorii greci au voie sa foloseasca denumirea de feta pentru acest tip de branzeturi."

Desert cu orez

Din: 150 g orez cu bobul rotund; 1,25 l lapte gras (adica daca din comert, sa nu fie light...); zahar...dupa gust; vanilie si zahar vanilat...de asemenea. se prepara un orez cu lapte. Il indulciti dupa gust, eu am folosit cam 1/3 ceasca de zahar la cantitatea asta de orez si lapte. Orezul cu lapte se poate face si din orez...normal, numai cantitatile atunci difera.

Cand e gata orezul (trebuie sa iasa destul de tare, sa nu mai aiba lapte) se pune la racit. Pana se raceste, se curata 70 g migdalele de coaja. Daca aveti noroc, puteti sa le gasiti deja curatate, daca nu...peste migdale se toarna apa fiarta si se lasa un minut doua...apoi se scot una cate una si se curata. E cam greu, fiind fierbinti, dar e singura metoda de a le da cojile jos. Migdalele se toaca apoi, ori cu mana, ori in robot...cum vreti.

Poza1,2,3; Cand s-a racit orezul, se bate frisca. Eu folosesc la cantitatea de orez de mai sus 300 ml frisca lichida, Se amesteca apoi orezul, frica si migdalele si zaharul vanilat, daca mai este nevoie.**poza4;** Sia cum ultimul ingredient...15-20 g gelatina. Se inmoaie gelatina in apa rece, cat este nevoie...depinde de producator. Se pune apoi la topit pe baie de aburi. Cand gelatina s-a topit si are temperatura mainii, deci sa nu fie foarte fierbinte, se toarna peste amestecul de orez, se amesteca bine si se pune in forme. O jumate de ora-o ora la frigider si gata!

Pentru servire am folosit dulceata de visine pe care am incalzit-o putin ca sa devina mai lichida. Se poate orna cu orice fel de sos doriti: ciocolata, caramel **poza5...**

Langosi cu cartofi

INGREDIENTE:-1kg faina alba ,350g cartofi fierti si dati pe razatoare ,35g sare ,drojdie un cub ,o lingura de zahar ,500ml ,2 oua la care albusele se bat spuma ,50g ulei pt framantat.

MOD PREPARARE:

Cartofii fierti si rasi(sa nu fie fiarbinti cand faci amestecul, max 40°) se amesteca cu sarea si galbenusele, se adauga albusele spuma, drojdia dizolvata in lapte cu zahar (cu 20 de minute macar inainte sa incepi framantatul). Aluatul incepi sa-l framanti dupa ce l-ai potrivit de lapte, adica sa fie ca aluatul de cozonac si in timp ce framanti trebuie sa-ti inmoi mainile in ulei. (sau sa torni cate putin in cuva robotului)

+ sunca (la alegere) si cascaval pt. asa zisul TOAST LANGOS

prima poza cu **poza1**; Aici aluatul la malaxat; **poza2**; Aici am pus uleiul la incins si a-m uns o farfurie intinsa cu ulei **poza3**; Aici cu miinile unse cu ulei,am luat o buc. de aluat pe care a-m intins-o pe farfurie,**poza4**; am pus sunca,cascaval,am rulat,**poza5**; aici langosul rulat,**poza6**; aici la prajit in ulei vegetal, **poza7**; iar aici sectiunea.

Aluatul,se poate umple chiar cu gem,marmelada,brinza sarata sau dulce si pt. cine doreste ii poate unge deasupra cu mujdei de usturoi **poza8**;

crochete de cartofi

La 3-4 cartofi rasi pe razatoarea mare pun un ou, o lingura de faina si sare si le aestec bine. Le coc intr-o tigaie cu putin ulei la foc nu foarte mare sa se faca la mijoc. Noua ne place in varianta placintei mari cat tigaia, dar se pot face si mai mici si pot fi puse cu lingura in tigaie in ce forma vrei tu.. Parca Si Adriana a facut ceva asemanator la Retete in imagini sub denumirea de toci

Mamaliga in cuiburi-reteta deosebita

Am facut mamaliga la microunde. Proportzi 1 la 3 (1 cana de malai - 2 cani de lapte 1 de apa)**poza1**; Se amesteca bine de 2 -3 ori pe parcursul coacerii (eu o pun de 2-3 ori pe programul "potatoes")**poza2**; Am uns cu unt o forma mare de sticla termorezistenta. Am pus un strat subtire de mamaliga unul de branza siaici... mi-am dat seama ca trebuie sa renunt la mamaliga in paturi pentru ca forma mea este prea plata. Asadar am pus peste stratul de mamaliga 3 straturi de branza, primul de telemea rasa, al doilea de cascaval ras, al treilea de branzica de casa (cottage cheese) - eu am cumparat cascaval deja ras si in punga cu pricina erau 3 feluri de

cascaval - mozzarella, old cedar si suise cedar **poza3**; asta-i branzica de casa privita de aproape:**poza4**; Incep sa adaug al doilea strat de mamaliga **poza5**; Am nivelat frumos mamaliga si... acu-i acu'. Ce fac mai departe, ca vasul s-a umplut Ii fac niste gauri ajutandu-ma de paharele pe care le am la-ndemana, si apas bine **poza6**; Pun in fiecare cuib astfel format cate un ou **poza7**; si cascaval ras, si o bagam la cuptor 400F - 30 min **poza8**; asa arata scoasa din cuptor **poza9**; Incercare de sectiune Fiind calda se cam imprastie... dar e delicoasa **poza10**; Pe fundal "natural"**poza11**; Adriana, si eu am crezut la inceput ca scap cu un singur pahar, dar pentru ca mamaliga era fierbinte, cand scoteam paharul din lacas, forma tindea sa-si revina la cea plata, asa ca a fost nevoie sa las mamaliga cu paharele infipte in ea pana cand s-a mai racit putin. Numai asa cand le-am scos au ramas cuiburile adanci, cat sa primeasca un ou si sa nu dea pe-afara

mamaligutza cu kaizer

Pun straturi de mamaliga, branza telemea, kaizer prajit anterior si tot asa, pana termin cu mamaliga. Deasupra fac adancituri cu polonicul inmuat in unt si dau drumul la cateva oua. Eventual presar si niste cascaval pe deasupra si dau la cuptor pana se fac ouale. Asta seamana foarte mult cu ceea ce mancam la restaurantul 'casa Argeseana' din Pitesti, sub numele de 'taci si-nghite' . Arata minunatIata si niste poze mai vechi:

Orez sîrbesc

Ingrediente (pentru 4 porții): orez pătrunjel; un cub delikat; ulei; sare; piper; usturoi; legume: o ceapă; doi ardei grași; doi morcovi; roșii.

Mod de preparare: Se taie cubulețe legumele. Într-o tigaie se toarnă puțin ulei și se prăjesc legumele (doar pentru a fi puțin rumenite). Se toarnă

Într-o oală, se adaugă și orezul, amestecînd. Se acoperă cu apă, în care se pune și cubul de delikat. Se fierbe la foc mic. În timpul fierberii se adaugă usturoi și mirodenii după gust. La servire se presară

Drob de legume

Ingrediente: patru cepe, 200 g orez, o rădăcină țelină, 2 cartofi, 2 morcovi, sare, piper, 150 g măsline negre, 5 linguri pesmet, condiment Delikat, 2 legături pătrunjel, o legătură mărar, puțin unt, 2 linguri boia de ardei dulce.

Mod de preparare: Orezul se pune la fiert în apă cu o lingură Delikat. Separat, se pun la fiert cartofii în coajă. Cînd sînt fierți, se curăță și se dau pe răzătoarea mică. Ceapa curătată se toacă mărunt și se pune la călit în unt. Morcovii și țelina se dau pe răzătoarea mare. Măslinile se curăță de sîmburi și se taie feliuțe. Orezul fiert se amestecă cu ceapa, cartofii, morcovii, țelina, măslinele. Se adaugă pesmet, o cană supă cu Delikat și verdețurile tocate mărunt. Se pune boia de ardei, se sarează și se piperează după gust. Amestecul rezultat se pune într-o tavă potrivit de mare, unsă cu unt și tapetată cu făină și se dă la cuptor, la foc potrivit, pentru 30 de min

Bombițe

Ingrediente: biscuiți populari, zahăr, margarină, apă, cacao, nucă sau vișine din vișinată, nucă de cocos, esență de rom.

Mod de preparare: 15 linguri de zahăr și două căni de apă se pun pe foc pînă se topește zahărul și dă în clocot. Se adaugă margarina (1 pachet-250g.) și cacao 2-3 linguri.

Se amestecă pînă se topește margarina. Se ia de pe foc și se adaugă biscuiți pisați-500g, nucă opțional și esență de rom. Se amestecă bine, după care se ia cîte puțin în mînă, se fac cocoloașe și se tăvălesc prin nucă de cocos. Dacă avem vișine punem cîte o vișină în interiorul bombiței.

Rețetă specială oferită de bucătarul „Monitorul

Expres-sirbeasca

O mâncare de influență sîrbească, mai neobișnuită în părțile noastre, poate să devină un fel spornic și gustos în zilele de post, dar și o garnitură potrivită pentru restul anului. Practic, **e vorba de o combinație între cartofi, orez și sos de roșii**. Combinația lor este însă ceva special. Cum preparăm această specialitate: se alege o cratiță mai înaltă, în jur de 3 l. Pentru această capacitate avem nevoie de trei pahare de orez și 6-7 cartofi, ceapă și suc de roșii, vegeta, piper, sare și alte mirodenii, după gust. Modul de preparare: ceapa se toacă mărunt și se călește direct în oala în care vom găti. Peste ceapa luată de pe foc, se toarnă orezul crud. Peste orez se așază, ca la musaca, două straturi de cartofi tăiați felioare. Se toarnă deasupra apă în așa fel încît lichidul să depășească cu doi centimetri stratul de cartofi. Cratița se pune la cuptor și se lasă pînă cînd se umflă orezul și fierb cartofii. Dacă e nevoie, se mai toarnă apă. Cînd este aproape gata, se prepară sucul de roșii care trebuie dres cu sare, vegeta, piper și mirodenii după gust. Amestecul se toarnă deasupra cartofilor. Atenție: nu trebuie să amestecați. Mai lăsați la cuptor preț de cîteva minute, astfel încît sucul să pătrundă amestecul. Preparatul se servește cald. Pe lîngă aspectul plăcut, dat de marmorarea cu sucul de roșii, mîncarea este sățioasă și foarte gustoasă. Merită să încercați să depășească cu doi centimetri stratul de cartofi

chiftelute de orez

Am fiert orezul (cca. 300 g), dupa ce s-a racit am amestecat cu 2 oua, cca. 100 g cas ras, sare, piper, busuioc. Am pus tigaia pe foc, si cind s-a incins bine uleiul, cu o lingura am pus din orez.;ar fi fost bine sa le dau si prin pesmet, dar am uitat sa cumpar.Am servit cu o tocanita de ciuperci... a fost foooooaaaarteeee buuuuun

Amestec mexican

Amestecul mexican=porumb,ardei, morcovi si mazare. se gaseste congelat la punga. Dujardin de exemplu

Ex. de mincare cu amestec mexican:pui amestecul mexican in tigaie cu putin usturoi, ceapa ,optional (eu folosesc f. rar ceapa, fiindca imi da bonjour)putina carne tocata, eventual 1-2 rosii.

apoi faci mamaliguta, tapetezi un vas de iena cu mamaligut, versi amestecul de mai sus, acoperi cu mamaligut, si dai la cuptor la gratinat, eventual cu putin parmezan.;amestecul il pui cu sare .piper si alte mirodenii dupa gust. pt mai mexican, a se folosi ardei iute.

sau lasagne vegetarian. poti sa adaugi si 2-3 cartofi . tot asa saltat in tigaie. faci straturi cu foile de lasagne, legumele, putin bechamel, parmezan, si sos de rosii.

sau placinta cu foi din comert, sau cu orice aluat de pe culinar, salti legumele, le pui 1-2 oua, cascaval si rulezi.

Vinete pane

Avem nevoie de vinete, oua, faina, usturoi, iaurt / kefir / lapte batut, sare, piper, ulei.

Se spala vinetele se curata coaja din 2 in 2 (In dungi tai o fasie de coaja, una o lasi, arata zebrata la final si daca le-ar fi taiat rotunde si nu pe lungime s-ar fi vazut)

si se taie pe lung **poza1**; Se sareaza din belsug, se pun intr-o punga si se lasa minim 15 minute **poza2**; Se spala apoi fiecare felie sub jet de apa si se sterge cu un prosop de hartie **poza3**; Se sareaza si pipereaza fiecare felie.

Acum se prepara aluatul din faina (eu am pus faina de soia), oua, sare piper, neaparat USTUROI (ii da o aroma deosebita) si kefir (sau iaurt, sau lapte batut **poza4**; Se dau prin aluat si se prajesc in tigaie in ulei incins

(am folosit ulei de masline) **poza5**; Se scot pe un servet de hartie, sa se absoarba grasimea. Se pot servi cu sos tzatzi **poza6**; Si asa arata sectiunea **poza7**;

-specialistii recomanda **jumatate ulei de floare jumătate unt. cica se creeaza temperatura perfecta.** eu zic ca depinde si de aragaz, tigaie si ... de ce prajesti. daca faci peste si trebuie sa arunci uleiul fireste ca alegi varianta ieftina.

- cineva mi-a dat 5kg cu o pasta alba care este un soi de nushce vegetal (arata ca un sapun lichid) in care se fac cartofii la mc donalds. Ce zici tu ca ai , pasta aia vegetala alba este(cred) Shortening , se gaseste aici din belsug si nu are nici un gust. E buna daca nu vrei sa influentezi deloc gustul mancarii. Cred ca in RO e folosita si la cremele de la napolitane , eugenia etc . unde crema tre sa aiba aparenta de unt dar cum untul nu rezista si margarina are gustul specific se foloseste pasta asta alba. (am scris eu la topicul ala de imi aminteam de eugenii ca o sa o folosesc odata sa fac crema pentru ele)

Despre uleiul de arahide

-un chinez mi-a zis ca **uleiul de arahide e mai bun (peanut oil.) e dublu la pret ca un ulei obisnuit, dar mai ieftin ca cel de masline, dar are un miros deosebit si culoarea iese aurie la pane. Cind eram in tara stiam ca cel de floarea soarelui e cel mai bun, dar asta de arahide nici nu se compara cu cel de floarea soarelui.** Acum vre-un an am cumparat un bidon de aproape 5 litri de ulei de arahide. Nu stiam de ce am inceput sa avem migrene si sa ne simtim rau , balonati , de fapt

incarcati de parca nu digeram mancarea, fara pofta de mancare si asa mai departe. Este foarte bun la gust dar este extrem de greu , sau cum sa ii spun!!!? Este bun sa il folosesti o data la o mancare dar nu sa gatesti zilnic cu el si culmea ca nici unul din noi nu suntem alergici la arahide , doar eu am cateodata probleme cu fierea ca incep sa o simt(adica nu chiar durere ci ca e acolo) daca intrec masura cu alunele mancate , de ... imi plac prea mult. Asa ca daca vrei sa folosesti ulei de arahide sa ai mare grija !!!! Si cum zice Maria mai sus , gustul e super !!!!! eu am auzit (si chiar am vazut cu ochii mei la o scoala de bucatari)ca majoritatea restaurantelor,cafenelelor belgiene folosesc la prajitul clatitelor ulei de arahide,iar pentru fripturi,legume...restul,se foloseste unt.ei nu prea prajesc in ulei ca pe la noi(cred ca de asta-s si asa de umflati

Scones - paine pentru mic dejun

5,5 dl faina (1 dl faina = 60 grame faina);0,5 lingurita praf de copt;putina sare;50 gr unt moale;50 gr cascaval ras;1,5 dl lapte;1 galbenus

1. Se amesteca faina, praful de copt si sarea intr-un castron.
2. Se adauga untul si cascavalul ras.**poza1**; 3. Se adauga laptele si galbenusul. Se framinta aluatul.
4. Se intinde aluatul cam de un cm grosime, , se taie patrate, etc, se pun pe o tava pe care s-a pus hirtie pergament (de copt).**poza2**; (se intinde aluatul)**poza3**; 5. Se pune cuptorul la incalzit, la 200 grade C. Se lasa intre timp aluatul sa creasca, cam 15 min. Se coc in mijlocul cuptorului, cam 20 de minute; Se servesc calde **poza4**;

Am mancat la un restaurant Red Lobster (pe vremea cand erau si pe la noi) niste painici care semanau foarte mult cu ale tale, numai ca erau umflate ca niste chifle si dupa copt li se pusese unt cu usturoi pe deasupra. Cred ca in seara aia am mancat numai paine si mancarea am luat-o la pachet ! Oare sa fi fost aceeasi reteta ?

Cred ca nu. Painea asta nu iese umflata, e chiar foarte compacta. Ce ai mancat tu cred ca era facuta cu drojdie. Scones se fac cu praf de copt. Pe-aici se mai numesc "scones" niste gogosi mari cit farfuria si se fac cu Buttermilk. Cum erau gogosile noastre alea intinse si cu bule de mari de aer in ele. Se servesc cu unt si miere

Incă o rețetă de scones si istorioara lor :

Scones mai sunt numite si quick bread.

Este un produs scotian la origine, al cărui nume provine de la Stone of Destiny (Scone), locul unde erau odinioară încoronati regii scotieni. La inceput, "scones" aveau formă triunghiulară, se preparau din ovăz si se coceau pe grătar, însă astăzi majoritatea le prepară din făină si le coc in cuptor. La forma triunghiulară initială sau adăugat cele rotunde, pătrate s.a.

Ingrediente (2-4 portii): 3 dl făină de grau ;1 dl tărâțe ;1 dl făină de secară ;3/4 lingurită de sare ;3 linguri seminte de floarea-soarelui ;1 lingură seminte de in ;3/4 dl ulei de măsline ;1 ou + lapte = 2 dl ;2 lingurite de praf de copt

Preparare:

1. Se încălzește cuptorul la 225°C. Se așază pe tavă hartie de copt.
2. Se amestecă ingredientele uscate într-un vas.
3. Se adaugă uleiul. Acesta însă se poate exclude, dacă doriți.
4. Se sparge oul într-o măsură de volum si se completează cu lapte până la 2 dl. Se toarnă peste făină si ulei si se omogenizează.
5. Se împarte aluatul si se pune pe tava de copt, se presară făină si se aplatizează. Se întepă cu furculita si se coc aprox. 10 minute, până se rumenesc. Se servesc calde.

Observatiile mele:

- Am redus cantitatea de ulei la $\frac{1}{2}$ dl.
- Aluatul fiind lipicios in această rețetă, se prelucrează cu carligele de aluat

de la mixer sau cu lingura.

- Am presărat si cascaval ras deasupra înainte de a le introduce in cuptor.

- Nu am avut seminte de in si am pus susan; nici tărute si am folosit graham. **Poza1;**

Aluatul **poza2;** Gata si servite cu tzatziki pregătit acasa poza3; Iată si sectiunea **poza4;**

Salate de paste

500 g Paste ;500 g Rosii micute(Cherry)-o treime se lasa întregi,partea cealalta se taie pe jumătate ;1-2 vinete mai mici -taiate cubulete ;2 capatîni de ustroi proaspat(se poate înlocui cu 3-4 catei de ustroi) ;4-5 ardei-grasi copti ,decojiti si taiati feliute ;ulei de masline ;frunze de basilikum ;frunze de oregano ;sare,piper,chilli uscat macinat

Cubuletele de vinete se prajesc într-o lingura de ulei.

Ardeii copti,decojiti si taiati feliute se pun la prajit într-o lingura de ulei,spre sfîrsit se adauha ustroiul tocat si se mai lasa putin pe foc.Se amesteca cu vinetele prajite.Se adauga rosioarele,verdeata ,se sareaza si pipereaza dupa gust.Daca doriti puteti pune chilli macinat.

Pasta se fierbe ,al dente.Cînd pasta e gata,se pune într-un castron,se aduga amestecul de legume si se amesteca.Se da la rece pentru 2-3 ore chiar si mai mult.Înainte de a o servi se amesteca înca o data

Dupa ce s-a racit se pot adauga cubulete de mozzarella..sau se poate servi pe felii de mozzarella

Aici nu sînt toate ingrendientele,dar o sa le vedeti pe parcurs AM folosit ustroi proaspat din gradina,bineînteles ca se poate înlocui cu cîtiva catei de ustroi(dupa plac)Frunze te basilikum,cîte doriti,iar oregano ..la fel **poza1;** Vinetele si ardeii erau deja la prajit se lasa sa se rumeneasca destul de binisor. **Poza2;** între timp,am cîntarit pasteale (ati vazut..exact

500 g) si le-am pus la fiert,în apa cu sare.**poza3;** vinetele trebuie prajite bine,dau un gust excelent salatei **poza4;** rosioarele(Cherry Tomate) ..o parte mare se taie pe jumate,cîteva se lasa întregi **poza5;** Toate legumaraiele se amesteca împreuna ,inclusiv verdeata,se sareaza si pipereaza dupa gust.Se poate adauga si chilli uscat,noua ne place putin iute **poza6;** Se pun legumele peste pastele scurse de apa ,se amesteca si se lasa la racit.Se pun la frigider pentru 2-3 ore,sau mai mult.Înainte de a servi,se mai mesteca o data în casttron.Daca doriti ,puteti adauga cubulete de mozzarella **poza7;** sau o serviti pe felii de mozzarella **poza8;**

La varianta de sus(cînd am facut-o data mai dedemult) am adugat si masline negre..e super

Chiftele de cartofi

Sa purcedem: 500 grame cartofi, 2 oua, 2 linguri faina, 2 catei usturoi (sau 3), condimente sare, piper, eu am pus cimbru uscat si patrunjel **poza1;** dam cartofii pe razatoarea mica si pe masura ce terminam cu cite unu il si stringem in pumn sa iasa din zeama si-l amestecam cu ouale batute, ca daca sta la aer se bronzeaza **poza2;** adaugam faina, usturoiul pisat si condimentele **poza3;** amestecam bine **poza4;** si punem gramajoare in tigaia cu ulei incins **poza5;** le prajim bine pe ambele fetze si le scoatem pe hirtie absorbanta **poza6;** noi le mincam simple, cu mina **poza6;** si sectiunea **poza7;**

La noi in Moldova se fac la greu, in special varianta de post (fara ou), se cheama parjoale, iar un unele zone, varianta prajita mai crocant se cheama "scrijele".Si sunt excelente (neapart nu trebuie uitat usturoiul , mararul si patrunjelul

Gamboti cu brinza

250 gr brinza, 1 ou, 3 linguri gris, 2 linguri zahar, 3 linguri mac macinat.**poza1**; Amestecam brinza cu 1 lingura zahar, oul si cele 3 linguri de gris **poza2**; pina arata ca o crema, adica asa: **poza3**; cu lingura uda adunam compozitia gramada si o lasam pentru 30 de minute sa se odihneasca **poza4**; Punem apa la clocotit. Mentionez ca ar fi fost ok si cu o oala mai mica dar la mine asta a fost singura disponibila din trei cite am. Cind apa clocoteste dam temperatura mai jos si incepenm sa formam gombotii si sa-i punem in apa, nu au voie sa fiarba numai sa stea in apa fierbinte de tot sa se umfle.La formarea gombotilor avem doua variante. Prima este pentru femeie care se respecta, asa ca mine, si nu pierd vremea cu detalii, adica luam compozitie cu lingura uda si s-o lasam incet in apa poza **poza5**; stiu ca pare a fi ulei in oala dar e apa, jur!)cine-si iubeste barbatul si vrea sa-l invete prost, cu mincare frumoasa, ia doua linguri, daca se poate spitzate, le baga scurt in apa fierbinte si formeaza papanasii prin alunecarea aluatului de pe o lingura pe alta **poza6,7**; scoatem gombotii la scurs intr-o sita **poza8**; si ii trecem prin macul amestecat cu zahar.In reteta originala se trec prin **pesmet prajit cu zahar** dar eu prefer sa-i trag in mac sau **nuca macinata** sau migdale **poza9**; si sectiunea:**poza10**;

-Gombotzii eu i-am facut cu minimum de zahar, sa se simta si gustul macului si al brinzei, normal ca se poate pune si mai mult. La zahar vaniliat am renuntat pentru ca nu am vrut sa amestec prea multe arome

-Prietena mea a mai avut ideea sa-i trecem prin cacao amestecata cu zahar si miez de nuca macinata. Cred c-ar iesi super avind in vedere ca gombotzii sint umezi si leaga bine cacaoa, ar iesi ca trasi in ciocolata

-eu le zic papanasi fierti si ii servesc cu unt(care se topeste ei fiind fierbinti)si zahar...mananc pana pocnesc asa mult imi plac

sos bechamel-besciamela

În bucătăria italiană e ingredient de bază pentru lasagne, cannelloni și altele.

Doza clasică e: 100 gr unt + 100 gr făină albă + 1 litru de lapte.Apoi sare, piper, nucșoară după gust.

Dar se poate jongla adică se poate mări cantitatea de lapte pentru a o face mai lichidă, se poate înlocui laptele cu supă vegetală și untul cu ulei pentru a o face vegetariană (în special pentru lasagne de pește).

Eu fac astfel:Topesc untul într-o crăticioară la foc mic **poza1;** Iau de pe foc și adaug făina după care amestec foarte bine ca să se omogenizeze, pun sarea **poza2;** Adaug apoi încetișor laptele amestecând mereu ca să se omogenizeze bine **poza3;** Apoi pun pe foc amestecând mereu până se îngroașă **poza4;** Când e gata o iau de pe foc și pun rapid pelicula, filmul transparent sau cum îi zice, deasupra ca să nu se formeze pielița și las să se răcească **poza5;** Când e rece îi pun nucșoară și eventual piper.**poza6;**

cineva zice: Eu fac un sos asemanator, doar ca pun si putin usturoi la calit in unt, iar cand pun faina si apoi laptele, tin tigaia pe foc, dat la minim

altcineva: Eu nu pun niciodata nucsoara în sos de asta..nu-mi place gustul nucsoarei deloc..doar sare si piper.Fiecare cu gusturile lui.Cu ustroi merge.Acu' nu numai ca nu-mi place mie nucsoara,dar cred ca nu mi-ar place combinatia asta..ori cu una,ori cu alta..sînt prea puternice amîndoua,pentru a fi combinate(asta parerea mea)

Mincare de mazare morcov si mustar

Ingrediente

400g mazare din conserva;2 rosii;1 morcov;1 legatura marar;1 ceapa;2 linguri faina;1 lingura mustar iute;100 ml ulei

sare;piper **poza1**; Am taiat ceapa si morcovul marunt si le-am pus la prajit in ulei (eu m-am zgarcit cu uleiul) **poza2**; Apoi am adaugat apa cat sa le acopere si le-am lasat sa fiarba. Daca folositi mazare proaspata o puteti pune deja din faza asta. **Poza3**; Am curatat rosiile de coaja, le-am taiat cubulete iar cand morcovii erau aproape fierti am pus rosiile si mazarea in oala. **Poza4**; Le-am lasat sa dea un clocot si intre timp am amestecat 2 linguri rase de faina cu 1 lingura de mustar si vreo 4 de zeama luata din oala **poza5**; Am adaugat sosul asta in mancare am pus mararul tocat si am mai las cateva minute **poza6**; Aveti grija ca deja incepe sa se prinda de oala.Noi am servit cu chiftelute **poza7**; A fost foarte bun si gata in nici 30 de min.**poza8**;

Wasa-since1919-piine care tine f.mult

Painea "Knäckebröd" este foarte populara in tarile nordice. Se fac intinzind aluatul in placi subtiri care se inteapa pe alocuri si se coace la temperatura ridicata dupa care se lasa se se usuce. Se pastreaza asa timp indelungat. In Suedia au 85% din familii astfel de paine, in Germania 45%, in Franta 8%.

Astfel de paine se face de obicei din faina integrala, astfel painea are multe fibre si minerale. Sanatoasa, cu alte cuvinte.

Am vazut ca in Romania costa o multime de bani un pachet cu astfel de paine!

Deci, avem nevoie de:50 g drojdie proaspata;500 ml lapte incalzit;1 lingurita sare;585 g faina de secara (1 litru);100 unt inmuait (incalzit putin)+ 35 g faina de secara (0,5 dl)+ 105 g faina alba (1,5 dl)

Originalul **poza1,2**; Se farimiteaza drojdia intr-un castron. Se adauga

putin lapte dupa care se adauga restul, "dizolvind" drojdia.**poza3**; Se adauga sarea si faina de secara.**poza4**; Se framanta si se lasa sa creasca circa 20 de minute (nu creste mult!):**poza5**; Apoi se adauga untul (margarina), restul de faina de secara si faina alba. Se framanta. Aluatul nu trebuie sa fie prea tare. Se lasa la crescut circa 30 de minute **poza6**; Aluatul nu creste mult. Eu am lasat mai mult la crescut pentru ca am uitat sa pun cuptorul la incalzit.Dupa ce a crescut:**poza7**; Se imparte aluatul in 4 bucati, se intinde fiecare bucata cu faina alba, se inteapa aluatul cu o furculita sau cu asa ceva:**poza8**; Se taie bucati - eu am taiat 6 cm x 11 cm **poza9**; Se pun in tavi cu hartie de copt:**poza10**; Se coc la 275 grade C cam 6 minute sau la cuptoare cu aer cald la 250 grade (nu stiu cate minute **poza11,12**; Se lasa sa se raceasca.Mi-au iesit cam 40 de bucati. **Poza13**; Se servesc cu cascaval, branza topita, etc. Aici, cu Creme Bonjour si rosii cocktail, cascaval si castravete, sunca si ardei rosu. Cu un pahar cu iaurt. A fost prea mult! Mult dar bun **poza14**;

Painea este tare - crocanta. Se poate consuma si rupta in bucatele, in lapte, iaurt, supe. Da piinea este tare,dar foarte crocanta si se maninca usor,pentru ca e aerisita de la drojdie asa ca nu iti rupi dintii i ea.

Burgers pt vegetarieni

Reteta am vazut-o intr-o emisiune tv in care se promoveaza miscarea **slow food** (aparuta ca opozitie fata de mancarea fast food si fenomenul de globalizare a acesteia) ... daca cititi pe site-ul lor o sa va recunoasteti multi dintre voi ca fiind adeptii acestei "filozofii" culinare.

Dar, sa revin la reteta:

- boabe de linte, cam trei sferturi de cana - se curata, se spala si se pun la fiert in 4 cani de apa si o lingura de sare. Se fierb pana cand boabele se

inmoaie, apoi se scurg de apa si se lasa la racit poza1; Racita, linte se pune in robot (cel care taie) sau se da prin masina de tocat carne dar la sita mare, pentru ca e bine sa ramana bucati mai mari de linte, deci sa nu fie chiar ca o pasta. Culoarea pe care o are "maglavaisul" asta nu este prea apetisanta, dar nu va descurajati, finalul este foarte bun la gust ... deci continuam!

Linte macinata se amesteca cu:

- o mana de nuci prajite si tocate
- 2 linguri de pesmet simplu
- un ou
- o lingura ulei de masline
- 2-3 catei de usturoi dati prin presa
- sare, piper dupa gust, o lingurita de boia dulce si neaparat o lingurita de chimen/chimion macinat (eu l-am dat prin rasinita de cafea).

Puteti adauga de fapt si alte mirodenii dupa gust, plus ceva frunze de patrunjel sau marar (... eu am uitat)**poza2**; Eu am tocat nucile impreuna cu linte si usturoiul, dar era mai bine sa le fi facut separat, pentru ca asa linte s-a macinat prea tare iar nucile si usturoiul au iesit bucati prea mari ...**poza3**; Incingeti intr-o tigaie o lingura de ulei nu mai mult, modelati pasta obtinuta in forma de burgers si prajiti la foc mediu spre mare.

Poza4; La prima tura mi s-au cam imprasitat prin tigaie pentru ca n-a fost focul destul de mare, dar urmatoarele au fost ok ... "secretul" este sa nu le intoarceti decat odata atunci cand s-au copt bine pe o parte, luati cu o paletica si intoarceti rapid si pe partea cealalta fara sa le "plimbati" prea mult prin tigaie **poza5**; Un veggie burger pentru voi ... stiu ca prezentarea lasa de dorit... dar ne era taaare foame asa ca n-am apucat sa decorez. Le-am servit in painici facute in casa si le-am asezonat cu sos de iaurt cu menta.**poza6**;

Bors "Manastiresc"

Prima data cand am mancat ciorba asta a fost la Popasul Braniste, in "Codrii de Arama" de langa manastirile Neamt, Secu, Sihastria. In menu scria "Bors Manastiresc", m-a tentat foarte mult sa-l incerc , si..... am ramas cu gustul deosebit.

Va dati seama ca reteta de acolo era cu mult mai complexa, in acea zona, in padurile de stejar si fag, in lunile de toamna , calugarii culeg foarte multe soiuri de ciuperci, numai de ei stiute, pe care le taie felii si le usuca la soare, apoi le atarna in legaturi pe sfori, adevarate conserve pe timp de iarna, iar la diferite mancaruri pun cate o gramajoara din acestea.

Eu am redus cumva reteta la ce se poate gasi prin camara oraseanului, mai ales in conditiile in care in ultimii ani s-au dezvoltat foarte mult centrele de colectare a ciupercilor de padure (in detrimentul nostru, cei care locuim in zonele de padure, si care cand mai facem iesiri de toamna pt ciuperci, ia-le de unde nu-s).

Asa ca , sa trecem la treaba . Ingrediente : bors de putina (traba voastra de unde faceti rost), ciuperci "ghebe" puse la sare de cu toamna, lasate o noapte la desarat (mai exista amestecuri de ciuperci de padure congelate, parca Hortex era producatorul, nu mai retin exact, si in Metro am vazut borcane de ghebe produse de Conservfruct Baltatesti), morcov, telina, patrunjel radacina, pastarnac,4-5 cartofi,sfecla roshie (foarte roshie, nu corcita), loboda, stevie, leustean (eu am folosit uscat, ca nu e altul acum), si putin zarzavat de la borcan , pentru ca acolo am mult ardei gras cu rosii si frunze de tzelina, care impreuna au un gust specific, foarte bun **poza1**; Eu tai legumele mai marunt , cumva ca nishte taitzei, doar cartofii shi sfecla fiind mai mari.Se pun toate radacinoasele la fiert. Intre timp, se taie ciupercile la dimensiuni acceptabile (nu foarte marunt) si se calesc in ulei **poza2**; Se calesc pe indelete, deoarece aceasta e singura "carne" din ciorba, apoi se toarna in ciorba clocotinda (observatzi ce

bolboroseala acolo):**poza3**; Se mai lasa un pic la clocotit, sa iasa gustul din ciuperci in ciorba, apoi se adauga si borshul **poza4**; Sunt cazuri cand dupa ce a fost adaugat borshul se face spuma si atunci trebuie spumuita ciorba. La final se adauga verdetzurile :**poza5**; Precum shi leusteanul uscat (sfaramat foarte bine, sa poata sa difuzeze gustul in ciorba).**poza6**; In lunile de vara, cand avem leustean proaspat, acesta se adauga in farfurie, cand se serveste .**poza7**;

Prajitura din nuci cu crema

Ingrediente:250 g zahar;150 g unt;3 linguri faina;doua linguri cacao;100 g miez nuca macinat;7 oua;ulei (e pt. uns tava; eu am folosit unt);topping caramel

Se bat doua oua intregi cu jumatate din cantitatea de zahar, la bain-marie, pana cand se ingroasa, dupa care se lasa sa se raceasc **poza1**; Dupa ce s-a racit, se amesteca cu untul batut spuma. Crema obtinuta se da la rece.**poza2**; Pregatim blatul:se bat spuma 5 albusuri, se adauga restul de zahar, miezul de nuca, cacaoa, galbenusurile frecate, iar la urma se incorporeaza faina in ploaie **poza3,4,5**; Dupa ce compozitia s-a omogenizat se toarna intr-o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina si se da la cuptor. Reteta nu prevedea timpul coacerii. Eu am pus pt. inceput 25 minute la 175`C. Dupa numai 20 de minute am incercat cu o scobitoare sa vad cum este si blatul era copt. Pt. siguranta mea am mai lasat inca vreo 2-3 minute in plus. Deci se lasa 20-25 minute la foc potrivit 175-180`C.Am copt-o in tava rotunda de tort, cea dreptunghiulara era ocupata cu altceva. Asadar, cam asa arata blatul scos de la cuptor.**poza6**; L-am lasat asa in tava vreo 5 minute dupa care l-am rasturnat pe un gratar iar cand s-a racit complet, l-am impartit in 3 parti (se poate si 4 daca va iese), intre care se intinde crema.**poza7,8**; Stratul de deasupra sa fie cu crema.**poza9**; Deasupra se poate orna cu topping de caramel sau nuci

macinate. N-am avut nici una, nici alta si am cernut un fraf ce cacao.**poza10**; Sper ca va plac ingredientele, mai ales crema de unt. Mie mi-a placut mult. **Este foarte moale** si nu mi s-a parut gretoasa.**poza11**;

SIROP DIN FLORI DE SOC

INGREDIENTE: 1 chiar 2 kg. flori de soc fara crengute(cu cit sint mai multe cu atit gustul de soc este mai intensiv) ;5l apa ;5kg zahar ;6-8 lamii ;100-130g sare de lamiie

MOD PREPARARE :

Florile de soc se scutura si se trec printr-un jet rapid de apa. Se taie pe cit posibil crengutele in asa fel incit sa ramina numai florile. Lamiile la fel se taie felii. Florile si lamiile se aseaza impreuna intr-un vas mai mare.

Apa se pune la fiert (eu am pus in apa o pastaie de vanilie uscata fara maduva),dupa ce a dat citeva clocote se trage deoparte si se lasa 10-15 min. la racit dupa care se toarna peste flori si feliile de lamiie.

Se amesteca putin ,dupa care se aseaza o farfurie intinsa peste care la fel se aseaza ceva greu,(eu am pus lamii) pt. a tine florile si lamiile sub apa. Totul se adopera bine si se lasa la rece 4-5 zile dupa care se stoarce bine cu mina florile si feliile de lamiie si apa se scurge bine printr-o pinza curata deasa.(eu am pus servet de bucatarie din hirtie la prima filtrare si a doua un tifon) Apa rezultata se pune la fiert in care se adaoga zaharul si sarea de lamiie.

La 1 l apa se adaoga;-1kg.zahar si 20 pina la 23g sare lamiie.(eu am pus 20g dar cui ii place mai acrisor poate pina la 23g pe l.sa puna).

Dupa ce zaharul sa topit si siropul a dat 2-3 clocote se ia de pe foc si se torna fierbinte in sticle,care se astupa imediat.

Acest sirop se tine chiar mai mult de 1 an si este f. racoritor vara cu citeva buc. de gheata,apa minerala si cu 1 felie de lamiie sau portocela

decorat,ceva pt. copii si oaspeti insetati(hi,hi,hi);**poza1**; Aici am pus si lamiile taiate **poza2**; Aici sint cei 5l apa fiarta cu pastaia de vanilie uscata si in buc.taiata. Este doar facultativ,se poate pune zahar vaniliat ,esente dupa dorinta sau se poate lasa fara **poza3**; Aici am turnt apa peste flori si lamii: **poza4**; Aici am pus o farfurie cu lamii pt. a tine totul sub apa si am acoperit cu folie de nailon; **poza5**; Aici am acoperit bine totul si am pus pt. 5 zile la rece **poza6**; Dupa cele 5 zile am stors florile si lamiile cu mina; **poza7**; Aici prima filtrare prin servete de bucatarie din hirtie **poza8**; Aici a doua filtrare prin tifon; **poza9**; Aici apa rezultata din flori si soc; **poza10**; Aici pun la fiert apa cu zaharul **poza11**; Aici cintaresc sarea de lamiie; **poza12**; Aici pun siropul dat in 2-3 clocote fierbinte in sticle; **poza13**; Aici sint sticlele cu sirop; **poza14**; Iar aici sint sticlele cu sirop din anul trecut. Siropul cel inchis la culoare este facut din fructe de soc. Siropul din flori de soc isi formeaza in timp o chestie tulbure,dar fiti fara grija este polenul(praful) acela galben de la flori. **Poza15**;

Tarta cu ceapa

aluat :125g crema de branza(philadelphia, sau ce aveti la indemana) ;125g unt ;150g faina+1plic praf de copt. ;sare
se amesteca toate foarte bine si se da aluatul la rece pina pregatim umplutura.daca este nevoie sa mai pune putina faina cand il adunam.
umplutura :500g ceapa(vreo 5-6 buc) ;150g sunca presata (la alegere);2oua ;200ml smantana acra

in timp ce aluatul este la rece, se toaca ceapa cat vrem de marunt(eu am tocat-o la robot) si se pune la calit in putin ulei.trebuie sa se moaie putin.;sunca presata se toaca si ea.;se amesteca ceapa calita cu sunca,sare si piper.eu am pus si putin patrunjel verde tocat pentru culoare.;cam asa arata amestecul de ceapa **poza1**; se intinde in forma de tarta(26cm) unsa si presarata cu faina aluatul,se inteapa si se coace

10min la 180 grade.;apoi se pune deasupra compozitia de ceapa.**poza2;**
smantana se amesteca cu ouale si cu putina sare si se toarna peste
tarta.;se pune la cuptor 45 min la 180 grade.;scoasa din cuptor:**poza3;**
se taie rece **poza4;** si felia **poza5;**

cineva:Am facut-o si eu. Este foarte interesanta.

Mi-a placut dar cred ca era si mai buna daca foloseam alt soi de ceapa. Nu stiu asta ce soi era dar a lasat multa apa, motiv pentru care am crustat-o un pic si apoi am mai bagat-o la cuptor vreo 10 min si parca ceapa era un pic amaruie.

Deci subliniez, reteta e faina dar trebuie sa fie si ceapa potrivita. Poate ne zice cineva cum ii cu ceapa asta.

Raspuns: livia eu am folosit ceapa normala,din cea mai ieftina de la magazin, dar prin calire tot sucul s-a evaporat(desu nu cred sa fi lasat ceva suc

Creier pane

Am luat de la macelarie doua bucatzi creier vitzel ,, intregi, pe care le-am curatat usor de cheaguri cu apa calda (nu am insistat prea mult, sa nu se zdrobeasca, deoarece creierul e foarte moale si se deterioreaza usor)

poza1; Intr-o oala mica am pus apa la fiert cu sare si putin otzet, iar cand apa e fierbinte, dar nu a inceput sa fiarba, pun creierul si-l fierb 10 minute. Nu vreau sa-l fierb complet, doar sa-l pregatesc pentru pane, sa fie mai usor de taiat felii si sa se prepare mai usor la prajit. Rezultatul (in locurile in care nu s-a curatat bine, apar mai inchise la culoare, dar oricum urmand a fi taiat felii ...**poza2;** il las putin sa se raceasca, iar intre timp pregatesc intr-o cana smantana, usturoi, patrunjel verde, ulei de masline, zeama de lamaie:**poza3;** dau la mixer si iese o pasta :**poza4;** bat trei oua cu ceva piper mozaic proaspat macinat si pun o lingura din pasta de

usturoi **poza5**; tai creierul felii, cam de 1/2 cm **poza6**; deci recapituland, avem : felii de creier, amestecul de ou cu usturoi (foarte puțin) și ceva piper, și pesmet **poza7**; acum, totul depinde de răbdare și îndemănare. Se iau feliile de creier, ușor, se trec prin pesmet, apoi prin ou, și repede în tigaie.

În tigaie se lasă distanță între felii, să nu se prindă, și nu trebuie uitat că pesmetul lucrează și după ce se scot bucatile din tigaie (deci atenție la momentul când se scot din tigaie) **poza8**; la final punem și o secțiune **:poza9**; Ce-mi place cel mai mult la varianta asta de a pregăti este că simți gustul creierului din plin, asociat cu cel al amestecului de pâine

cineva: am citit și eu și am probat chiar ieri apropo de curățat că se pun creierii în apă foarte rece.

eu am cumpărat creierăși de purcel și i-am lăsat în frigider în apă rece în care am mai pus câteva cuburi de gheață câteva ore (i-am lăsat nu am pus cuburi câteva ore) și s-au curățat perfect.

Altcineva: Și eu îi prepar pâine ,dar cu făină. Iar sosul îi simt mirosul până aici

Prajitura cu foi din miere

Pt FOI avem nevoie de: 250 g zahăr; 3 linguri de miere; 3 ouă; 6 linguri ulei; 150 g nuci macinate (prajite inițial); vanilie, coaja rasă de lămâie; puțină sare; 1 lingură rasă de bicarbonat pe care-l stingem; 500 g făină-approx (se mai pune dacă aluatul se lipește de mâini) **poza1**;

Pt CREMA dintre foi: 750-800 ml smântână pt. proaspătă; 150 g zahăr; vanilie; 150 g nuci macinate (prajite inițial) **poza2**;

Pt foi, batem ouăle cu zahărul, apoi adăugăm restul de ingrediente, aluatul obținut (nu trebuie să se lipească de mâini) îl împărțim în 3 sau 4 (depinde de mărimea tavii ,eu am folosit-o pe cea de la aragaz așa că am făcut 3

foi **poza3**; Intindem cate o foaie ,folosind faina pe masa de lucru si pe sucitor,apoi o transferam cu sucitorul pe o tava unsa si tapetata cu faina(coacem foile pe fundul tavii).Ungem si tapetam tava o singura data la prima foaie dupa aceea nu mai e necesar(se pastreaza tapetata)**poza4**; Se coc la 180 grade cam 8-10 minute,pana se auresc deasupra **poza5**; Aici sunt cele 3 foi **poza6**; Pt CREMA,batem smantana de frisca impreuna cu zaharul si vanilia **poza7**; Apoi punem nuca prajita si macinata **poza8**; Apoi punem crema intre foi **poza9**; deasupra ultimei punem o folie de aluminiu,un tocator si asezam o greutate,punem totul la frigider,o taiem a doua zi sau mai tarziu-daca rezistati; Eu am taiat-o a doua zi seara **poza10**;

cineva: E minunata aceasta prajitura! O face si o batrana, ruda mai indepartata cu sotul. Iese de vis!

Singura deosebire este ca ea foloseste smantana normala, daca nu ma insel cumparata vrac, si o amesteca cu zahar si nuca neprajita. Cand am gustat-o prima oara, m-am indragostit de ea

Sirop de muguri de brad in imagini

Aceasta reteta o folosesc de ani de zile cu succes, in sensul ca nu a fermentat niciodata, a tinut de la un an la altul fara probleme, nu s-a zaharisit, chiar si dupa doi ani a fost bun.

Prima etapa: culegerea mugurilor tineri cu dimensiunea de 3-5 cm, atentie numai partea verde, "teaca" maron cu care este prins mugurele de creanga trebuie inlaturata, caci am inteles eu ca are prea multa rasina.

Spalam bine mugurii, apoi eu ii las de seara pana dimineata intr-o oala cu apa care are o sita, in care ii pun, si dimineata ridic usor sita ca sa ramana in apa toate impuritatile.**poza1**;

Mugurii spalati (700gr) se pun intr-o oala curata (6L) si se pune apa pana sunt acoperiti (2200ml). **Poza2**;

Oala se pune pe foc, si din momentul in care fierbe apa se cronometreza o ora apoi se stinge focul. Eu pun capacul pe oala in timpul fierberii, si o las acoperita cateva ore (pana ma intorc de la servicii) Cand ridicati capacul o sa aveti o priveliste nu tocmai apetisanta, dar nu va speriati. Mugurii se strecoara si se storc bine, gata, si-au facut datoria se pot arunca.**poza3;** Apa ramasa, albicioasa si tulbure, se cantareste (la mine 2200ml) si se amesteca cu cantitatea identica de zahar (2200gr), si se pune la fiert pana obtinem siropul de consistenta obisnuita pe care il facem si pentru dulceata.**poza4;**

Un secret este faptul ca atunci cand siropul este pus la fiert se aude asa cum fierbe apa, stiti voi "...bul,...bul,...",cand este aproape gata bulele de fierbere sunt mai mari, siropul dens si se aude ca un "sasait", am incecat sa fac o poza nu stiu daca se intelege.**poza5;**

Eu il incerc lasand cateva picaturi sa cada pe farfurie, daca se formeaza perle este gata. In acest moment am pus zeama de la doua lamai si (facultativ) un plic de zahar vanilinat si 2 linguri de cognac apoi am stins focul.**poza6;**

Siropul il pun fierbinte in borcane, inchid capacul, le intorc repede cu capacul in jos si inapoi. Dupa ce se racec, se aseaza in raftul cu dulceata. Culoarea trebuie sa fie roscata, si consistenta mierii, asa ca in poza.**poza7;**

Un sfat: daca aveti cantitate mai mare de 2L de lichid fierbeti siropul in doua vase, astfel o sa fiarba mai putin ca timp si o sa ramana mai deschis la culoare;

Cineva intreaba: ...io nu inteleg cum ramane la tine tot 2200ml de lichid dupa ce a fiert,ca mie din 4l mi-au ramas 2l si vreo 200-300 ml.Siropul meu acuma este pe foc la fiert,dar nu am pus 2200-2300 gr zahar,ci numai 1400 gr la 2200 de lichid.Ca am gustat si mi s-a parut super-extra

dulce.E vreo problema daca am pus mai putin zahar?

Si inca ceva, pentru cei care vor face sirop si vor dori sa-l puna intr-o oala mai mica la fiert, nu va lasati pacaliti de cantitatea mai mica de lichid si schimbati oala. Ca eu am pus intr-o oala mai mica si mi-a dat in foc... si a trebuit sa schimb dupa aia intr-o oala mai mare

Raspuns: De obicei mugurii se acopera cu apa cam de trei ori cantitatea mugurilor.

I-am fiert cu oala acoperita cu capac ca sa evit aburii in bucatarie, si de aceea apa a ramas in aceeasi cantitate.

In legatura cu oala de la inceput am mentionat 6L, special pentru ca mie nu imi place sa gatesc in oale mici, sa se stropeasca aragazul sau chiar sa ma trezesc cu continutul oalei baltind pe aragaz.

Zaharul trebuie sa fie in cantitate egala cu apa ca sa se lege mai repede, daca nu, trebuie fiert mai mult pana se evapora apa si rezultatul tot ala trebuie sa fie, ca pana nu se face de consistenta unui sirop (eu am zis a mierii) nu trebuie oprit focul, ca altfel o sa fermenteze in scurt timp si il arunci (sau explodeaza! asa cum am citit pe aici ca a patit cineva) Insist totusi sa mentionez ca fiertul prea mult innegreste siropul si presupun ca se si pierde din calitatile sale.

Siropul se foloseste in mod curent amestecat cu apa intr-o proportie dorita de fiecare, de obicei 1 parte sirop si 6 parti apa, de aceea singur este foarte dulce, ca si orice dulceata, sirop, (miere daca pot sa o includ in enumerare) dar eu pun sucul de lamaie care mai atenueaza din dulceata siropului.

Petunie, sunt curioasa cum iese siropul tau astept poze in continuare, si succes.

Dupa ce se aduga zaharul trebuie fiert fara capac tocmai ca sa se evapore surplusul de apa. In mod normal, (ca la la orice dulceata) zaharul se pune in aceeasi cantitate cu lichidul (sau cu fructele la dulceata) si la final vom avea aproximativ aceeasi cantitate de produs finit.

Adica: un litru lichid (fructe), plus un kg zahar rezulta un singur kg sirop (dulceata), plus/minus bineinteles.

Daca l-ai fiert acoperit s-ar putea sa nu se evapore suficient si sa nu se lege. Despre ce cantitate este vorba?

De mirosit, intr-adevar trebuie sa miroasa a brad, a rasina, a ... dulce... In nici un caz acru

Alt cineva zice: Am incercat si eu reteta Ardnax si mi se pare excelenta, doar ca am modificat prima parte: Am fiert mugurii de brad in kukta (oala de presiune), asa ca prima faza dureaza doar jumatate de ora si nu se pierde uleiurile aromatice din muguri. Zeama iese perfect, concentrata si nu aburesti de loc bucataria.

Cat despre faza a doua, felicitari Ardnax; nu imi iese, sau nu am rabdare, sau (ca anul trecut), prefer sa pastrez siropul cat de bogat in aromele lui initiale. Sarja de anul trecut nu mi-a fermentat, pentru ca am inchis sticlele cat erau inca fierbinti (pe la 70 de grade).

Kreatopita-mincare greceasca

Foi de plăcintă (ale mele nu erau de plăcintă adică erau ceea ce pe franceză se numește "brick", deci erau rotunde). Am menținut și respectat cu sfințenie însă umplutura așa cum mi-a dat-o un prieten cu rădăcini genealogice evreiești și grecești. O aștept pe Teodora să-mi zică dacă repetă de umplutură respectă sau nu tradiția grecească .

500 gr de carne tocată de vită ;2 cepe roșii de mărime medie (sau de care aveți);o legătură de pătrunjel;4 căpeii de usturoi;2 linguri de bulion de roșii diluat în jumătate de pahar cu apă;scorpișoară, măghiran;4 ouă fierte tari

sare;piper;250 gr de unt topit pentru ungerea foilor de plăcintă (cred că cine vrea poate folosi la fel de bine și uleiul);

1 iaurt natural sau grecesc dacă găsiți (125 ml);1 gălbenuș de ou;ulei

Se toacă mărunt pătrunjelul, usturoiul și ceapa și se prăjesc (sau înăbușesc sau dăruiesc) în puțin ulei de măsline.

Se adaugă carnea măcinată și se lasă până ce și-a schimbat bine culoarea, nivelând-o bine cu o furculiță ca să devină uniformă.Se adaugă scorpișoara, măghiranul, sarea, piperul și bulionul diluat.Când carnea e prăjită bine se adaugă 4 ouă fierte tari și se strivesc bine amestecându-le.

Umplutura:**poza1**; Se împarte apoi compoziția în 3 părți. ;Se unge tava cu untul topit. ;Se ung cu untul topit foile și se fac straturile cu foi și carne, amicul meu prevedea 3 straturi dar cred că fiecare poate face cum vrea. ;primul strat **poza2**; Ultimul strat mai consistent de foi se unge cu iaurtul amestecat cu un gălbenuș, astfel foile se întrepătrund și se lipesc între ele. Apoi, înainte de a pune tava în cuptor se "taie feliile" pe suprafață **poza3**; Se coace circa 45-50 de minute la 180°C **poza4**;

Cineva zice: am facut-o aseara, e delicioasa.

Am pus marar în loc de patrunjel si cum aveam cam 800 g carne am facut o portie si jumătate, 4 rânduri de carne si 5 de foi. S-a copt foarte bine (la mine a durat mai mult de 45-50 minute) si aromele sânt excelente.

Altcineva: Adriana am facut-o si eu si abia am terminat de mancat. FF gustoasa. Imi pare rau pt 2 chestii: prima e ca am pus ff putina scortisoara (m-am temut sa nu fie prea aromata) si a doua e ca am pus tava aproape de peretele cuporului si intr-o parte a iesit un pic mai inchisa la culoare. Alta data o sa fiu mai atenta. In rest numai cuvinte de bine

despre aceasta placinta. Intr-adevar si eu am lasat-o un pic mai mult la cuptor, in jur de 1h si 5 minute. Nu arata la fel de aspectoasa ca a ta

Cartofi la cuptor

Am pus la fiert 13 cartofi albi, cu tot cu coaja. Din momentul in care dau in clocot se mai lasa cam 15 min. Aici sint gata fierti, in chiuveta.....**poza1**; se curata, se taie in sferturi pe lungime, se pun intr-un vas si se trintesc 3-4 linguri ulei peste ei. se amesteca prin aruncari repetate **poza2**; Separat se amesteca 8 linguri faina, o lingurita sare, o lingurita piper, 2 lingurite boia dulce si se trinteste peste ei.....**poza3**; se amesteca tot prin aruncari, de data asta musai deasupra chiuvetei, ca o sa sara faina odata cu cartofii!!!! se arunca pe o tava **poza4**; si tava se arunca in cuptor, la 400 F, cam pentru 30 min, sau pina prind crusta.... se scot dupa 15 min si se invirt.....si asa arata cind sint gata....**poza5**; pt salsa am folosit.....**poza6**; am taiat codita la rosii si apoi le-am disecat pe latime... ca se poate scoate miezul mai usor... ala nu trebuie la salsa....**poza7**; am taiat toate ingredientele de mai sus marunt, marunt **poza8**; si am constatat ca am uitat patrunjelu... am dat o fuga in gradina si l-am adus la pozat si pe mnealui **poza9**; le-am pus toate intr-un castronel si am amestecat cu: 2 catei usturoi pisati, 2 linguri otet, o lingurita de sare, una de piper si una de zahar....**poza10**; mujdeiul.....:7 catei de usturoi zdrobiti si nimicit in mojar se amesteca cu 1/2 lingurita sare, 3-4 linguri iaurt, 2 linguri maioneza si otet dupa gust. Daca iese prea gros, se mai subtiaza cu apa..... Cum mie nu-mi place sa fac o multime de, am pozat doar finalu **poza 11**; si apoi le-am montat toate pe farfurie **poza12**;

piine calda

400 gr faina;11 gr drojdie uscata (un plic);un ou (si inca unul pt uns painea);1/2 linguritza sare;1 linguritza zahar(am uitat sa-i trag una cu blitzu' lol:);200 gr lapte;60 gr unt (e acolo, undeva ascuns...)
TOATE INGREDIENTELE TREBUIE SA FIE LA TEMPERATURA CAMER **poza1**;
am pus intr-un castronoi faina cu sarea , zaharul si drojdia, si am amestecat bine (se vede drojdia undeva in stanga... **poza2**; Boooooon, am pus, oul, apoi laptele si untul si mi-am bagat crengile-n ele , si da-i, si da-i... **poza3**; pana cand arata ceva de genul urlator... **poza4**; Dupa caaareeeee, am scos-o din castronoi, si FARA FAINA am inceput sa dau cu ea de masa, s-o framant pana ii ies okii din cap...vecinului din cauza zgomotului
Nu va fie frica, datorita untului, aluatul nu se lipeste, si pt ca vreau sa ma considerati si in continuare o fata cinstita si care nu minte iaca, dovezi **poza5**; Si dupa ce am chinuit-o vre-un sfert de ora, am pus-o inapoi in castronoi, la crescut intr-un loc cald

asta cand l-am pus la crescut **poza6**; Dupa ceva timp, ca nu m-am uitat la ceas, in jur de 15 min **poza7**; Si dupa cam inca 20 de minute. Nu am lasat sa creasca aluatul un timp anume, pur si simplu l-am lasat sa se umfle mushkii pe el , si iaca-ta ce mandru mi s-a facut nenea aluatu' **poza8**; Apoi, am bagat aluatul in forma si l-am mai lasat un pic sa creasca, in total, cam 45 de minute **poza9**; priviti ce mandrete de moliciune si pufoshenie mi-a iesit **poza10**;

reteta mea de tiramisu

Se aduna la un loc:un pachet piscoturi (450g);o cutie frisca (8 oz - 250 g);2 cutii cream cheese, la temp camerei (fiecare a cite 8 oz, deci 500 g in total); zahar;cacao;cafea (eu am avut si Nesquik si am facut o portie si baietilor mei **poza1**; intr-o forma mai mare am pus piscoturi pt noi, intr-una mai mica pt cei mici! **Poza2**; le-am stropit primele cu cafea, celelalte cu nesquik **poza3**; se lasa piscotelele in pace si se trece la... cream cheese!!!! Se pun cele 2 pachete intr-un castron si se bat cu mixeru bine, bine, bineeee...**poza4**; se trinteste frisca deasupra si se incorporeaza usor.... **poza5**; se pune un strat peste piscoate.... **poza6**; se reia operatiunea piscot + insiropat **poza7**; iar crema....**poza8**; si se arunca niste cacao deasupra **poza9**; si se arunca in frigider peste noapte....Se serveste a doua zi, ca desert

Prajitura cremoasa cu biscuiti

Ingrediente:32 biscuiti (circa 170g);150g margarina la temperatura camerei;170g zahar;200g crema de branza Philladelphia;100g ciocolata neagra;2 lingurite esenta de rom;2 banane

Pregatim crema:

Frecam margarina cu zaharul. Adaugam crema de branza si esenta de rom, mixam bine. Topim la bain marie ciocolata, noi am folosit ciocolata de lapte. **Poza1**; Am adaugat si 2 linguri de cacao.**poza2**; Adaugam ciocolata putin racita peste amestecul de margarina cu crema de branza **poza3**; Amestecam totul foarte bine cu mixerul. **Poza4**; Folosim 2 sau 3 banane.**poza5**; Taiem rondele bananele. Noua ne-au ajuns 2 banane. **Poza6**; Intindem crema pe biscuiti.**poza7**; Adaugam 2 rondele de banane

poza8; Intindem din nou crema peste banane.**poza9**; Punem un alt biscuite peste , si tot asa pana ajungem la circa 8 biscuiti intr-un sir **poza10,11**; Asezam sirurile de biscuiti orizontal si completam cu crema.**poza12**; Tapetam uniform toata prajitura.**poza13**; Si finalul. Ornam cu biscuiti si frisca si cateva rondelle de banane. Trebuie lasat la frigider cateva ore bune pentru a se inmuia biscuitii.**poza14,15**; Si cate o feliuta pentru fiecare **poza16**;

In privinta margarinei, ea se poate inlocui cu inca 100g crema de branza ramanand doar 50 g margarina.;

Marmelada de portocale

Ingrediente reteta de baza:1 kg portocale fierte;1 kg zahar ;2 pahare de apa

Mod de preparare

Se pune apa la fiert intr-un vas mare astfel incat sa stea lejer in el fructele. Reteta cere portocale mari cu coaja groasa. Ale mele erau potrivite.Cand apa clocoteste se pun fructele. Eu le-am fiert 2 ore. **Poza1**; Apoi se pun fructele intr-un vas cu apa rece si se lasa asa 24 de ore. A doua zi coaja era in continuare foarte moale.

Demonstratie **poza2,3**; Concluzie coaja isi pierde fermitatea

Mai departe am taiat portocalele in patru si apoi transversat in felii cat mai subtiri **poza4**; Am pus la fiert apa cu zaharul pana s-a format un sirop mai gros. **Poza5**; Am pus apoi fructele. Dupa cum vedeti oala e plina.**poza6**; Acum am o problema ca m-am luat cu treaba si am uita de cesa. Dar cred ca am fiert-o vreo 2 ore si a scazut cam atat **poza7**; Oricum reteta zice sa fierbi pana cand " punand putina marmelada pe o farfurioara. Se desparte cu lingura in doua, formand o carare" Ceea a si facut. **Poza8**; Mi-au iesit trei borcane.

E foarte aromata marmelada si a fost foarte laudata de degustatorii mei

fideli.

Obs. Cantitatile sunt calculate pornindu-se de la portocalele fierte. Si la mine s-au modificat un pic. Eu am cantarit 1 kg de portocale dar dupa ce le-am fiert aveam 1.2 kg si deci am pus 1.2 kg zahar si doua pahare mari cu apa.

Cineva zice: Eu am cumparat o asemenea marmelada si era amaruie,daca spui ca a ta a iesit buna atunci ma pun pe facut marmelada

Raspuns1: Nu, chiar nu e. Si eu imi aminteam (nu mai stiu de unde) ca e rau gustul coajei dar aici chiar nu se simte. Nici tare nu e coaja, tocamai de asta se fierbe atat de mult si "se si pune la inmuia". Nici nu ai zice ca e coaja cand mananci marmelada.Oricum puteti incerca doar cu 1 kg de portocale ca sa vedeti daca va place dar sigur o sa vreti sa faceti dupa aia mai mult.

Raspuns2: exista o varietate de portocale, apar prin ianuarie, si sunt expres de marmelasa cu gust amar, se numesc dealtfel portocale amare. sunt mai mici, si gustul marmeladei e divin, cu conditia sa va placa dulcele-amarui

Rulada aperitiv cu cabanos

Se bate 5 albuse spuma,dupa care se adauga galbenusurile frecate putin cu sare si piper,se invirte usor, si 50 grame cascava Amestecul asta se numeste pararal.Se pune totul in tava de copt cu hirtie cerata dedesupt.**poza1**;

Faina nu se pune.Se introduce la cuptor.

nu stiu exact cit am tinut-o la cuptor.Aici am lasata la ochii pina scobitoarea a iesit curata.

se intoarce invers rulada ,cu partea frumoasa in jos ,iar cu cea urita in sus,si se ruleaza in hirtie unsa cu ulei sau hirtie cerata(aluminiu)se ruleaza strins **poza4**;.Dupa racire se desface;asa arata destrinsa din hirtie cerata **poza3**; si se pune crema de brinza:eu am pus la ochi feta(sa nu fie asa sarata)+boia+sare+piper **poza2**;.Totul se intinde pe foaia rulata,iar la margine se pune cabanos sau cirnaciori.**poza5**;

Se ruleaza strins si se lasa pina in a doua zi.Se taie feliute subtirele.**poza6,7;**

Bombite umplute

Se pun in castron 20 g drojdie (nu uscata) ;250 ml lapte caldut;1 ou;un praf de sare;50 g unt/margarina topita;50 g zahar.Se amesteca,iar apoi se adauga faina cat ia,ca sa iasa un aluat ca o plastilina moale.Se framanta putin,apoi se lasa 30 min **poza1**; Se framanta din nou,putin aluatul,apoi se fac din el 16 bucati.Eu le fac rupand aluatul in mana :intai in doua,apoi fiecare parte iar in doua etc.Dar se poate face un sul,din care se taie bucatile cu cutitul.**poza2**; Bucatile de aluat se turtesc in palma,se pune umplutura (dulceata,crema de ciocolata Finetti,branza dulce cu zahar,coaja de lamaie si stafide etc.) si se impacheteaza o biluta. Nu le mai las sa creasca,ci le pun direct in cuptor.Se pun bilutele in tava unsa cu unt,pana se rumenesc putin **poza3,4,5**; In timp ce se coc,se pregateste un "sirop" din 125 ml lapte,50 g unt si 30 g zahar + vanilie care se incalzeste pe foc,sa se topeasca untul si zaharul.Siropul se toarna peste bombitele pe jumatate coapte.Se dau iar la cuptor.Cand turnati siropul,desfaceti cu lingura bombitele intre ele,ca sa intre sirop intre toate.Reteta originala e cu umplutura de gem de prune si zice ca se servesc cu sos de vanilie **poza6,7**; Nu stiu la ce temperatura se baga in cuptor,ca eu am cuptor "clasic" la aragaz.Il dau pe pozitia maxima si ma uit cat sunt de "bronzate" bombitele

cheeseburger pie

Se pune o ceapa la prajit....poza1; cind e aurie se pune 1/2 kil de carne tocata (eu folosesc curcan sau pui, dar se poate face si cu vita sau porc) si se lasa pina e carnea facuta.poza2; Intre timp se unge un vas cu margarina din belsug...poza3; carnea se scurge bine de ulei, se pun condimente (eu am pus sare, piper, boia dulce si curry) si se (ras)toarna in vasul pregatit...poza4; cam 200g mozzarella (sau cascaval sau ce brinza aveti la indemina) se da pe razatoare si se trinteste deasupra.poza5; Separat se bat 2 oua cu 240ml lapte poza6; se pun 120g faina si 3/4 lingurita bicarbonat si se amesteca...poza7; si se trinteste maglavaisu asta peste ce-i in vas deja.... poza8; se da la cuptor, la foc mediu (350F, 175C), cam 25-35 min... se face testu cu un cutit (nu scobitoare) poza9; asta e paiu gata scos... si uitati si feliat cum a aratat poza10; mai bun la temperatura camerei, daca vrea careva sa incerce, sugerez sa-l faca din timp, sa-i dea 1-2 ore ragaz de odihna...

sandvis cu rosii

Ingrediente (din amintiri)2 rosii;2 lingurite ulei de masline;o lingurita busuioc;sare;2 catei de usturoi;2 felii de paine; **poza1**; Am pisat usturoiul si l-am frecat un pic cu uleiul de masline, am taiat rosiile cubulete, am pus busuiocul si sarea si am amestecat totul **poza2**; Am prajit painea si am pus amestecul de rosii pe cele doua felii **poza3**; No ziceti si voi daca nu arata apetisant**poza4**;

ketchup

140 g mar-1 mar marisor ;90 g ceapa rosie-o ceapa mijlocie ;15 g zahar ;15 g de otet- l-am cîntarit în grame,ca nu am avut nika de masurat asa putini ml;500 ml bulion de rosii(din comert,la cutie) ;sare, piper ;ulei de masline

Se pune ceapa tocata la prajit în ceva ulei de masline.Nu se lasa sa se rumeneasca.Se aduga marul tocat si zaharul,se amesteca si se lasa aprox 10 minute la foc moderat la caramelizat.Se toarna bulionul,se sareaza si pipereaza.daca doriti puteti adauga ceva verdeturi: basilikum,oregano,rosmarin,salvie..cîte un fel,sau combinati ce va place.Eu nu am pus.Se lasa la fiert ,la foc moderat,înca 10-15 minute. Se face un piure/se macina cu mixerul(cu cutit).Se gusta..poate mai trebuie ceva sare,sau piper..sau zahar.Se lasa la racit,se pastreaza în frigider,într-o sticla de ketchup.

Si acum cu poze: Marul se curata **poza1**; si se taie cubulete. **poza2**; Ceapa rosie/violeta, se curata **poza3**; si se toaca.. **poza4**; zaharul-1 lingura **poza5**; Otetul, l-am cântărit în grame.. **poza6**; ..se pune uleiul de masline la încălzit.. **poza7**; Se adauga ceapa tocata si se lasa ,pîna se înmoaie. Nu se rumeneste **poza8**; Se pun cubuletele de mar si zaharul si se lasa putin la caramelizat **poza9**; Se toarna bulionul, se sareaza si pipereaza dupa gust. daca doriti sa puneti ceva verdeata, acum e timpul. Se amesteca si se lasa la fiert , la foc moderat, cam 15 minute **poza10**; Dupa ce e fiert, se lasa putin la racit **poza11**; iar apoi, se paseaza, piureaza, macina cu mixerul cu cutit...

Se lasa la racit, dupa care se pastreaza la rece (frigidier). Se pune într-un vas care închide bine (ex. borcan) ..sau într-o sticla de Ketchup **poza12**; Se servește la orice , ce va place cu ketchup .

Oalta reteta: Reteta n-o am în cantități exacte, o fac mai mult ochiometric odata cu sucul de rosii: sucul de rosii proaspăt îl pun la fiert, separat trec o ceapa prin ulei, o pun și pe ea peste suc, îl las să scada bine, apoi adaug un pic de otet din vin alb, zahar, sare și pudra de chilli; cu 5 min. înainte să sting focul, adaug usturoi zdrobit, ardei iute tăiat mărunt și ceva verdeata uscată- anul trecut am folosit oregano. Iese destul de lichid și nu seamănă cu ketchup-ul din comerț, dar e bun rău la gust.

.

chiftele de cartofi

1kg. Cartofi; 4-6 linguri făină; 2 ouă; 1 ceapa mică rasă pe razatoare; 3-4 catei de usturoi pisati; 3-4 linguri cascaval ras; sare, piper, delikat; patrunjel și marar proaspăt tocat
cartofii se curată se spală și se dau pe razatoare (pe gaurile mari), se

freaca cu sare si se lasa 10-15 min. sa lase lichid. Dupa se stoarce de lichid si se transfera in alt castron, se adauga ouale, ceapa rasa si usturoiu pisat, cascavalu ras, condimentele. dupa de adauga faina dupa ochi cat sa formeze o pasta ca si aia de carne pt chiftele. nu trebuie multa faina cat sa absoarba lichidul care o sa-l mai lase cartofii. se formeaza cu mana chiftele si se prajesc in ulei incins. Eu zic ca sunt un aperitiv bun, sau chiar poate sa insoteasca un fel de mancare ca si garnitura.

Am facut poze... cartofii razuiti, frecati cu sare inainte sa iistorc **poza1**; bilele de cartofi storsi de lichid **poza2**; pasta care rezulta dupa ameste cu ingredientele **poza3**; la prajit **poza4**; rezultatul **poza5**;

spaghete cu chiftelute-f. interesant

Ingrediente: 1/2 Kg carne vita tocata; 1 cana pesmet ; 1 lingura parmezan; 1 lingura marar; 1 lingurita praf de usturoi; 1 ou amestecat

Sos: 1 catel usturoi; 2 cani ceapa taiata felii; 1 lingurita sare; 1 lingurita piper; 1 lingurita miere; 2 lingurite oregano; 1 lingurita boia dulce; 3 rosii mari carnoase

Intr-un bol se amesteca ingredientele pentru chiftelute; se amesteca bine, se formeaza chiftelutele si se pastreaza la rece pana cand vor fi gatite **poza1**; intr-o tigaie se incinge putin ulei, apoi se adauga ceapa si usturoiul; se lasa pe foc pana se rumenesc; se adauga sosul format din cele 3 rosii si restul ingredientelor ramase; se fierbe, se lasa apoi sa se raceasca **poza2**; in timp ce se raceste sosul, se fierb spaghettiile si se prajesc chiftelutele **poza3**; la sfarsit se pun chiftelutele impreuna cu sosul intr-o tava pt. la cuptor; optional, se rade putin parmezan deasupra; se dau la cuptor timp de 30 minute **poza4**; scoase de la cuptor dupa 30 minute **poza5**; -cam asa aratau **poza6**;

Si lui fiu-meu ii plac spaghettiile cu chiftele, uneori fac si eu cu chiftelele prajite cum ai facut tu si atunci e super fericit, dar de cele mai multe ori(ca sa fie mai dietetic) le coc la cuptor si apoi le aduga la sosul de spaghetti(cel pe care l-am scris la spaghettiile cu carne tocata) ori pur si simplu le fierb in sos, si atunci nu mai e atat de fericit

Le-am lasat numai pe jumatate sa se faca, nu le-am prajit in intregime pt. ca urmau sa mai stea si la cuptor o jumatate de ora ... mie mi-au placut

Mandioca prajita

Aceasta reteta simpla o am de la o colega de pe site-ul culinar frate, cel portughez. Pentru cele ce vad mereu aceasta planta numita **mandioca** in supermarketuri sau in piata la raionul de exotice, si le-a tentat sa o cumpere sa ii incerce gustul.

Am incercat si eu reteta pentru prima oara, este delicioasa, deci o transmit aici pentru doritori.**poza1,2**; Se curata de coaja, se taie felii cam de grosimea de 1 cm, se spala, se pun la fiert in apa rece. Fierb destul de repede, cam 10-15 min, se probeaza cu furculita, ca si la cartoful normal.**poza3**; Se pune o tigaie cu ulei la incins. Pana se incinge uleiul mandioca fiarta se taie/rup bucati. Se prajeste pana cand capata o culoare aurie **poza4,5,6**; Eu i-am pus in vas cu un servetel de hartie ca sa "extrag" uleiul ramas de la prajit.**poza7**; Acum farfuria gata aranjata ! **poza8**;

Ca si cartofii prajiti, mandioca prajita se potriveste cu orice fel de acompaniament, orice fel de carne, salate sau sosuri.

In poza am prajit niste chestii care se cheama "deliciile marii" si sunt dintr-o pasta de peste, pasta de crustacee si faina de orez. Alaturi am facut un sos de smantana cu maioneza, mujdei de usturoi, piper, coriandru si patrunjel verde tocat.

Gustul mandiocai este deosebit, o aroma discreta, greu de explicat cu ce seamana. E delicioasa

In engleza mandioca = manioc

spaniola = yuca

germana = Yucca

italiana = mandioca sau manioca

franceza = manioc

Malai dulce

Ingrediente: 3 oua ; 4 linguri de zahar (fiindca noua ne place mai dulce am mai pus inca 3 linguri si 2 pliculete zahar vanilat); 1 virs cutit de sare ; 1 pahar margarina topita (adica un pachet de 200 g); 2 linguri faina ; 1 ceasca malai (eu am folosit o cana de ceai) + (2 linguri de gris) ; 3 iaurturi (specific ca o cutie are 200g); coaja de lamiie rasa, ; 1 praf de copt

Batem spuma ouale, adaugam zaharul , margarina topita, iaurtul **poza1;**

Apoi punem malaiul, faina, grisul, praful de copt si coaja rasa de

mandarine (asta am pus eu **poza2;** Ungem o tava de chec si presaram

malai **poza3;** punem tava la foc mic, eu am pus-o la 175 grade cu

ventilator timp de apx 1 ora **poza4;** Si scos din cuptor **poza5;** si feliat

Dupa cum spunea Bogdana , merge de minune cu smantana Este o reteta

rapida si usor de facut **poza6;** la gust este mai degraba prajitura, este

dulce, si se serveste cu smantana si zahar

Piine cu iaurt

A iesit foarte pufoasa si buna. ingrediente: 500g faina; 1 cub drojdie

proaspata; 300g iaurt simplu; sare **poza1;** drojdia, putina apa si o lingurita

zahar se amesteca si se lasa putin.; in mijlocul fainii se face o groapa in

care se pune drojdia, iaurturile si o lingurita de sare. **poza2;** se amesteca si

coca rezultata se lasa la dospit vreo 40 minute, intr-un loc mai caldut si

acoperita cu un prosop. **poza3**; am mai framantat-o putin apoi si am pus-o in forma in care urma sa o coc(eu in forma de tort) si am mai lasat-o la dospit o ora. ;am uns-o cu putin ulei pe deasupra si am pus-o la cuptor. ;asa arata inainte de a fi coapta **poza4**; dupa o ora la cuptor la 180grade(eu am incercat-o cu scobitoarea sa fiu sigura ca e coapta caci depinde si de ce fel de cuptor avem **poza5**; si cateva felii **poza6**;

Cineva zice: Si eu fac piine in casa de citeva luni si am incercat tot felul de retete cu si fara maiaua de piine(Sauerteig)iaurt sau alte ingrediente,dar ultima data am primit de la o prietena Backmalz si am facut o piine excelenta.de atunci nu mai vreau alta piine decit cu acest produs. Din pacate in Austria inca nu am gasit dar in Deutschland se gaseste,daca esti interesata iti trimit o adresa unde poti comanda online.

Acest Backmalz (nu stiu cum se numeste in ro.)ajuta aluatul sa fie mai elastic si sa primeasca o crusta faina Am facut si poze,aici;

UNT CU VERDEATA

cantitatea de unt poate varia in functie de cat de mult vrem sa facem.;eu am facut cu 2/3 din pachet

1pachet unt(200g) la temperatura camerei.;1catel usturoi trecut prin presa;2linguri patrunjel verde tocat fin;sare;piper **poza1**; se amesteca toate cu lingura de lemn si se pune intr-o cutie .se tine la frigider.**poza2**;

PAINE CU CEAPA SI CURRY

500g faina;1lingura zahar;1lingura sare;1lingura curry;250ml lapte caldut+50g unt topit ;1cub drojdie;2 cepe mari, taiate cuburi si calite in 2 linguri ulei **poza1**; Separate se toaca ceapa marunt si se pune la calit in

ulei pina se moaie putin

Intr-un castron se pune faina,sarea si curry si se amesteca.se toarna inaintu ceapa si drojdia +laptele **poza2**; Se framanta un aluat **poza3**; Care se lasa intr-un loc caldut sa dospeasca **poza4**; Se modeleaza o paine care se unge cu galbenus si se coace 45min.**poza5**;

Doi in unu –budapesta

am mancat in Budapesta (de la o cofetarie) o prajitura suuuuuper.

Avea un blat subtirel apoi un strat de crema de vreo 3 degete si deasupra gelatina in care erau bucatele de fructe.

Crema asta era foarte pufoasa, usoara si ti se topea in gura. Se tinea bine ca frisca dar avea alta compozitie, parca avea si ceva gelatina in ea. Era usor galbuie si subliniez foarte, foarte fina.

Ingrediente:4 oua;1 albus de ou;120 g zahar praf;120 g faina;esenta de vanilie;**poza1**; Am batut albusurile spuma si am adaugat apoi zaharul **poza2**; Am pus apoi pe rand galbenusurile si esenta de vanilie **poza3**; Am incorporat ff foarte usor faina **poza4**; Am impartit compozitia in doua **poza5**; Am pus in tava pe hartie de copt **poza6**; Gata coapte. Pentru ca si-au schimbat forma la copt (dealuri, vai...) le-am pus cu fata pe o alta bucata de hartie de copt si le-am nivelat cat erau calde inca **poza7**; **Mini Torturi**

Ei toate bune si frumoase dar acum ma izbeste dilema: ce fac eu cu doua blaturi?

Mie imi facea ochi dulci si o reteta din revistele Adrianei asa ca m-am gandit la o combinatie (oricum vreau sa fac si reteta originala).Se punea peste primul blat un strat de gelatina apoi urma al doilea blat apoi crema si in varf alt strat de gelatina.

Pregatesc jeleul conform instructiunilor de pe plic:500 ml apa;un plic de jeleu de la Dr Oetker;pentru ca in casa aveam doar de portocale am pus

un pic de sirop de zmeura ca sa-l inrolesc un pic **poza8**; Am pus apa si siropul, am adaugat plicul cu jeleul si am amestecat pana s-au dizolvat granulele (aprox 2 min) **poza9**; Abia atunci am citit pe plic ca e nevoie de 4 ore in frigider pentru a se intari. Am racit eu lichidul cu pricina si in speranta ca se va "gelifia" cand il pun pe blat am turnat. Nici ca puteam sa ma insel mai tare. Lichidul s-a imbibat bine in blat si nici poveste sa se formeze un strat separat. Am pus oricum blatul la frigider.Imi pare rau dar nu am pozat etapa asta, socul e probabil de vina.

Am facut apoi **crema**.100 ml frisca vegetala;un plic de budinca de vanilie;300 ml lapte;100 g crema de branza;bucatale de alune de padure **poza10**; Am facut frisca am adaugat branza si apoi am pus budinca de vanilie racita, preparata cum e indicat pe plic dar am folosit doar 300ml lapte.**poza11**; Am intins crema pe blat si l-am pus la frigier **poza12**; Am pregatit 2 pliculete de gelatina rosie de la Dr Oetker si cand era aproape rece am turnat-o peste crema

Scuze, nici asta n-am pozat dar eram total dezamagita de crema care nu dadea semne sa se intareasca asa cum doream eu.Dupa vreo 2 ore mi-am luat inima in dinti si am scos praji din frigider.Rezultatul **poza13**;

Rulada cu frisca si gem de caise

Cu blatul ramas am facut o rulada.

Ce mi-a placut mie la povestea asta e ca eu desi tare vroiam sa fac o rulada am zis ca n-am tava destul de mare, ba ca siguri in crapa blatul ba ca.... ba ca..... Si acum dupa ce a stat saracul de s-a racit complet s-a rulat fara probleme.

Asadar **crema**:100 ml frisca;80 g crema de branza;bucatele de alune de padure;3 linguri de gem de caise (nu apar in poza asta dar am dovada mai incolo **poza1**; A rezultat asa ceva **poza2**; Am uns blatul cu gemul de caise si apoi am adaugat crema **poza3**; Am rulat si i-am topit in cap ciocolata alba si am presarat bucatele de alune **poza4**; Sectiune **poza5**;

Crochete milanese cu cartofi

Avem nevoie: 500 gr cartofi ;70 gr unt ;200 gr branza ;3 oua ;250 ml ulei ;20 gr drojdie ;Sare, faina

Se fierb cartofii si se piseaza ca la piure, se adauga untul,drojdia, sarea si branza rasa. Albusurile battue spuma si faina cat cuprinde se framanta tot si se lasa sa creasca. Se intinde o foaie groasa de 1 cm si se taie cu paharul. Se lasa din nou sa creasca si se prajesc in uleiul incins. Se servesc fierbinti cu cascaval ras deasupra **poza1,2,3,4**; Intind foaia si las sa mai creasca pentru 10 minute.... o portionez si prajesc in baie de ulei incins...**poza5,6,7,8**; In final arata asa **poza9,10**;

Am folosit branza de vaci de la tara.... dar poate fi folosita orice fel de branza ... reteta nu specifica felul ei! Dar merita din plin facute! Sunt foarte gustoase si satioase!

Placinta cu ceapa

Ingrediente: 700 gr faina;500 ml lapte;1 plic drojdie;11 linguri ulei;putina sare

Pentru umplutura avem nevoie de 15 cepe nu prea mari(depinde cat de mult va place ceapa),sare,piper,ulei.

Se amesteca bine drojdia cu putin lapte si cu sarea pana se dizolva(drojdia).Cand e bine dizolvata se amesteca cu restul de lapte,uleiul si putin cate putin din faina **poza1**; Aluatul obtinut se lasa aproximativ 40-45 minute la dospit. **Poza2**; Intre timp se curata ceapa , se taie felii si se pune la calit in putin ulei.Se sareaza si se pipereaza dupa gust.E gata cand e putin aurie(a mea s-a ars putin ca s-a trezit ala mic intre timp).**poza3**; Dupa ce a "crescut " destul,se imparte aluatul in doua si se fac doua foi.In tava unsa bine cu ulei se pune prima foaie iar peste se pune ceapa. **Poza4**; se pune a doua foaie si se unge deasupra cu galbenus de ou.Se baga in cuptorul incins dinainte la cca 175 **poza5**; Cand "prinde " o culoare aurie -maronie,se pot pune felii de mozzarella sau cascaval.Eu am pus mozzarella si mai ceva sare deasupra **poza6**; e

gata cand arata cam asa **poza7**; si asta a fost placinta mea cu ceapa...

poza8;

Rulada simpla fara oua

3 pahare faina,1/2 phar gris,1 praf de copt, un pic de sare,1 Ingurita esenta vanilie,200 gr. unt (margarina) moale taiate cuburi,1 lingura plina zahar pudra,1/2 pahar zeama de portocale proaspete (strict...nu apa).12 linguri bune de dulceata,gem,dupa plac.200 gr.migdale sfarimate si prajite usor,sau nuci.zahar pudra pentru presarat.

Se pune totul in mixer si se amesteca pina devine o minge si se dezlipeste de peretii castronului.;se imparte in 4 bucati si se intinde prima foaie

Aluatul intins **poza1**; 2 1/2 linguri dulceata,eu am pus de prune **poza2**; se presara nu sfert din migdale **poza3**;se ruleaza **poza4**; se cresteaza sa iasa aburii **poza5**; se pune in cuptor incins la 170 grade 45--50 de min.**poza6**;asa arata **poza7**; se pun intro cutie, se inchide,se poate tine pina la o luna **poza8**;

alta varianta de rulada

Reteta 1:

Ingrediente: 300 g nuca macinta ;250 g zahar pudra ;1 galbenus de ou ;1 lingura plina de miere ;cacao (1-2 linguri) esenta de rom , vanilie. ;

250 g unt spumat ; 3-4 linguri pline zahar pudra ;zeama de lamaie

Primele ingrediente reprezinta sa zicem **aluatul**. Se amesteca toate impreuna sa obtineti un aluat de consistenta destul de tare.

Crema se obtine din untul spumat cu zaharul si zeama de lamaie.

Reteta 2

Ingrediente: 200 g biscuiti cu cacao ;o lingura de unt ;lapte cat e nevoie

la un aluat tare ;coaja de lamaie sau de portocala

200 g unt spumat ;200 g zahar pudra ;nuca de cocos ;arome

Si acum fetelor va spuneam ca aveti libera alegere la ingrediente si la cantitati si le puteti potrivi pe gustul vostru, asa cum fac si eu de ceva timp cu reteta asta, a trebuit sa caut mult pana sa o gasesc unde am scris-o.

Cum se lucreaza:

prima parte a ingredientelor se amesteca sa se obtina in aluat tare, de obicei pana preparati si crema, aluatul se odihnesta si se uniformizeaza, laptele patrunde biscuitii sau la primul mierea si galbenusul topesc zaharul. Asa ca de obicei se mai inmoaie un pic **poza1**; aluatul **poza2**; eu am folosit biscuiti fara cacao, dar am amestecat in lapte vreo 2 linguri de cacao si vreo 2 de zahar pudra, imi place sa fie dulce orice prajitura ca e viata destul de amara si un pumn de nuci maruntite bine. Dupa gust puteti pune si stafide sau migdale , etc. Ca sa nu fie uscat si sa alunece un pic, amestec si unt cat o nuca **poza3**; crema e gata si ea, nuca de cocos in Romania e un pic mai marunta si mai uscata fata de ce am gasit aici. O sa vedeti ca arata ca un orez cu lapte **poza4**; Acuma ca is pregatite alegeti-va un suport pe care sa stea bine intinsa o folie de plastic. Eu am unul de sticla si pun capetele foliei sub el. **poza5**; Aluatul se intinde uniform pe folie cu ajutorul unei alte folii pusa deasupra. Adica, dragelor, cat va tin degetele, sucitorul si rabdarea **poza6**; uite-l ce frumos e **poza7**; luati usurel folia de deasupra si intindeti crema de unt **poza8**; si dupa ce e bine intinsa incepeti operatiunea rularea cu ajutorul foliei **poza9**; Puteti rula pana in capat sau sa taiati in doua. Eu asa am facut, sau sa impartiti din start toate in doua. Mi-au iesit 2 rulade invelite in folie. **Poza10**; am pozat si lateralul pentru ca sectiunea o sa vina mai tarziu nu prea stiu cand. Acum stau cuminti in frigider si asteapta sa se intareasca, asa cam vreo ora doua. Le puteti da pe deasupra cu ceva nuca de cocos, sau chiar biscuiti sfaramati, sau nuca , sau ce va doreste inimioara ca v-am spus ca-

i la alegere **poza11**; Am pus una din bucati in congelator invelita bine bine in folie, sa fie ferita de ochii dusmanilor , nu de alta dar intr-o dupa masa nu mai ramane nimic din rulada mea. Iar pe cealalta am inceput sa o tai feliute, la alegere de groase **poza12**;

Gräddbullar

Circa 20 de bucati (mari; 40 mici)

4,5 dl zahar (1 dl zahar = 88 gr zahar);0,75 dl zahar pudra ;1 albus ;1,5 dl apa rece ;1,5 linguri gelatina pulbere sau 17 gr gelatina in foi;1,5 dl apa fiarta ;200 gr fulgi de cocos 1,5 lingura cacao **poza1**; Intr-un castron se amesteca zaharul, zaharul pudra, albusul si apa rece **poza2**; Gelatina se topeste in apa fiarta. Se adauga la amestecul cu zahar si albus **poza3**; Totul se amesteca cu mixerul, cel putin 30 de minute pina se obtine o crema tare **poza4**; Se amesteca fulgii de cocos si cacaoa.**poza5**; Se presara din amestecul cu fulgi pe fundul unei tavi (cu margini!) de circa 20 x 30 cm. Se toarna compozitia de albus in tava **poza6,7**; Se tine la frigider pina cind compozitia s-a intarit, circa 2 ore. Se taie in bucati **poza8**; Se infige o furculita in fiecare prajitura si se trece prin restul de fulgi, astfel incit sa fie fulgi pe toate laturile prajiturii.Se pastreaza la rece. Se pot congela, fiecare bucata separat, apoi se pun toate intr-o cutie **poza9,10,11,12**; Sint asemanatoare la gust cu halvita. Se pot trage in ciocolata topita.Pe platou este aproape jumatate din compozitie.

Asta este reteta de **Marshmallows**. Asa se fac cu diferenta ca se dau prin zahar pudra numai, si se lasa la uscat Pe suedeza, prajitura asta se mai cheama: **Kokosbullar, Kärleksmums...**

Intrebare: Eu am o nelamurire...desi nu stiu daca ma puteti ajuta. Data fiind ca n-am chef sa folosesc gelatina, as incerca cu gelifianti din ceilalti, vegetali. Oare care este echivalenta cu gelatina?!De ex, am acuma niste

pliculete pe care scrie ca fiecare pliculet trebuie dizolvat in 1/4 l apa. Cu cata gelatina ar corespunde chestia asta?!

Raspuns: Corina, pina te ajuta fetele din Ro, imi dau si eu cu parerea:

Pe plicul meu de gelatina scrie ca

1,5 foi se folosesc la 100 ml lichid; eu am folosit

10 foi X

$x = 666 \text{ ml}$

Deci, la tine:

1 pliculet se foloseste la250 ml; deci

X666 ml

$X = 666 / 250 = 2,6$ pliculete

Nu stiu daca am fost explicita

Rulada ochi de elefant –alta varianta

rezultatul combinarii a doua retete adaptate ingredientelor pe care le-am avut in casa ... Blatul si bananele sunt de la reteta de baza care purta si numele de "ochi de elefant", iar crema si prezentarea sunt de la o alta reteta care se numeste "capucino cake".

Asadar ...

- am facut un blat din: 4 oua, 5 linguri de zahar, 3 linguri de faina, 2 linguri de cacao si un varf de cutit praf de copt (... asa ... de siguranta).

Albusurile se bat spuma, li se adauga 2 linguri de zahar si se mai bat putin. Galbenusurile se freaca bine cu 3 linguri de zahar apoi se adauga peste albusuri, iar la final se pune amestecul de faina + cacao + praf de copt si se omogenizeaza totul usor prin rasturnare cu o paletzica **poza1**;

Am pus compozitia intr-o tava unsa cu unt si tapetata cu faina (tava mea are 31x21 cm) si am copt la 350 F. Intre timp am pregatit un servet de panza umezit (se poate stropi cu un pulverizator cu apa) peste care am rasturnat blatul copt si am rulat pe lungul foi.**poza2**; Crema este ... dupa parerea mea (si a musafirilor care au mancat aseara rulada) ... de-li-cioasa!

Intr-un bol am mixat trei sferturi dintr-un pachet de branza Philadelphia (cam 200 g) cu 2-3 linguri de zahar (la chestia asta se pot adauga si

esentele preferate). Separat ... intr-un bol mai mare am facut frisca din 200 g de smantana 35%, pe care am indulcit-o cu 1 lingura de zahar pudra si i-am adaugat aproximativ 25 g ciocolata amaruie data pe razatoarea mare.

La final am incorporat in frisca tot cate un sfert din amestecul de Philadelphia pana am obtinut o crema omogena.

Legat de cantitatea de zahar eu zic ca aici fiecare poate folosi cat doreste, in functie de gustul fiecaruia ... dar atentie la gustat s-ar putea sa nu va mai puteti opriți **poza3**; Aici am scos blatul din servet ... dar cu toata grija mea, o parte din crusta s-a lipit de servet si a ramas acolo spre disperarea mea poza **poza4**; Am intins frumos foaia, am uns-o "sanatos" cu o parte din crema, am pus o banana si am rulat o data, apoi inca o banana cu putina crema deasupra si am mai rulat odata.

Am asezat-o pe un platou cu marginea dedesupt (ca sa nu aiba cumva ideea sa se deruleze) si am inceput sa ma gandesc cum sa o ornez

poza5,6,7; la final poza8,9

cu ce pot inlocui branza philadelphia din reteta?

Cu crema Ricotta; cred ca poti folosi in loc de philadelphia mascarpone sau chiar, zic si eu nu dau cu parul, branza dulce, din aia la pachet

Nu se inegresc bananele daca prajitura este taiata in feliute si tinuta la frigider? intr-adevar bananele se oxideaza daca stau mai mult timp in contact cu aerul, dar eu tai felii din rulada doar in momentul servirii ... cum se face la torturi de exemplu cand se pune platoul cu tort pe masa si se taie feliile de fata cu invitatii.

Il raqu

incep prin a face introducerea spunind ca acest clasic condiment pentru paste pe care eu il voi scrie in continuare este asa cum il fac eu, simplu si

dupa parerea mea respectind traditia italiana care e diferita la bologna fata de napoli, reteta e rezultatul anilor traiti aici.

eu ma rezum sa povestesc procedeul si fiecare se descurca cu cantitatile cum ii place si cum ii este de folos.

la inceput fac cum se spune aici un soffritto adica in putin ulei sau apa care poate fi dietetica dar mai fara gust pun la "fiert" un pic de ceapa, telina si morcov. cind totul se inmoaie nitel adaug carnea tocata (fiecare dupa parerea mea democratica poate pune ce vrea ea/el: carne de purcelus, de vacuta si/sau de gainuta si/sau, de ce nu, de cirnat) si o fac sa se prajeasca nitel, sa evapore apa care aici e prezenta in toate felurile de carne si dupa aceea pun un pahar de vin alb sec si il las si pe el sa se evapore, adaug sosul de rosii sau rosiile proaspete, depinde de sezon. adica daca e vara si imi da socrul un cos de rosii le pun proaspete. daca nu pun ori sos de rosii de la sticla, ori rosii curatate intregi sau bucatele de la cutie, ceea ce am in momentul respectiv. cantitatea o pun din ochi, normal, sa fie bine acoperita carne si atunci cind mestec, amestecul sa fie destul de lichid (nu stiu daca se intelege), adaug sare si piper. eu de obicei fac mari cantitati adica un kg de carne sau mai mult si il fac in oala minune, in momentul acesta o inchid si o las sa fiarba citva timp, o mai deschid dupa jumatate de ora si verific. apoi cind e gata uneori bag mixerul inauntru si amestec, asa vine totul mai maruntit aproape ca o crema si pentru copii e mai bine. dupa care tusti in cutiute de margarina sau de altele si la congelator. si cind am nevoie e gata.

evident, repet asta e procedeul de baza si nu reteta originala in care spun italienii totul trebuie sa stea pe foc nu stiu cite oare si sa borboteze precum oala in care fierb fasole. de exemplu la napoli se adauga si pirjolele mici si costite de porc. la alergatul nostru cotidian bolboroseala se amina pe simbata sau duminica.

o sa il fac diseara, in mod sigur cind ma voi duce la culcare oala va fi inca fierbinte, miine dimineata oricum n-am timp sa o pun la cutiute asa ca o sa o fac treaba asta miine dupa-amiaza si tot asa.

Altcineva zice: eu pun rosiile de tip doppio concentrat,imi place sa-l vad bolborosind,motiv pt.care il fac in cantitati mari si-l congelez .si eu stau cam prost cu problema timp,dar un ragu bun merita am pus tot si costite si cirnat pentru ca am vrut sa incerc dar in mod normal la ragu-ul clasic se pune numai carne tocata

Incepem?

De data asta carnea folosita a fost:costite de porc;cirnat de porc;carne tocata de porc si de vitel

1. Am pus carnea in tigaia de fonta fara nici un condiment ca sa evapore apa, la cirnat am pus un pic de vin pentru ca sunt mai grasi;deci cirnatii cu costitele:**poza1**; carnea tocata:**poza2**; un pic de morcov, telina si

ceapa in putin ulei: **poza3**; si apoi carnea **poza4**; dupa aceea sosul de rosii sau rosii intregi sau bulion sau ambele si amindoua sau ce vreti voi numa rosie sa fie mestecati si fierbeti, fierbeti, fierbeti.... pina cind devine asa:**poza5**; si rezultatul final avea dimensiune asta:**poza6**;

BISCUITE CU NESS

Ingrediente pentru crema:-1 pac. crema caramel -1 pac. frisca -6 linguri smantana -1 lingura ness -70ml lapte Pentru blat: -40 biscuiti TEA TIME -1 cut. compot de ananas Se mixeaza ingredientele pentru crema Se inmoaie biscuitii in compot Pe o tava se formeaza un blat de biscuiti peste care se pune crema si se continua pana se ajunge la 4 straturi si inca o poza

Ardei iuti pt ciorba

Cand este ger afara, merge o ciorba fierbinte bine condimentata cu ardei iute.

Asa pregatesc eu ardeiul iute pentru ciorba:250 gr ardei iute;6-7 cepe;500 gr adrei gras/gogosari,otet sare **poza1**; Ardeiul iute se toaca marunt, sau cu ajutorul robotului **poza2**; la fel procedam cu ardeiul gras(gogosari) **poza3**; si ceapa **poza4**; si aici sunt cu toate amestecate, otet am pus din ochi, cam 1/4 litru si sare 2 linguri **poza5**; o sa pun o poza si in borcan, dar inca nu am terminat... Am uitat sa va spun, nu se fierb, nu se pune aspirina sau conservant, rezista perfect si pana la vara; le amestec bine pe toate, le pun in borcan,inchid si gata...

mai am **o alta reteta**, dar careia nu i-am facut poze:

ardeiul iute se coace si se baga la borcan asa cum este (adeca necuratat) cu cateva boabe de mustar, frunze de dafin, sare si otet.....este nemaipomenit, are un gust deosebit si foarte parfumat..vi-l recomand cu toata increderea

Omleta interesanta

3 oua

- 1 lingura smantana
- 2-3 linguri branza feta(sau crema de branza)
- cateva crengute de patrunjel
- sos de ardei iute sau ce alt sos picant va place
- 1 lingura suc de lamaie
- 4 felii paine **poza1**; Am uitat de cele 4 felii de paine care se pun la prajit. Eu le-am facut la cuptor stropite cu ulei de masline, sare si piper pentru ca am avut timp suficient, dar merge si in prajitor.

Se amesteca branza feta cu patrunjelul tocat si o lingura de suc lamaie.**poza2**; Apoi se bat bine ouale. Se pune putin sos picant(cat va place de picant) si 1 lingura mare de smantana. Se mai bat ouale pana se omogenizeaza.**poza3**; Mie mi-a mai ramas putin patrunjel si l-am aruncat si pe el acolo. Am uitat sa zic ca nu am pus sare pe oua deoarece branza feta era suficient de sarata.**poza4**; Am pus omleta in tigaie si am lasat-o la foc mic cu capac pana s-a facut. Arata asa **poza5**; Se scoate omleta pe o farfurie incercand sa nu se rupa. Se taie in 4 **poza6**; Se ia cate o felie de paine prajita si se unge cu crema de branza **poza7**; Deasupra se aseaza o felie de omleta **poza8**;

papara

Uite reteta gasita in cartea lui Radu Anton Roman

10 oua;2-3 linguri unt;1 jumatate litru lapte;1 paine alba nu prea mare;500 gr branza vaci(cas, telemea);sare
-se bat 8 oua cu laptele

- se taie painea cuburi sau felii si se inmoaie in lapte
- se freaca branza cu 2 oua si se potriveste de sare
- se unge o cratita cu unt. se aseaza bucati de paine, se presara branza, apoi iar paine si iar branza ca ultim strat.
- se toarna oua-laptele ramas si se da la cuptor la foc mic

inca o reteta de papara.

12 felii de paine;2 cesti de lapte;4 linguri de branza(de oi scrie aici);2linguri de unt;2oua;o lingura de branza rasa;sare

-se taie dintro-o franzela felii cat grosimea degetului.se pun sa se moaie in lapte.se unge cu unt o forma rezistenta la foc.; se aseaza un rand de felii de paine,se presara branza,apoi iarasi paine si branza.se adauga o lingura de unt si se toarna 2 oua batute cu o ceasca de lapte si putina sare. se presara branza rasa.se da la cuptor pentru trei sferturi de ora sau pana se rumeneste la foc incet.

Apoi eu va zic o reteta de papara de la tara de la bunici.

Poate ca Anton Roman stie ceva dar eu ma gandesc in felul urmator. Prin chiar denumirea ei papara reprezinta o mancare destul de veche pe care o pregateau taranii. Sincer din ce imi mai povestea bunica mea mancarea nu era hai sa zicem tocmai la discretie. Nu zic, se manca, in unele case, foarte bine dar de regula mancarea era foarte simpla: papara, branza, lapte si mamaliga. Sincer nu cred ca multa lumea avea unt in casa si nici painea nu se prea gasea pentru ca lumea facea mamaliga. (spre ca s-a inteles ma refer la timpuri indepartate) Asadar o papara se facea din putina ceapa prajita peste care se puneau ouale batute iar bunica mea mai punea niste frunze tocata de "hagima" (nu ma intrebati ce e ca numai la bunica am mancat asa ceva)

Acum daca vreti o **reteta de omleta elaborata** va zic asa: se prajeste ceapa in ulei, ouale se bat bine se adauga in aceasta masa ardei

taiat cubulete, ciupercute, sunca si branzica. Se amesteca bine si se pune peste ceapa. La final se poate presara patrunjel. Pentru cine are probleme cu stomacul se poate elimina prima etapa adica ceapa nu se prajeste separat ci se pune in masa de oua...

Pe la olteni, si mai ales in Gorj, e o varianta dar se numeste **ciusca**. Se caleste ceapa multa se adauga rosii taiate, nu pasate, atunci cind ceapa este inmuata, se lasa sa se evapore apa de la rosii, se drege de sare si cind e aproape gata se arunca ouale si se mesteca si se ia de pe foc. Clasica e din ceapa+ rosii in schimb varianta moderna cuprinde si oua dar trebuie sa predomine ceapa si rosiile. Din pacate rosiile se cam dusera -si eu am zis cand am vazut mesajul de la Neta ca doar papara e acelasi lucru cu omleta. dar de curiozitate am cautat in dex si zice asa: "Mâncare preparată din felii de pâine (prăjită) presărate cu brânză și opărite în apă, în supă, în lapte etc." desi am gasit intr-un loc si "jumari, omleta

Banana pudding with nilla wafers

Deci pt waffels am folosit: 3 oua, 1 cana ulei, 1 cana zahar, 1 praf de copt, faina cit cuprinde

Se amesteca toate ingredientele in robot...**poza1**; Se pune faina astfel incat coca sa fie mai mult moale **poza2**; Punem aluatul pe planseta presarata cu faina **poza3**; Incepem sa modelam bilute... **poza4**; Asa arata puse in tava pregatita dinainte cu hartie de copt.**poza5**; Iar asa arata scosi din cuptor **poza6**; Pt budinca avem nevoie de: acesti cookies (wafers), 5 banane, 3 plicuri budinca de vanilie care se prepara pe foc si...cam atat

Asezam cookies-ii pe fundul si lateralele unei tavi de Yena **poza7**; Pregatim crema de vanilie pe foc mic, dupa care o lasam sa se raceasca

putin **poza8**; Descojim bananele **poza9**; Le taiem felii **poza10**; Le asezam peste primul strat de wafers... **poza11**; Punem crema de vanilie peste... **poza12**; Punem inca un strat de fursecur **poza13**; Si ultimul de crema de vanilie, dupa care o bagam in frigider pentru cel putin doua ore, timp in care crema se intareste si cukisii se moaie **poza14**; Asa arata din profil **poza15**; Pe farfurie... **poza16**;

Faina se pune asa cum spui...pana aluatul capata o consistenta unpic mai vartoasa ca sa poti confectiona bilute in podul palmei

tort format din clatite cu dovlecel umplute cu crema de urda

Ingrediente:

2/3oua, 500ml lapte, 250gr faina, un dovlecel de aprox 200gr, 300/400 gr urda (depinde de gust) o legatura de marar ,sare **poza1**; Am facut amestecul pentru clatite din oua, sare, lapte si faina, apoi am ras dovlecelul pe razatoarea mare si l-am amestecat si pe el in compozitie. Separat am faramat branza si am amestecat-o cu mararul taiat marunt si putina sare.**poza2**; Am prajit clatitele in mod traditional, este un pic mai greu de turnat aluatul in tigaie pana se aseaza fasiutele de dovlecel dar indemanarea se capata imediat. **Poza3**; Crema de branza am impartit-o ochiometric sa imi ajunga pentru fiecare clatita, si am cladit tortul clatita, branza, clatita, branza si am terminat cu o clatita. **Poza4**; Deasupra se poate rade branza telemea, eventual se mai poate baga si in cuptor pentru 10 min, dar eu nu fac asta.**poza5**; Mentionez ca urda este o specialitate lactata cu gust deosebit, dar ca orice aliment isi poate schimba gustul, mirosul si culoarea daca nu este proaspata si deci nu se foloseste daca este acra sau amara, aceste trasaturi nu sunt specifice urdei. Urda, din ce stiu eu, poate fi din lapte de vaca sau de oaie, cu un

continut de grasime mai mic sau mai mare, compacta si culoare uniforma cu gust dulceag.

Pentru cine nu gaseste urda insa..... nu am nici un sfat, dar cred ca deja fiecare, acolo unde traieste, a gasit un inlocuitor pentru ea.**poza6;**

Prajitura cu banane si glazura de ciocolata

Ingrediente **blat:**4 ouă;120 g Zahăr pudră ;120 g făină;1/2 plic Praf de copt Dr. Oetker

Ingrediente **crema:**2 plicuri Cremă pentru tarte Dr. Oetker (eu am folosit doua plicuri praf de budinca si doar jumate cantitatea de lapte prevazuta adica 500ml);500 ml lapte;4 banane;100 g gem (marmeladă) de caise daca budinca e prea tare se poate face mai cremoasa cu un pic de unt adaugat dupa ce s-a racit budinca

Pentru **decorat:**2 plicuri Glazură cu gust de ciocolată Dr.oetker **poza1;** Albusurile se separa de galbenus si se bat bine, bine. Se adauga apoi treptat zaharul. **Poza2;** Tot pe rand se adauga apoi galbenusurile **poza3;** Se obtine asa ceva iar apoi cu o lingura de lemn se amesteca foarte usor faina de jos in sus **poza4;** Din compozitia obtinuta trebuie sa se coaca doua foi. Pentru ca eu stau prost cu "ochiometria" am impartit frateste aluatul in doua farfuri **poza5;** Reteta spune ca foile sa se coaca pe fundul tavii dar eu am uns tava cu un pic de unt si am pus aluatul in tava. Nu e foarte mult deci trebuie impins cu linguroiul de la spate ca altfel nu vrea sa se duca la colt nici in ruptul capului. **Poza6;** Gata prima foia. Se procedeaza si cu a doua in acelasi mod **poza7;** Am scos si a doua foaie din tava si pe cea mai putin reusita (mi-a fost foarte greu sa aleg) am asezat-o iar in tava o sa vedeti de ce. Am uns blatul cu gem. De data asta nu am avut in casa doar gem de prune dar va asigur ca e bun si cu prune si cu gem de caise. **Poza8;** Fiecare banana o taiati in doua de-a lungul. Eu

am taiat-o iar in doua ca sa le pot aseza mai usor. Prinsa in discutii cu sora mea am asezat gresit bananele.

Deci din categoria: NU FACETI CA MINE!!!! Asezati bananele exact invers ca sa se vada frumos cand taiati prajitura. **Poza9;** Faceti budinca normal dar cu jumate din cantitatea de lapte. O raciti si daca s-au format bulgari adugati un pic de unt si frecati bine. Se pune peste banane. **Poza10;** Glazura se face dupa indicatiile de pe plic. Eventual nu puneti toata apa de la inceput ca sa nu fie prea lichida si daca e nevoie adaugati ulterior. Eu nu, dar mama a patit-o cu ea.

Se aseaza a doua foaie, se pune glazura si se lasa la frigider cel putin 2 ore. Cum eu am terminat-o pe la 12 noaptea a stat cuminte in frigider pana a doua zi **poza11;** Se taie in felii mai mari pentru ca se papa cu lingurita **poza12;** M-am chinuit sa o tai cumva sa se vada si bananele dar daca le asezati cum trebuie se vad foarte fain **poza13;**

daria , nu-ti fie frica de foi , sunt foarte usor de facut !!!! Foile de aici spune Livia se coc pe dosul tavii. Stii ce faci ? Ungi dosul tavii cu unt(dupa ce ai spalat binele si ai sters neaparat de apa!!!) , iei jumătate din aluat si incerci cu mainile sa ii dai o forma de dreptunghi cat mai apropiata de forma tavii adica nu lasi aluatul asa sfera ii faci si colturi !!! Apoi incepi sa il intinzi cu sucitorul incet si cu rabdare , dupa ce faci de cateva ori foi nu o sa ti se mai para nimic dificil !!!

Daca foile trebuie sa se intinda pe masa si apoi sa se puna pe dosul tavii (asta in cazul in care tava se pudreaza cu faina) intinzi foaia cam la aceleasi dimensiuni pe care le are tava , apoi asezi sucitorul pe baza mica a dreptunghiului format si ridici capatul foii sa se ruleze pe sucitor, adica rasucesti incet si fin toata foaia pe sucitor si asa o pui pe dosul tavii cu sucitorul derulandu-l inapoi.

Cand vrei sa dai foaia coapta jos , daca cumva s-a lipit treci un cutit cu

lama lunga intre foaie si tava si o lasi sa alunece pe un fund de lemn (vezi sa aiba macar dimensiunea foii fundul de lemn) . Intre foi e bine sa pui cate o coala de hartie sau hartie de copt sa nu stea direct una peste alta. Acum mai ramane sa ne spuna Livia cum scrie in reteta se pudreaza cu faina fundul tavii sau se unge cu unt , depinde cam cum e si aluatul.

Rulada din foetaj -interesanta

am fiert 2 legaturi de coste (adica astea din **poza1**)coste=frunze de sfecla .Se poate folosi si spanac am fiert si 2 cartofei **poza2**; le-am pus in robot impreuna cu un ou,cateva bucatele de cas si putin parmezan,sare si boia iute **poza3**; dupa ce le-am macinat ,am pus amestecul peste o foaie de foetaj pe care am rulato **poza4**; eu am congelat sulul si dupa 2 zile l-am taiat si ...la cuptor **poza5**; iar aici rezultatul,noua ne-a placut f. mult!

Poza6;

praji cu prune

Ingrediente:250 g margarina sau unt;250 g zahar;250 g faina;4 oua;esenta;20 de prune **poza1**; Se amesteca margarina cu galbenusurile bine,bine **poza2**; Se adauga apoi zaharul **poza3**; Se freaca pana nu se mai simte zaharul

Poza4; Se adauga faina. Eu am folosit o lingura de lemn pentru asta **poza5**; Separat s-au batut albusurile si se adauga acum foarte usor in compozitie, cate putin si amestecand de jos in sus.

Poza6; Trebuie sa obtine ceva de forma **poza7**; Intr-o tava unsa cu unt si tapetata cu faina se pune compozitia si se pun prunele taiate in doua (evident am scos si samburii **poza8**; Dupa 50 de min de stat la cuptor **poza9**; Cand e aproape rece se presara zahar **poza10**; Poza asta nu prea e reusita dar prajitura e foarte buna. **Poza11**; Eu mai pun tot asa din loc in loc dulceata de cirese amare atunci cand nu am fructe. Dar am pus

acum liniarul pe masa si daca ochii mei nu ma inseala, cred ca e undeva la 25x40 Dar sa nu iti faci griji ca si daca e, atunci diferenta e mica (daca te gandesti la tava ta, la care ma gandesc si eu) si doar o sa fie eventual putin mai inalta prajitura.

Chiftele de dovlecei

1 kg dovlecei micuti ;4 cepe mari ;7-8 catei de usturoi...sau cat va place ;1 cana de pesmet,sau paine inmuata si stoarsa de apa ;5 linguri de faina ;3 oua ;1 legatura marar ;1 cana de cascaval ras ;sare...piper

Razuiti dovleceii si apoi stoarceti cat mai bine.Tocam ceapa,usturoiul,mararul(eu le pun la mixer!) si amestecam toate ingredientele

Formam chiftelute,le puteti lua si cu lingura si sa le puneti in tigaia cu ulei incins...cat mai mult ulei.Nu le intoarceti pana nu sint bine facute ca sa nu se destrame si cand le intoaceti ...aveti mila!

Sint fragede si se pot rupe...dar oricum la gust sint super! Nu e mare lucru...reteta am compus-o singura...aveam ceva idei din carti,dar cantitatile folosite sint compuse de mine...eu asa am facu si au iesit foarte bune. Am uitat sa va arat dovleceii...eu iau cat mai mici posibili ca sa nu aiba seminte si pt ca sint mult mai fragezi!

-Theo,am facut si eu chiftelele tale.sunt suuuuper buuuune.au disparut imediat din farfurie asa ca nu am apucat sa mai fac.am modificat sa zicem putin reteta,adica eu am calit ceapa si usturoiul l-am pisat bine si l-am pus in amestec.in rest am urmat indeaproape reteta.si ptr ca mie imi place usturoiul,am facut usturoi pisat amestecat cu smantana si am pus peste chiftele in timp ce mancam.o sa mai fac ca tare sunt bune.mersi ptr reteta.

Chiftele de vinete

3 vinete ;1ou ;1 ceapa ;2-3 catei de ustroi ;pîine înmuiata si stoarsa bine ;verdeturi si ondimente dupa gust ;sare,piper

Vinetele ,se coc,se curata de coaja si se maruntesc/macina. Eu le-am avut de la congelator.

Se curata ceapa si ustroiul ,se toaca marunt si se pun la prajit în putin ulei.Cînd sînt foarte putin aurite, se adauga condimente dupa gust.Eu am pus ,sare,piper,granulat de ustroi,verdeturi tocate si o lingurita de boia.Se amesteca si se lasa la racit.

La 2-3 vinete se foloseste doar un ou.Eu am avut vreo 5.

Pîinea se înmoaie în apa,se stoarce si se marunteste cu mîna.Se amesteca toate componentele,se gusta daca e destul de sarat,piperat.Daca vi se pare putin moale compozitia ,mai puneti 1-2 felii de pîine maruntita si framîntati iar.

Se pot praji în ulei încins,sau se pot da la cuptor la 170-180°C pîna obtin culoarea dorita/depinde cît de rumenite va plac

Prajite în tigaie ,sînt mai gustoase..dar si la cuptor sînt foarte bune ..stiti ca mie îmi plac vinetele sub orice forma

Eu le-am papat cu o -salata de rosii si castraveti cu dressing de iaurt cu marar si ustroi, si 2 stropi de ulei de susan.

In imagini acum: Vinetele decongelate,si macinate **poza1**; Prajiti ceapa si ustroiul,spre sfîrsit adaugati condimentele si verdeturile **poza2**; Cînd e rece prajeala se adauga la vinete.SE pune si pîinea înmuiata si stoarsa bine,1 ou si se framînta.Se gusta maglavaisul..poate necesita sare/piper **poza3**; Prajite sînt mai gustoase..am facut doar 6 la tigaie..au fost gata(papate) înainte de pozare..restul le-am facut la cuptor..Sa stiti ca si asa au fost foarte bune.**poza4**; Aici la tava **poza5**; Gata..le puteti lasa la copt ..atît cît de rumenite le doriti **poza6**; Le-am servit cu salata de rosii si castraveti,cu dressing de iaurt cu marar si putin ustroi pisat ,si 2 stropi de ulei de susan ..si Baguette proaspata **poza7**;

O varinta : Deci am facut aluatul dupa reteta ta, l-am pus in tava de cozonac tapetata cu hirtie de copt si am pus totul la 180°C pt. 60min. la cuptor. **Poza1**; Aici pregatit pt. papat cu o salata de rosii cu ceapa verde, usturoi ulei de masline si piine ciabatta prajita unsa cu ulei de masline si usturoi.

Tot ce mai trebuia la acest mod de preparare pt. a iesii perfect, inca 1-2 felii de piine inmuiate in lapte si in loc de 1 ou 2 oua. A iesit c-am moale dar in schimb leker,leker. O sa mai fac sigur, si rece este extra ordinar de buna. Se simte mai bine gustul de vinata si ulei de masline. **Poza2**;

Daca zici ca, consistenta era cam moale..trebuia sa pui doar un ou..

Ketchup conserva de pus pt iarna

Reteta nr.1

5 kg rosii , 25 bucati gogosari , 5 ardei grasi, 2 cepe mari, 1 telina
100 ml otet, 200 ml ulei, 8 linguri sare, 2 linguri piper, 2 linguri chimen,
200 g zahar, 2-3 ardei iuti dupa preferinta, 1 capatana de usturoi.
Se dau toate pe masina de tocat carne si se fierb pana scad cam de
consistenta dorita, se pun in borcane sau in sticle.

Reteta nr.2

0,5 kg ardei iute, 0,5 kg usturoi , 4 linguri rase de sare mare , 2 linguri cu
varf pasta de rosii groasa.
Se dau toate pe masina de tocat carne sau cu pasatorul si se pun direct in
borcane.

Reteta nr.3

2kg rosii, 8 gogosari , 4 cepe mari, 200g zahar, 200ml otet , 2 lingurite
piper, 14 cuisoare, scortisoara, sare dupa gust.
Se dau pe masina de tocat. Se fierb in oala sub presiune timp de 45 de

minute si se pun apoi in borcane.

Eu am facut-o pe ultima si ca de obicei eu modific cate ceva de fiecare data. Am folosit ardei in loc de gogosari, de astia am cules din gradina si am vrut sa-i folosesc, am pus un varf de cutit de boia de ardei iute, o lingurita de amestec de oregano si busuioc (frunze uscate si maruntite) si numai 10 cuisoare. Zaharul de asemenea l-am redus , de fapt puteti gusta si sa -l faceti cam cat vreti de dulce

Reteta de vara a bunicii-interesant

3 rosii;3 ardei;2cepe mai mari;3oua;150g branza(eu am folosit feta);sare,piper.

ceapa rosiile si ardeii se taie cubulete.se pun la calit in putin ulei de masline.

nu stiu de ce in romania rosiile lasau mereu suc.aici am fost nevoita sa pun putin suc de rosii la conserva.**poza1**; cand a scazut sucul si ardeii si ceapa s-au muiat se pune branza sfaramata.**poza2**; se bat ouale putin cu sare si piper si se amesteca pe foc cu legumele pina se leaga compozitia.;se potriveste de sare daca este nevoie.;am servit-o cu paine proaspata de casa si carnati **poza3**;

Ca sa va linistesc dorul de rosii, va asigur ca nici in Romania nu prea mai sunt ca pe vremuri. Si eu imi amintesc cum ieseam afara cu rosia in mana si mancam de drag. Acum sunt lemnoase si seci, nu prea se mai gasesc alea d epe vremuri. Pentru ca si ce nu e importat e rezultata din seminte aduse din import asa ca soiurile noastre originale au cam disparut. Poate o fi altfel in provincie, dar in Bucuresti rar gasesti rosii bune Eu as zice ca is culese de verzi si tratate cu tot ce se poate ca sa tina cat mai mult la vanzare

Nastrine

iată-mă-s cu "nastrinele" de la Mulino Bianco, pentru cine nu e în Italia sunt un produs de patiserie comercializat de această marcă. Am făcut un aluat de foetaj plecând de la 400 de grame de făină manitoba (se poate

folosi foarte bine făina normală albă de grâu pe care o are fiecare)
amestecată cu 10 grame de sare și 200 de ml de apă.**poza1**; Am făcut o
minge de aluat pe care am crestat-o în cruce și am pus-o să se
odihnească o jumătate de oră sub castron **poza2**; Apoi am tăiat bucățele
jumătate de chilogram de unt la temperatura camerei pe care l-am
amestecat cu 100 de grame de făină 00 **poza3**; formând un
dreptunghi.**poza4**; Am întins primul aluat, l-am așezat ca un romb și i-am
pus deasupra aluatul de unt.**poza5**; Am închis bine **poza6**; și am început
să întind cu sucitorul **poza7**; După care am împăturit în 3 **poza8**; și am
început să întind, împăturesc și pun în frigider de vreo 3 ori (în frigider
stătea cel puțin juma' de oră), ajutându-mă cu făina **poza9**; Ultima
bucată era așă **poza10**; Am tăiat felii pe lărgime, le-am mai întins puțin
cu sucitorul și le-am întors cum se vede în poză **poza11**; Le-am pus în
tavă **poza12**; și le-am uns cu ou presărând deasupra zahăr **poza13**; La
cuptor cu ele la 180°C, nu știu cât timp a trecut pentru că mă tot uitam la
ele, le-am întors odată și pe partea cealaltă și le-am mai uns **poza14**;
Așă le-am pus la răcit așă ca să se turtească ca originalul **poza15**; și așă
erau gata, ghici care e originalul. **Poza16**;

cred că au ieșit vreo 10, erau cam mari ;aluatul e cel de foetaj care
trebuie învârtit de mai multe ori ca să se poată umfla

pasta de conopida

avem nevoie de :1 conopida micuta sau jumătate de conopida mai
mare,fiarta;1ceapa mare;1catel usturoi;ulei,mustar,un galbenus crud si
unul fiert pentru maioneza

optional cateva rosii pentru a fi umplute cu pasta **poza1**; conopida se
toaca marunt dupa ce a fost fiarta.

ceapa se pune la calit in ulei pentru cateva minute la foc mic.trebuie sa se
moaie putin. **Poza2**; se face o maioneza clasica din galbenusul crud,cel
fiert si putin mustar.se adauga in maioneza ceapa calita si racita,stoarsa
de ulei,usturoiul pisat si la final se pune conopida tocata fin. **poza3**; pentru
ca avem niste rosii prin frigider le-am umplut cu acesta pasta.la fel si
albusele de la 2 oua fierte(asta optional).

rosiile se curata de miez dupa ce le-a fost taiat un capacel si se presara cu
sare.se umplu cu compozitia.**poza4**; este o idee pentru micul dejun sau
ca aperitiv.**poza5**;

gratin de cartofi

1kg cartofi;2 cepe;3 catei usturoi pisati;400ml smantana(200ml smantana acra si 200ml smantana pentru frisca);100g gouda razuit;1ou;sare,piper. cartofii se pun la fiert in apa sarata **poza1**; dupa ce au fiert,cartofii se curata si se taie felii felii.

se unge o tava cu putin ulei si se pun felii de cartofi una langa alta.se condimenteaza cu sare,piper si putin usturoi.se pune un al doilea rand de cartofi si se repeta operatia.

ceapa se toaca fin,se amesteca cu smantana si oul.se toarna compozitia peste cartofi.se presara cu cascavalul ras.

inainte de a fi pusa la cuptor:**poza2**; se pun cartofii la cuptor 40-45 min. asa aratau cand i-am scos:**poza3**; inca o poza **poza4**;

Tzaziki asa cum il fac eu

Eu reteta am văzut-o pe canalul gastronomic de aici care se numeste Gambero Rosso, o făcea un tip într-un restaurant din Grecia, deci de la mama lui. O astept pe Teodora să-mi spună dacă e bine.

Ingrediente:

450 gr de castravete

300 gr de iaurt grecesc (în reteta pe care o aveam era scris 600 gr de iaurt pe care însă n-am putut să le respect pentru că aveam numai 2 cutiute de iaurt de câte 150 gr fiecare)

un câtel de usturoi pentru că n-am scris cât trebuia în retetă

mărar pe care nu-l aveam scris în retetă, stiu că unii pun

Aici e domnul castravete împreună cu iaurtul poza1; L-am dat în citeva secunde pe răzătoarea robotului **poza2**; -am pus pe un prosop **poza3**; si apoi jumătatea mea a fost pusă să îndeplinească partea de forță a retetei adică strângerea prosopului ca să iasă toată apa, se sacrifică un prosop dar rezultatul e excelent **poza4**; Am amestecat deci castravetele cu iaurtul, mărarul și sarea. **Poza5**; mestecat **poza6**; După care, nevăzută

de nimeni l-am "degustat" imediat **poza7**; Pot să vă spun că l-am ȳi cumpărat de la Auchan gata făcut dar e oribil.

Adriana,e exact asa cum il fac si eu! Cu singura diferenta,ca eu pun si putin ulei de masline(ochiometric!!!)

Kurabie-turceasca

1 pahar mic (d-ala de tuica) cu zahar pudra ;3 pahare faina ;1 pachet margarina ;1 lingura cu varf de iaurt ;1 pachetel praf de copt ;1 pachet zahar vanilat ;un praf de sare **poza1**; in poza de mai sus, am fotografiat si paharul cu care am pus faina , ca sa va faceti o idee;

intr-un castron, puneti faina amestecata cu praf de copt, iaurtul, zaharul , sarea si peste puneti margarina topita **poza2**; incepeti sa amestecati cu o lingura (pana se mai leaga **poza3**; dar dupa aia, nu avem incotro si va trebui sa framantam putin cu manutele, ca sa nu ne pierdem antrenamentul, si facem frumos o bila **poza4**; care arata in interior asa (se framanta foarte repede, in sensul ca nu framantati pana va sar capacele) **poza5**; luati din aluat cate putin, faceti bilute **poza6**; aplicati un pumn in cap la biluta, aplatizand-o, sau clampaniti cu degetele pe ea... eu pentru ca nu sant o fire violenta , am preferat sa o bat prieteneste cu degetele **poza7**; intre timp eu am pregatit o umplutura, rod al imaginatiei mele... este o umplutura complicata, care necesita timp.... deci eu am amestecat dulceata de caise cu multe nuci pisate ... dar voi puteti pune orice umplutura (dulce) doriti **poza8**; deci punem putin din umplutura, in centru **poza9**; si... rasculam marginile de la aluat in sus, ca o bocceluta **poza10**; le unim frumos **poza11**; si le punem cu cu burta in jos pe o tava tapetata cu hartie de copt **poza12**; sau... va razganditi (cum am facut eu) si treceti la alte forme

aici am facut aceeasi combinatie, numai ca peste umplutura , am pus si

cealalta bucata de aluat si am decupat cu forma de inima **poza13**; dupa ce le faceti (nu ies multe), le ungeti cu galbenus, si puteti pune deasupra susan, mac, etc **poza14**; le-am bagat apoi imediat la cuptor la 175 de grade

cand se ingalbenesc dedesubt inseamna ca-s gata, eventual va infigeti dintii in unul pentru verificare, cam peste 25-30 minute **poza15**;

praji deliciu cu fulgi de cocos

astazi vreau sa va prezint o praji delicioasa, foarte simplu de facut si care nu rapeste mult timp... in total cam 30 min cu tot cu preparat, copt si spalat blidele.

se serveste foarte bine ca desert, si la micul dejun, cu lapte, ceai sau cafea.

ingrediente: 2 oua ;2 cani (500 ml) butter milch (lapte batut) ;2 cani zahar + alte 2 cesti cu zahar ;300 gr faina + 1+ 1/2 plic praf copt ;1,2 plicuri zahar vanilat ;1,2 cesti fulgi de cocos ;2 pahare smantana lichida (nebatuta)

timp coacere 20 min la 175 grade C

sa purcedem la treaba..

cele 2 oua se freaca binisor cu cele 2 cani de zahar, apoi se toarna laptele batut, se amesteca compozitia din nou, apoi se adauga treptat faina impreuna cu praful de copt si iar se amesteca, cu telul sau cu mixerul sau direct cu manutele... cum vreti voi!

intr.o tava (eu coc in tava din dotarea cuptorului) in care ati intins hartie de copt, sau unsa cu grasime si tapetata cu faina, turnati maclavaisul iar deasupra presarati in ploaie cele doua cresti cu zahar + zahar vanilat + fulgii de cocos si repejor cu praji in coptor.**poza1**aici praji proaspat scoasa din cuptor. zaharul + fulgii de cocos de deasupra trebuie sa se rumenesca putin.; calda fiind, turnati deasupra cele 2 pahare de smantana si lasati sa

se odihneasca putin iar smantana sa intre patrunda bine in praji **poza2**; si sectiunea **poza3**;

2 pahare smantana lichida (nebatuta) inseamna frisca lichida,ori smantana cu continut redus de grasime?

da, smantana lichida! ai nevoie de 2 pahare de 250 ml

mostarda

Am reușit în sfârșit să intru în posesia esenței de muștar și deci am putut să fac mostarda.

Este vorba de fructe în sirop deși nu știu dacă e corect termenul, cu o puternică aromă de muștar, se folosește ca acompaniament la rasol sau friptură sau pentru umplutura raviolilor pe care i-am postat aici:**Tortelli di zucca**

Ingrediente: 2 kg de pere, eu le-am folosit pe cele din poză, majoritatea erau foarte tari, s-ar putea folosi orice fel de fructe doriți simple cum am făcut eu sau în combinații cu condiția să fie încă tari pentru că în rezultatul final trebuie să se "vadă" bucățile de fructe **poza1**; 1 kg de zahăr ;sucul de la 3 lămâi ;o lămâie feliuțe

într-o cratiță de lut smălțuit (așa era scris în rețetă, eu așa am făcut) am pus sucul lămâilor și lămâia feliuțe **poza2**; apoi am curățat perele și le-am tăiat sferturi **poza3**; le-am pus pe toate in cratiță, am amestecat bine și deasupra am vărsat zahărul după care am lăsat oala la rece (nu în frigider) până a doua zi când arăta așa **poza4**; am împărțit în 2 tigăi ca să fie suprafața foarte mare **poza5**; și am pus să fiarbă la foc mare până ce lichidul a devenit vâscos și culoarea spre caramel **poza6**; am lăsat să se răcească adică așa **poza7**; siropul era așa:**poza8**; și am adăugat 10 picături de esență de muștar **poza9**; vă zic încă de pe acum că fără de ea nu se poate, mie mi-a adus-o o prietenă și a cumpărat-o de la farmacie,

puteți încerca să întrebați de ea dacă nu vă ia drept nebuni farmacistul) E foarte puternică, numai mestecând mi-au dat lacrimile **poza10**; asta e comparativ cu una cumpărată din fructe diferite, am observat că printre ingrediente era și glucoză plus coloranți și altele **poza11**; și asta e tot ce a ieșit, trebuie să fie dulce cu puternică aromă de muștar.**poza12**;

Acum mai trebuie sa caut esenta de mustar.Nu merge cu boabe de mustar?

nu merge, îmi pare rău am întrebat-o ȳi eu pe prietena mea ȳi mi-a zis cȳ e musai esenȳa; n-am mai auzit de ulei de muȳtar(MUstard oil=ulei de mulstar) o fi vreun ulei aromatizat cu muȳtar ;nu, esenȳa e la sticlȳa aia micuȳă care e ȳn poză ȳi se pun picăturile cu pipeta, are miros foarte puternic , de cȳnd o am ȳn dulap cum deschid cum miroase a muȳtar

Prajitura cu glazura de cacao

Blatul :6 albusuri ;1 lg apa ;6 lg zahar ;Se bat foarte bine.

Peste ele se adauga treptat 6 galbenusuri, 6 lg rase de faina, 1-2 lg cacao si 1 plic zahar vanilat.

Se pune amestecul intr-o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina si se baga la cuptor. Eu am pus la foc mic si nu stiu in cat timp s-a copt pentru ca nu m-am uitat. Am incercat cu paiul...

Crema :200 gr zahar ;2 galbenusuri ;1 plic zahar vanilat ;2 lg faina

Se amesteca foarte bine. Se adauga treptat 300 ml lapte rece si se pune totul la fiert, la bain-marie, pana se intareste foarte bine. Se lasa la racit si cand este aproape rece se adauga 200 gr unt si se amesteca pana se topeste.

Glazura :100 gr unt se pun la bain-marie si cand s-a topit se adauga 2 lg cacao. Se amesteca bine si se adauga fierbinte peste crema. Primul pas: se bat albusurile cu apa si zaharul **Poza1**; Se adauga treptat

galbenusurile, faina, cacao si zaharul vanilat. In final compozitia arata asa: **poza2**; Se pune amestecul in tava unsa si tapetata **poza3**; Blatul copt...**poza4**; Intre timp se face crema. Se pune pe foc la bain-marie ingredientele si se fierb pana se ingroasa foarte bine: **poza5**; Cand este aproape rece, se adauga untul si se freaca pana se topeste. Se da la rece.**poza6**; Cand blatul s-a racit se pune crema: **poza7**; Intre timp, se pune untul la topit si se va adauga cacao la final. Glazura se pune fierbinte peste crema. Poza a iesit putin cam "luminoasa si uleioasa", dar in realitate se vede glazura inchisa la culoare **poza8**; Si, intr-un final... **poza9**;

As putea folosi la crema 1 plic sau o jumatate de plic budinca de vanilie sau cacao sau de frisca?

Giorgiana, iti dai seama ca avand la baza reteta asta poti sa te lasi purtata pe aripile fanteziei. De exemplu: eu am facut blatul fara cacao, am facut crema de lamaie (adica la cea existenta am pus zeama si coaja de la 1 lamaie) si deasupra am pus ciocolata alba cu dungulite de ciocolata maronie. Si, e adevarat, cand m-am grabit am folosit si praf de budinca (dar am fiert-o cu jumatate din cantitatea de lapte care era scrisa pe plic, ca sa iasa mai tare)

Giorgiana, cred ca poti folosi 1/2 plic de budinca in locul fainii. Cred ca o sa iasa!

Iubita, nu se pune pic de zahar in glazura. Si eu m-am mirat, dar asa e!! Avand in vedere ca avem o crema dulce, glazura amara (de la cacao) vine perfect peste dulcele cremei. Nici nu se simte ca ar fi fara zahar...

Piine cu iaurt si faina graham

Pâinea este excelenta, pufoasa si gustoasa..

100 g. de lapte;100 g. de apa ;20 g. de drojdie;10 g. de sare ;1 lingura

de zahar brun;150 g de iaurt ;1 1/2 lingura de unt ;250 g. de faina ;250 g. de faina Graham

În afara de ce cere reteta am mai adaugat si o lingura de susan si cam o mână buna de nuci taiate bucatele.

Am pus totul în masina de facut pâine, am lasat-o sa framânte, am scos aluatul si l-am pus la crescut 30 minute, l-am format si l-am mai lasat înca 30 de minute sa creasca si le-am copt 20 minute la 200C. Foarte buna.

Am taiat un coltuc, am pus un pic de unt si o bucatica de somon afumat si am mâncat; este delicioasa si gustul de nuci împreuna cu cel de peste afumat îmi place taaare mult.

Cristina, faina graham o gasesti în magazinele de produse naturale. Ultima oara eu am luat-o dintr-o alimentara din centrul Montréalului. Îți las o poza sa vezi cum arata punga (care e cam mototolita ca nu mai e multa faina în ea).

La orice aluat pe care-l fac în masina de pâine (si le fac cam pe toate) ordinea e aceeași : lichide, faina si sare. Nuci, seminte sau alte cele le pun cam cu 5 minute înainte de sfârșitul programului.

Aleg optiunea de framântat - dough/pâte, nu pe cea de aluat de paste. Ce masina ai, Philips cumva? Cristina, si daca folosesti drojdie uscata drojdia o pui la sfirsit, dupa dupa ce ai pus faina, am citit undeva ca nu se pune drojdia cu sarea deodata pt. ca ar face ceva reactii defavorabile aluatului A^oa e, drojdia nu trebuie să se atingă de sare. Eu, punând totul în Ken, pun mai întâi făina amestecată cu sarea, fac gaură în mijloc ȳi bag lichidele, apoi încep să-l pornesc la viteza mică ȳi apoi o măresc treptat până la maxim

Anat, am ales într-un sfarsit reteta ta pt. prima mea incercare de a face paine ... Si nu numai pt. că si la noi a plouat azi.

Am renuntat la zahărul brun si am folosit o lingurită de fructoză pt. maia

si apoi am folosit mai mult făina graham (2/3) si restul făină albă si germenii de grau, plus seminte de susan.

Painea imi place mult cum a iesit, si in special coaja care este f. crocantă. Gustul e f. bun, cu toate că miezul e mai compact, mai putin aerat ... dar e de asteptat la painea din făină graham.

Tie ti-au iesit 3 franzele din cantitățile date in retetă?

La a mea era destul de aerat miezul. Poate ti-a iesit mai îndesat pentru ca ai schimbat proportiile între faina alba si cea graham, dar daca gustul îți place Mai ales ca ai facut-o mai sanatoasa, i-ai pus si germenii de grâu Da, mi-au iesit 3 franzele din cantitatile date în reteta. N-am încercat sa fac o pâine numai din faina de graham pentru ca mi-e teama ca nu ar creste si ar iesi tare

va raspund eu in legatura cu painea facuta numai din faina graham.am facut o paine care mi-a iesit ca un mare bolovan.si nu pot sa spun ca nu ma pricep sa fac paine,tocmai ca fac de fooooarte multi ani.am amestecat faina de grau integrala cu faina de ovaz,de orz si secara in proportii egale.dar nu este bine.mi-a spus cineva ca ar trebui faina integrala mai multa ca sa poata sa creasca mai bine painea.celelalte faini fiind mai grele nu dai voie painii sa creasca.sper

Lasagne cu vinete si pesto

3 vinete taiate în rondelle de 1 cm (curatate sau nu de coaja, dupa gustul fiecaruia);60 ml ulei de masline ;4 ardei copti;750 g de sos de rosii ;250 g de foi de lasagne (foile fierte);250 g de cascaval taiat în felii subtiri

Pesto de fistic (pistaches):75 g de fistic curatat de coaja ;1 cana de foi de basilic ;80 ml ulei de masline;2 catei de usturoi (zdrobiti) ;2 linguri de parmesan ras

Sos alb:80 g de unt ;50 g de faina ;625 ml de lapte ;40 g de parmesan ras

-Vinetele : Sarati bine fiecare bucata de vânată si puneti-le într-o

strecuratoare la scurs pentru 20 minute. Limpeziti-le si uscati-le tamponându-le cu un prosop de hârtie. Cu o pensula, ungeti-le cu ulei si puneti-le pe o tava fara sa le suprapuneti. Puneti-le (în cuptor preîncalzit la 350F/180C) sa se coaca timp de 40 minute pâna când devin aurii.

Pesto de fistic (pistaches)

Puneti toate ingredientele în mixer si mixati pâna obtineti un piureu.

-Sos alb:Topiti untul într-o cratita. Adaugati faina si amestecati pâna când amestecul devine mai gros. Încorporati câte putin laptele si amestecati pâna când da în fiert.Lasati-l sa dea 2-3 clocote. Luati de pe foc si adaugati parmesanul.

Asamblarea lasagnei:

1- o treime din sos pe fundul vasului în care pregatiti lasagna (pt. vas 24 pe 34 cm e marimea potrivita).

2- o treime de lasagne

3- o treime de sos

4- jumatate din rondelele de vinete

5- jumatate din cascaval

6- o treime de lasagne

7- restul de sos

8- toti ardeii copti (taiati în patru sau în suvite de 1 cm)

9- restul de cascaval

10- o treime de lasagne

11- restul de vinete

12- tot pesto

13- tot sosul alb

Acoperiti vasul cu o folie de aluminiu. Puneti lasagna în cuptor sa se coaca timp de 30 minute la 375F /190C.

Dupa 30 minute scoateti folia de aluminiu si lasati lasagna sa se mai coaca înca 30 minute, pâna când suprafata ei devine usor aurie. Dupa ce o scoateti din cuptor lasati-o sa se «odihneasca» 5-10 minute înainte sa o

taiați.

Observatii personale :am avut 9 foi de lasagne ceea ce este un pic mai mult de 250 g si a fost perfect (cam 320 g). De obicei fac foile în casa dar azi eram prea obosita si nu-mi ardea. Am folosit foi cu spanac din comert. **sosul de rosii** l-am facut dintr-o cutie de rosii (800 gr) în care am pus 3 catei de usturoi, niste oregano si basilic si pe care le-am mixat împreuna. ardei copti am avut 5-6 si i-am lasat bucati mari, i-am rupt în doua.;iar pentru pesto am pus 75 g fistic (cred ca merg si alune, daca nu ai fistic), 3 catei de usturoi si parmesanul în mixer si le-am lasat câteva secunde pâna au devenit bucatele mici. Am adaugat apoi jumătate (85 g) de borcanel de pesto de basilic si 2-3 linguri de ulei de masline si am mai mixat un pic, doar cât sa se amestece toate ingredientele. Mie îmi place mult mai mult sa dau peste bucatele de fistic în lasagne decât sa mixex totul pâna se face o crema. Mi se pare mai gustos asa, dar depinde de gustul fiecaruia.

Dupa ce i-am scos folia de aluminiu am mai lasat-o cam 40 minute la copt ca sa devina un pic aurie. Ingredientele. Lipsesc din poza ingredientele pentru sosul alb **poza1**; Aici fisticul, usturoiul si parmesanul la mixat.**poza2**; Mixate si alaturi borcanul cu pesto.**poza3**; Pesto amestecat cu ingredientele mixate.**poza4**; Asamblata, înainte de a fi pusa la copt **poza5**; Coapta. Am pus vasul în care am pregatit lasagna pe o tava de metal pentru ca era cam plin si mi-era teama ca o sa dea pe dinafara. **Poza6**; Ia ceva timp de preparat, dar este super buna si merita **poza7**;

Adriana, este excelenta la gust. Fisticul pe care-l cumpar este în coaja, prajit si sarat. Nu este dulce si crocantul fisticului aduce retetei ceva în plus din punctul meu de vedere. Uite cum arata fisticul pe care-l cumpar, îti las o poza, cred ca vorbim de acelasi lucru, nu? ardeii sânt copti de mine toamna trecuta si congelati. Cum spuneam si Adrianei, combinatia

fistic + vinete+ardei copti+lasagne este f. buna chair daca pare un pic bizara; Eu am gustat la cineva pesto-ul ăsta pe pâine cu cel din Bronte, Sicilia, foarte faimos aici 9i erau dulci

Pt. cultura generala:Roastbeef sint feliile de carne, Emmentaler
este denumirea unui fel de brinza, asemanator cascavalului.

Rulada cu frisca

Se face blat din 4 galbenusuri batute cu 4 linguri de zahar, 2 linguri de apa fierbinte, 4 linguri de faina. Separat de bat spuma 4 albusuri, se pune un praf de copt si se incorporeaza usor in amestec. Se pune hartie alba (eu pun de hartie de impachetat) intr-o tava **poza1**; se toarna compozitia in tava niveland cu o lingura **poza2**; Se coace la foc mic pana se rumeneste usor la margini si daca apasam deasupra nu ramane urma **poza3**; Se intoarce invers pe o alta coala de hartie se uda cu apa rece si se desprinde foaia pe care a fost coapta **poza4**; Se intoarce si se ruleaza usor. Se lasa la racit **poza5**; Se face frisca (eu am pus si intaritor) 600 ml. Se umple cu 2/3 din cantitate **poza6**; Se ruleaza si se imbraca intr-un strat gros de frisca. Am mai pastra o seringa pentru ornat **poza7**;

balmos de Bucovina

Se pune la fiert smantana (la foc f. mic), cu o bucatie de unt. Cand incepe sa fiarba, se adauga malaiul, in ploaie, amestecand continuu. Cand incepe sa se faca mamaliga, se adauga telemeaua (casul sarat) rasa. Cand e gata, se rastoarna balmosul pe fundul de lemn sau pe un platou sai se pune imediat deasupra cascaval ras. Evident, se serveste fierbinte. Pentru o varianta mai economica, inlocuiti total sau partial smantana cu lapte. Daca preferati numai cu lapte, nu-l indoiti cu apa, ca e pacat. Eu am ramas uimita de gustul bun al mamaligii fierte in lapte

O alta varianta e sa se topeasca casul in smantana care fierbe si apoi sa se adauge faina de porumb

Ceea ce vroiam însă să vă povestesc este că în această minunată **oală de fontă antiaderentă** pe care o am, la sfârșitul operației coaja se ia în acest fel simplu și oala rămâne curată ;

budinca cu biscuiti

Am luat o jumătate de litru de lapte, 4 linguri de zahăr praf și 2 linguri pline vârf de amidon alimentar, am pus poza cutiei dacă poate ajuta pe cineva dar cred că merge orice amidon sau feculă de cartofi sau de porumb.**poza1**; Am amestecat totul și am pus pe foc, adăugând și două linguri de "dulce de leche" despre care am mai vorbit eu pe aici și care e o "marmeladă de lapte" să spunem așa. Dar asta n-are nici o importanță pentru că fiecare poate pune sau nepune ce vrea puținul său adică se poate lăsa albă sau se poate pune cacao sau ciocolată. Se mestecă deci bine pe foc mic până ce crema se întărește.**poza2**; Am pus apoi un strat de biscuiți din cei normali uscați fără prea multe chestii în ei și care cred și sper că se găsesc în toate pările **poza3**; Apoi am pus un strat de cremă caldă binișor **poza4**; și iar biscuiți **poza5**; Până când se umple forma **poza6**; Am închis bine cu folia transparentă ca să fiu sigură că n-am probleme. După câteva ore de stat în camera frigorifică l-am răsturnat și arăta așa **poza7**; A trebuit volens nolens să-l dau cu zahăr pudră la cererea lui Marco **poza8**; Iar asta era o felie, mă rușinez să vă spun câte am mâncat eu deși era destinat copiilor **poza9**;

și eu fac așa ceva dar cu budinca din plic, iese foarte bună cu orice fel de budinca.

Fiind si eu curioasa si doritoare sa incerc reteta Adrianei, am cautat informatii despre dulce de leche. Citind, mi-am dat seama ca am mancat asa ceva la niste prieteni columbieni, dar n-am stiut denumirea (provenienta dulcelui este sud-americană). Am gasit o reteta pe net, are doar lapte, zahar (in proportie de 1:1) plus ceva arome, dar necesita amestecarea continua la foc mic timp de 45-50 min. Stiu ca prietenii nostri isi cumpara produsul in cutiute ca cele de smantana, de la un magazin axat pe produse alimentare sud-americane (in Montréal).

HELWA SULTAN

1 1/2 pahar de zahar ;1 pahar cafea espresso(tare) ;1/2 pahar lapte ;2 linguri unt topit ;1 lingura miere.

se pregateste din hartie pt copt un patrat cu latura de circa 20 cm, inalt de cel putin 1 cm. se fixeaza colturile si se unge cu unt . ;intr-un recipient, la foc foarte mic, se topeste zaharul cu o jumatate de pahar cu apa, pana se obtine un sirop gros. se adauga cafeaua, laptele, untul topit si o lingura de miere, amestecand continuu cu o lingura de lemn, cam 30 min.

aceasta compozitie se varsa in "tava" construita precedent. se lasa sa se raceasca putin si se taie in patratele. se poate consuma dupa ce s-a racit de tot, eventual se impacheteaza fiecare patratel in staniol, sau hartie colorata.

Grekisk smulpaj-Tarta cu legume

Numele retetei pe suedeza: Grekisk smulpaj. Grekisk = grecesc; smul = firmituri; paj = tarta? ca "pie" pe engleza.

Deci legume rumenite in tigaie cu un aluat firmituri deasupra. Va garantez ca-i foarte bun.

Tarta cu legume pt. 4 pers; 225 grade C; 20 min in cuptor

circa 250 g vinete; circa 250 g dovlecei; 1 ardei; 2 cepe; 2 - 3 catei de

usturoi;400 g rosii la conserva;1 lingura ulei de masline;0,5 lingurita sare;piper;cimbru sau busuioc;75 g unt sau margarina;2 dl (120 g) faina;80 g parmezan ras;100 g feta

Se incepe cu aluatul:Se amesteca faina, grasimea si brinza parmezan pina se fac firmituri. Se pune aluatul la frigider **poza1**; Se taie legumele si se prajesc. Poza2; Se pun rosiile si se lasa la fiert 10 min, se sareaza si se condimenteaza poza3; Se pun legumele intr-o forma rezistenta la foc, se pun deasupra bucatelele de feta si aluatul firmituri. Se da la cuptor poza4; Scos din cuptor: poza5; Adriana, o portionezi asa (iei cu paleta din forma, nu se poate taia ca este destul de lichida). Daca se maninca calda atunci aluatul este crocant. Se poate minca si rece

Enchilada

INGREDIENTE :4 bucati piept de pui cu oase, sau pulpите;2 frunze dafin;3/4 faina;ulei de masline;boia de ardei iute sau ardei rosu uscat cam 4 linguri;1 lingura oregano;6 catei usturoi;1 ceapa mare;branza rasa;sare, piper;tortillas cam 24 bucati

MOD DE PREPARARE :

Puiul se fierba in oala cu frunzele de dafin. Cand este gata fiert se strecoara zeama si se pastreaza cam 400 ml din cantitate. Carnea se scoate pe o farfurie si se lasa sa se raceasca, dupa care se deoseaza. Intr-o tigaie mai maricica punem cam 1 1/2 ulei de masline, adaugam faina si amestecam pana aceasta devine maronie. Adaugam chilli pudra sau ardeii si amestecam bine. Intre timp zeama de la pui se amesteca cu usturoiul pisat si oregano. Jumatate din cantitatea de zeama o turnam in cratita cu faina si amestecam, cand totul se mai ingroasa continuam sa adaugam apa. Incetul cu incetul adaugam toata apa. Cand este gata oprim focul. Pe o farfurie punem o lingura mare din aceasta compozitie

peste care punem o tortillas care in prealabil a fost putin prajita in ulei, pe ambele fete (ca sa nu absoarba tot sosul). Peste foaia de tortillas punem inca o lingura de sos, inca o tortilla si tot asa pana la 6 bucati. Se fac doar cate 6 bucati odata deoarece daca punem mai multe se vor lipi intre ele. Laum farfuria si pe fiecare tortilla punem pui, ceapa si branza, impachetam ca pe o clatita si trecem la urmatoarea. Cand sunt toate gata se pot pune intr-un vas de yena si se presara branza rasa peste ele. Se servesc calde cu garnitura de orez ;se lasa la cuptor ca sa fie calde tot timpul **poza1**; In loc de tortilas putem pune o clatita mai groasa ,fara zahar? Da



Enchilada sunt de foarte multe feluri difera de la o zona la alta a Mexicului si este precum mancarea din Romania, care in Moldova se prepara intr-un fel, Ardeal altfel si tot asa. Aceasta reteta de enchilada o am de la o mexicanca din orasul Mexicali

Sarlota de cafea

Se topesc pe foc mic 100 de grame de unt 0i se amestecă cu 100 de grame de zahăr **poza1**; Când acesta s-a topit se adaugă 100 de grame de făină **poza2**; Apoi un litru de lapte.**poza3**; Apoi o ce0cupă de cafea **poza4**; Se amestecă pe foc mic până când devine suficient de densă.**poza5**; Apoi eu am înmuiat ni0te biscuiți foarte fini (gen "langue de chat", ar putea merge la fel "savoirdi" sau orice gen de pi0coturi)cu puțin suc de la compotul de vi0ine. **Poza6**; Se tapetează forma cu biscuiții. **Poza7**; Se varsă crema caldă în formine 0i după ce s-a răcit se pune în frigider pentru câteva ore **poza8**; Se răstoarnă în farfurie 0i se decorează **poza9**;

Probleme:

- biscuiții pe care i-am folosit eu erau foarte fini și punând crema caldă nu mai trebuiau înmuiți
- am uitat să pun film transparent sau să ud cu apă forminele așa că s-a lipit tot.

Am de gând să o refac adăugând eventual un pic de gelatină și să o pun în alte forme, sper să recreez ceea ce îmi amintesc eu că erau ȳarlotele pe care le mâncam la cofetărie la ieșirea de la liceu.

Onion Chutney-dulceata de ceapa

aceasta dulceata se maninca linga friptura de vinat, pate de ficat sau alte preparate din carne!

1 kg ceapa din cea mai mica posibil (cu arpagic nu am incercat niciodata dar cred ca merge) ;2 linguri ulei;50 g zahar

o lingurita de sare;750 ml vin rosu tare si bun (am pus un Rioja);2 foi de dafin;coriandru macinat;2 linguri jeleu de coacaze (optional);putin otet (dupa gust)

Se incinge uleiul intr-o cratita, se adauga zaharul si se caramelizeaza.Se adauga cepele si se scutura bine cratita in asa fel incit sa se imbrace si ele in caramel!Se adauga vinul, sarea si foile de dafin **poza1**; Se fierbe totul la foc mic pina cind scade vinul si se ingroasa sosul. Se adauga si coriandrul, jeleul de coacaze si otet dupa gust si se mai da un clocot .Toata operatia dureaza cam o ora si jumatate. Se pune in borcane si se poate pastra pina la o luna in frigider. **Poza2**;



Si eu fac ceva asemanator cu reteta ta, numai ca eu fac cu ceapa rosie taiata felii. E adevarat ca este f. buna. Si linga un ficat prajit este buna; eu am numit-o dulceata dar repet, este de fapt o garnitura la mincaruri sarate!

Este foarte buna, dulce-acrisoara si aromata, dar nimic pentru cei care refuza cu incapatinare combinatia dulce-sarat

Dulceata de banane

Pentru ca ieri la piata erau banabe ieftine am cumparat si eu si m-am apucat de facut dulceata de banane **poza1**; am folosit un kg. de banane gata curatate,le-am taiat rondele si le-am pus in apa fierbinte sa fiarba timp de 2 minute dupa care le-am strecurat **poza2**; intre timp am fiert 250 ml. apa cu 500 g de zahar (reteta cerea 750 g de zahar dar era prea dulce),si am adaugat bananele,dupa 30 de minute am curatat coaja de pe 2 lamaii **poza3**; am dat un clocot la coaja pe care am pus-o in dulceata impreuna cu sucul lamailorsi cu putina scortisoara **poza4**; cand a fost de consistenta justa am pus un pic de esenta de rom dupa care am umplut 2 borcane,iar cu ce a ramas am facut clatite.Le-am umplut cu dulceata le-am acoperit cu smantana si ciocolata,va asigur ca erau f. bune **poza5**;

bensone-rulada cu marmelada

Am pus în robot 500 de grame de făină, 2 ouă, 3 linguri de lapte, un praf de copt, 150 de grame de unt (rețeta originală mai prevedea 90 de grame de zahăr pe care eu l-am eliminat pentru că am considerat că venea oricum foarte dulce din cauza marmeladei **poza1**; Am amestecat bine obținând un aluat pe care l-am împărțit în două, rețeta originală prevedea o jumătate de oră de frigider dar eu am sărit peste faza asta din lipsă de timp, toată aceasta operație am facut-o in 15 minute în timp ce încălzeam mâncarea pentru cină. **Poza2**; Am întins prima foaie pe care

am pus marmelada de prune albe pe care am făcut-o în 2001, consistența nu știu dacă se vede bine dar era foarte tare **poza3**; Apoi am rulat **poza4**; Pe a doua bucată de aluat am pus marmelata de portocale făcută astă iarnă **poza5**; După care am rulat-o și pe aceasta. Așa arătau amândouă în tavă. **Poza6**; Le-am pus la cuptor la 180°C (sau foc potrivit spre mare) pentru 45 de minute. **Poza7**; Am tăiat felii și am presărat cu zahăr pudră. **Poza8**;

eu am făcut rulada cu gem de prune, sambata. Dar numai o rulada. Și întâi am copt foaia, am rulat-o, am lăsat-o 5 minute așa, apoi am desfurat-o, am umplut-o cu gem și am rulat la loc.

Strudel cu spanac și feta

Pentru un strudel aveți nevoie de: o foaie aluat de foetaj; 2, 3 cepe; ulei de măsline; 400g spanac proaspăt sau congelat (eu am pus congelat); o mână de semințe de pin prajite; 400g brânză feta sau telemea (aveți grijă ca telemeaua să nu aibă mult zer); sare; piper; nucsoara

Am tocat ceapa, am calit-o în ulei de măsline, am adăugat și spanacul congelat **poza1**; Am lăsat totul pe foc până când s-a înmuiat spanacul, am potrivit de sare (nu multă, pentru că feta este destul de sărată), piper și nucsoara. Am adăugat și semințele de pin **poza2**; Apoi am pus pe foaia de aluat spanacul și peste el, bucăți de feta **poza3**; Am împachetat strudelul și l-am copt la 180° până când s-a rumenit **poza4**; Și așa arată o felie, servită cu sos de smântână și arpagic verde. **Poza5**;

Maya, nu am făcut cu Blätterteig TK (aluat de foetaj congelat) ci cu cel proaspăt. Dar cumpărat, bineînțeles, nu făcut de mine! Eu zic că se poate consuma și rece... Dar eu nu prea sunt pretentioasă la mâncare. A doua zi nu mai este atât de crocant aluatul ca atunci când îl scoti din cuptor, dar

nici nu-i ciulama. Eu de obicei fac mai multe strudele si le congelez asa intregi. Cind am musafiri le las sa se descongeleze si le mai bag un pic in cuptor inainte de a le servi

Retete incercate in vas de lut (vas roman)

Imi luai de la Lacul Rosu una bucata vas de lut (280.000 lei) eu de mult timp vreau sa imi cumpar si nu am apucat, insa a facut matusa mea sarmale si pui in ele si mi-a zis ca au iesit cam fade ca ar suge lutul grasimea.

da trebuie sa respecti instructiuniule cu apa si mi-a spus ca a mai facut pui in vasul de lut si doar l-a uns cu condimente si a zis ca a iesit bestial. Vasul roman este realizat dintr-o ceramica poroasa care absoarbe apa si care in cuptor se transforma in aburii necesari pentru coacerea continutului vasului, daca il pui uscat si mancarea iese iasca. Daca il pui in cuptorul incalzit risti sa crape si poti sa il arunci chiar daca ar fi vorba numai de capac. Cand il scoti din cuptor din nou atentie cand ridici capacul la aburii fierbinti sa nu iti vina in fata sau pe maini - mare grija! Atentie si la spalare, se evita folosirea detergentilor deoarece pot intra in porii vasului si la urmatoarea folosire se amesteca cu apa si intra in mancare. Racirea vasului din nou se face treptat nu ridici capacul si apoi il bagi in apa rece sau in dreptul geamului deschis iarna, vasul este bine sa fie golit si umplut cu apa calda si apoi lasat la racit pentru a nu avea tendinta ca prin racire sa absoarba lichidul cu grasimi si arome. Iar ca ultim sfat uscarea se face cam in 24/48 de ore timp in care trebuie sa stea descoperite si vasul si capacul intr-un loc aerisit altfel mucegaieste.

Nu te speria, eu am avut grija de toate aceste lucruri si folosesc vasul de 3 ani.

Eu fac fripuri diverse langa care adaug legume daca vreau, varza cu carne de porc sau rata, ghiveci. Folosesc foarte putin ulei numai in cazul carnurilor foarte slabe sau putina slaninuta (bineinteles unde merge) care

se topeste si o scot inainte de a servi mancarea, de obicei dupa ce este patrunda mancarea ridic capacul si pun vasul singur in cuptor pentru a prinde culoare. Se pot face si ochiuri sau omlete diferite Ce mi s-a paraut mie nasol la vasul asta era curatarea. Ai vazut, Eugenia, ca trebuie tinut ceva timp in apa inainte de utilizare. Asta pentru ca apa sa patrunda in porii de lut ai vasului. Si totodata se sugera ceva de genul sa nu lasi vasul cu solutii de curatare in el. Nu mai stiu exact formularea dar mie ideea asta mi s-a intiparit in memorie. Asa ca dupa ce gateam ceva in el nu puteam sa il las cu Pur (detergent de vase) si apa fierbite un pic la inmuiat pentru ca ma gandeam ca intra detergentul in porii vasului si data urmatoare o sa fac mancare toxica. Asa ca imediat dupa ce terminam mancarea ma apucam sa spal rapid vasul cu apa cat mai fierbinte si detergent ca sa nu apuce detergentul sa intre in el.

In plus se patase...Oricat freci la el unele pete de grasime nu dispar...intra in pori. Si asa ca odata dupa ce am facut ceva de mancare, decat sa il spal, si asa erau urat ...l-am aruncat. Mi-am zis ca imi iau eu altul din Sinaia (de la vanzatorii de pe marginea drumului; Deci, eu am doua oale sau vase cum vrei sa le numesti, una pentru peste si cealalta pentru nepeste si asta pentru ca mirosul de peste intra in oala si din pacate ramine acolo.

Dupa parerea mea poti face ce vrea muschiul tau, singura chestie e ca inainte de a o folosi trebuie sa o tii in apa rece o zi sau o noapte vezi si tu, apoi trebuie pusa la foc mic si eu de obicei pun si o chestie de metal pe ochiul de la aragaz astfel incit sa nu vina flacara la contact cu oala.

Fiind pusa la ochi mic toate chestiile pe care le pui inauntru se vor coace in timp mai mare dar caldura le invaluieste uniform si rezultatul ar trebui sa fie mai bun; P.S. precizez ca statul o zi sau o noapte in apa se intimpla numai prima data cind o folosesti, nu de fiecare data ;si mai precizez ca ale mele sunt smaltuite, nu stiu daca e corect termenul

mai am una nesmaltuita pe care n-am folosit-o niciodata, o sa trebuiasca

sa cumpar un pui adevarat de taran si sa incerc sa il fac in ea la cuptor ; Sorella, asta de-l luai acu' e de lut, oala de-aia smaltuita luai anul trecut de la manastirea Horezu, in aia facui sarmale de Craciun, s-au facut tare bine da' pana o inceput fierberea or trecut tate babele cu toti colacii. Concluzia e clara, cand gatesti in oale de astea tre' sa-ti iei o zi de concediu plus echipament de protectie.; Adriana, vasele tale sunt smaltuite...ale mele sunt poroase si de culoarea teracotei. Eu le bag la cuptor, nu pe ochiul de la aragaz...Nu cred ca as avea rabdare, ca voi, sa astept sa inceapa sa fiarba; Si eu mi-am cumparat oale de lut cu capac; cele smaltuite le folosesc pentru fierberea sarmalelor iarna pe plita la foc mic-mic ore in sir; ies gustoase nevoie mare; vasul roman este nesmaltuit si intradevar trebuie lasat in apa cel putin 2 ore; am gatit in el pui si a iesit grozav, mai ales ca l-am servit direct din vasul respectiv; trebuie bagat vasul in cuptorul rece si abia apoi dat drumul la foc astfel incat vasul sa se incalzeasca treptat. ;

Serviettenknödel (un fel de budinca de piine)

6 chifle vechi (de doua zile) ;o ceapa mare ;unt ;2 oua ;sare ,piper, nucsoara ;1/4 l lapte ;patrunjel ;cam 4 linguri faina

Chiflele se taie cuburi de 1 cm se pun in tava la cuptor sa se rumeneasca putin.Intr-o oala se caleste ceapa in unt, se adauga patrunjelul tocat si apoi bucatelele de chifle. Se lasa sa se raceasca putin dupa care se toarna peste ele ouale batute cu laptele, sarea,piperul si nucsoara. Se amesteca incet si se lasa sa se inmoaie (cel putin 2 ore).Se adauga si faina **poza1**; Din compozitie se formeaza un "salam" care se infasoara bine in folie de plastic (merge si intr-un servet de bucatarie f.curat) **poza2**; Acest "salam" se pune la fiert intr-o oala cu apa clocotita (cam 1/2 ora, depinde de marimea lui).Ca sa fiti sigure ca nu pocneste folia de plastic il mai puteti impacheta si in folie de aluminiu **poza3**; Asa arata rezultatul final care se poate folosi ca garnitura la mincaruri cu sos(ma repet) sau se taie feliile

bucatele ,se prajesc in unt si peste ele se pun oua batute.Se amesteca sa se rumeneasca si se servesc cu salata **poza4;**

chiftelute din dovlecei

Simbata seara cind am facut scoicile umplute am facut si aceste chiftelute din dovleceii astia poza1; -am dat pe razatoare si am strins cit am putut eu cu pumnisorii mamutii si a tatutii ca sa le scot apa si apoi le-am aruncat in castronul in care era restul de patrunjel, pesmet, usturoi di ulei de la scoici poza2; am adaugat alt pesmet si 3 oua si am facut pirjolutele astea stringind bine compozitia cu pumnii, la urma mi-a mai ramas apa in castron ;i-am pus in tava de aragaz pe care pusesem hirtie de cuptor poza3; Am bagat la cuptor la 200°C pina ce erau colorate, am scos una si am papat-o si era coapta drept pentru care le-am scos si le-am servit cu scoicile poza4;

Dragele mele incercati si retetele acestea:

Dovleceii se dau prin razatoare dupa ce au fost curatati de coaja, puneti un pic de sare pe ei si dupa ciraca o juma de ora zvantati-i pe hartie absorbanta. Tocati marunt marar , patrunjel, putin usturoi verde si leustean (nu va mirati chiar leustean am spus). Puneti la 5 lmasuri de razatura de dovlecei 2 de branza telemea rasa (sau branza de burduf este si mai buna). La trei dovlecei potriviti din care obtineti cam 1 kg de compozitie bateti si un ou, condimentati dupa gust si imaginatie.

Amestecati foarte bine compojitia sa se omogenizeze. Se fac chiftelutele, la marime potrivita, cat podul palmei, dati-le prin faina si prejiti-le in mult ulei bine incins. Se scot si se pun la scurs pe sita sau hartie absornanta. A doua reteta este asemanatoare cu prima numai ca se pune si o lingura cu varf de soia granule oparita in prealabil si una de faina. Nu se mai pune

ou, numai ca aceste parjoale le trec prin compozitie de pane (vezi snitelule de cotlet Coralu) si se prajesc in mult ulei la foc foarte mic si avand grija sa le intorci cat mai repede sa faca crusta, iar cand crusta devine maronie se scot pe hartie. Aceste parjoale se fac la foc mic ca sa fiarba bine in suc propriu. Acestea merg foarte bine cu un vin demisec rosu sau bere foarte rece.

Plumcake de legume

Se dau pe razatoare 3 morcovi, 3 dovlecei si un praz si se pun pe gratar sa piarda apa **poza1**; Adica pina cind arata cam asa **poza2**; Dupa ce s-au racit se adauga:

- patrunjel, marar sau ce alte arome vreti voi ;60 gr de faina ;sare, piper ;1/2 plic de drojdie praf ;100 gr ulei ;4 galbenusuri ;100 gr de brinza rasa gen cascaval (sa spun drept eu am ras vreo 4 bucatele de brinza diferite ca sa termin resturile acelea care zaceau in cutia brinzeturilor) Se amesteca totul bine si la urma se adauga albusurile batute spuma Eu am ales o forma de plumcake dar fiecare o poate pune in ce forma ii place **poza3**; se pune la cuptor la 180 ° C pentru....asta e dificil de spus ca nu ma uit niciodata, hai sa zicem vreo 45 de minute dupa care bagati scobitoarea in el, daca iese curata e gata daca nu il mai lasati pina cind scobitoarea iese curata **poza4 . Poza5**; Eu am zis pierd apa ca nu stiam cum sa zic, adica se coc putin, nu sunt deshidratate deloc, nu se lipesc de oala pentru ca forma a fost mai intii unsa cu unt sau margarina.

buiurdi

Am botezat asa felul asta de mincare din doua motive:

1. Este o adaptare a ceea ce am mincat in Chalkidiki sub numele de "buiurdi" (adica dupa cum am banuit ca s-a obtinut ce am avut in strachina)

2. Si grecii o fac in mai multe feluri, asa ca se poate ca cineva sa fi mincat preparat in alt fel si sa nu recunoasca reteta

Ingrediente: rosii;ardei gras;brinza telemea de oaie;ulei de masline;sare;ierburi – mi s-a parut ca ar fi oregano si prin urmare asta am pus si eu, dar la ei se gasesc tot felul de mixuri, printre care si unul special pentru feta, asa ca nu stiu exact **poza1**; Rosiile si ardeii se taie marunt. Eu am folosit rosii despielitzate din cutie, dar vara, cind am rosii bune, le pun cu tot cu coaja.Se stropesc cu ulei de masline, se sareaza, se presara oregano si se dau la cuptor (merge si la microunde, dar scade mai bine la cuptorul aragazului). In ambele cazuri se tin cam 15-20 minute.**poza2**; Cind sint fierte / coapte cum vreti sa le spuneti, ma rog, cind nu mai sint crude, se adauga brinza telemea, o parte farimitata sa se amestece in sos, o parte cuburi de cca 2-3 cm.**poza3,4**; Se baga iar la cuptor, cca 10 minute. Si asta-i tot! **Poza5,6**; Iese mult mai bun cu feta greceasca, pentru ca oricit de buna e telemeaua noastra de la sibieni, feta lor are un comportament aparte la cuptor, se topeste si se amesteca acolo in sosulete. Ei fac fiecare portie individual intr-un bol de pamint (strachina de lut, pe romaneste).Am mincat facut asa, de mai multe ori, vara. Iar acum, de Paste, probabil din cauza ca nu era sezon de rosii si ardei, am avut surpriza sa primesc altceva (si nu doar o data!): o felie mare de feta, o felie sau doua de rosie si citeva felii de ardei iute, totul ambalat in staniol si bagat la cuptor sa se topeasca-coaca-imprieteneasca. Apoi desfacut staniolul, stropit cu ulei de masline si cu oregano si adus la mesean, cu tot cu staniol, pe o farfurie.

Buon San Valentino

200g ciocolata alba sau fondente depinde ce culoare vrei sa iasa ,eu am facut 2 portii ,una cu ciocolata alba si una cu ciocolata fondente ;2 oua ;300ml frisca nebatuta ;60 g zahar ;7 g gelatina ;150 g iaurt alb ;vanilie

am amestecat galbenusurile cu zaharul dupa care am adaugat frisca ,am pus pe foc (fara sa las sa fiarba dupa care am adaugat gelatina tinuta prealabil in apa rece)am adaugat ciocolata topita ,albusurile spuma si iaurtul,dupa care am mai mestecat inca odata cu robotul ca mi se parea ca era prea cu clabuci,in acest fel a iesit mai omogena,am pus in forme ,cea alba in forma de silicon ,iar cea neagra in forma de portelan acoperita cu folie plastic dupa care l-am tinut o noapte intreaga in frigider;

cu poze: am amestecat galbenusul cu zaharul dupa care am adaugat incet frisca lichida **poza1**; dupa care am pus compozitia pe foc mic,pe un alt ochi al aragazului se topea ciocolata **poza2**; dupa care le-am amestecat ,am cantarit 7 g gelatina pe care dupa ce am tinut-o in apa rece am adaugat-o compozitiei amestecand incet....**poza3**; am batut bine albusul **poza4**; iar cand s-a racit compozitia am adaugat impreuna cu 150 g iaurt simplu,amestecand din nou in robot dupa care am pus in forma **poza5**; am facut si portia cu ciocolata fondenta si am pus intr-o forma mai mica **poza6**;

Prajitura Mimoza

500 g faina;150 g margarina;1 ou intreg;100 g zahar;o lingurita rasa de bicarbonat

se arunca toate in castron si se amesteca bine **poza1**; se adauga apoi 10 linguri de smantana si se mai framanta bine, obtinandu-se in final un aluat mai lipicios care trebuie lucrat cu faina. Impartim coca in patru si ne apucam de copt foile.**poza2,3,4**; Intre timp ne apucam de

crema: 500 ml lapte; 2 linguri de faina; 200 g unt; 250 g zahar pudra; coaja si zeama de la o lamaie

Laptele cu cele 2 linguri de faina se amesteca, atentie sa nu faca cocoloase (nodur - cum zice bunica) si se pune la foc sa se ingroase. Fierbem 2 minute compozitia sa nu ne doara burta de la faina si o dam deoparte la racit. **poza5**; frecam untul cu zaharul bine-bine si spre final adaugam "parul" (asa s-ar traduce mot a mot din maghiara, cum este trecuta reteta in caiet) de la o lamaie si sucul acesteia **poza6**; Daca laptele s-a racit amestecam cele doua compozitii si ne pregatim de asamblat prajitura.

crema **poza7**; Luam prima foaie si intaindem jumate de crema, punem a doua foaie si trantam cateva linguri de dulceata sau gem de caise (preferabil), punem apoi a treia foaie, crema si ultima foaie peste. **poza8,9**; si toate foile; nu are nimic daca se crapacesc pentru ca prajitura nu se taie decat a doua zi si foile se inmoaie foarte bine, nici nu se mai vad crapaturile **poza10**; a doua zi, prajitura se poate taia, dar inainte o pudram bine cu zahar pudra si ne dam la mancat (eu cel putin asa am facut). iata si cateva felii, o poza nu tocmai reusita dar exemplificativa **poza11**;

Piinici pt dejun si gogosi umplute

Aluatul este pentru paine dar eu am facut cu o parte din el si niste gogosi pe care le-am umplut cu branza.

deci: 45g zahar; 30g drojdie proaspata; 300ml lapte caldut; 2 oua; 120ml ulei; 550-600g faina + faina de pe planseta; sare dupa gust (am uitat sa o masor); in plus: 1 galbenus; putin cascaval ras; zaharul, drojdia si putin lapte se pun la dospit 20 min.; faina se pune intr-un castron si se face o groapa la mijloc.

se toarna compozitia de drojdie apoi restul ingredientelor si se amesteca cu ajutorul mixerului **poza1**; se lasa intr-un loc la cald, acoperit pina aluatul isi dubleaza volumul. Se pregateste o tava cu hartie de copt si se incalzeste cuptorul la 180 grade. Se bate galbenusul cu o lingura de apa rece. Cu mainile unse cu putin ulei se iau din aluat bucati potrivit de mari care se pun in tava. se ung cu galbenusul, presara putin cascaval ras si se pun la cuptor 15-20min pina sunt coapte. **Poza2**; se lasa distanta intre ele in tava caci vor creste. Dupa ce s-au copt: **poza3**; cum am zis cu o parte din aluat am facut si niste gogosi: Se intinde pe planseta pudrata cu faina aluatul si se taie cercuri cu ajutorul unui pahar. **poza4**; pe fiecare cerc se pune o lingurita de umplutura (niste branza feta razuita + albusul ramas de la paine + 1 ou + zahar dupa gust) si se impacheteaza. se apasa marginile ca sa iasa umplutura. Se lasa sa mai creasca 10-15min. **poza5**; se coc in ulei incins si dupa ce s-au racorit se pudreaza cu zahar vanilat. **Poza6**;

Coptura de cartofi

Ingrediente: 250 gr. branza, 4 oua, 1 lingura bazilicum tocat, 3 linguri patrunjel tocat, sare, piper alb, 1 lingura ulei, 4 cartofi mijloci, 1 ceapa mijlocie, 4 linguri cascaval ras, 3 linguri pesmet. **Poza1**; se da pe razatoare fina cartofii, ceapa si se stoarece bine. Se amesteca toate ingredientele inafara de cascaval si pesmet. **poza2**; Se unge o tava de 24 cm. se pune continutul si se presara pesmetul si branza. se coace in cuptor incalzit la 180 grade circa 1 ora, pina primeste o crusta frumoasa **poza3**; Asta este rezultatul final. eu n-am dat cartofii pe razatoare deoarece ma doare bratul, asa ca am facut in food procesor **poza4**; sectiunea **poza5**;

Ocimum basilicum=busuioc

Cartofi a la dauphinoise

Ingrediente:

- 4 cartofi mari, 1.2 Kg
- un praf de nucsoara
- 300 ml smantana liquida
- 20 g parmezan fin razuit
- 20 g unt

Se preincalzeste cuptorul la foc potrivit. Cartofii se taie rondele foarte subtiri.

Se unge cu ulei peretii unei tavi de pus la cuptor **poza1**; Se aseaza cartofii in tava si se presara nucsoara **poza2**; Turnam apoi smantana **poza3**; Presaram si parmezanul deasupra **poza4**; ... si untul **poza5**; Apoi dam la cuptor, acoperit, timp de 30 minute, dupa care descoperim si mai lasam pt. inca alte 40 minute sau pana se rumeneste deasupra si cartofii sunt moi **poza6**; Sunt foaaarte gustosi si foarte usor de facut **poza7**;

Pîine prăjită cu piure de roșii

Ingrediente: O bagheta (paine lunga si subtire), 500 g rosii bine coapte, 4 catei de usturoi, 1 lingurita de ierburi aromatate (oregano, rozmarin, menta, putina salvie), sare, piper, 2 linguri de untdelemn, 75 g telemea.

Mod de preparare: Se taie bagheta in felii groase de 3-4 cm si se baga la cuptor, lasand-o sa se usuze 15-20 de minute. Se scoate si se lasa sa se raceasca. Se aseaza feliile de paine prajita pe un platou. Se spala rosiile, se curata de pielita, se taie in doua si li se scot semintele. Se curata usturoiul si se taie feliute subtiri. Rosiile si usturoiul se dau prin mixer, apoi se sareaza, se pipereaza, se amesteca cu untdelemn. Se intinde sosul de rosii pe feliile de paine prajita, iar deasupra se rade branza telemea.

Bagheta cu busuioc

Avem nevoie de:

600 gr faina,,200 gr telemea (io am avut de oaie shi a ieshit excelenta!),200 ml apa calduta;;30 gr drojdie; busuioc (la alegerea fiecaruia);1 ou; o linguritza sare; o linguritza zahar;la alegere ceva masline macelarite

Procedam astfel: se dizolva drojdia in apa calduta, impreuna cu sarea shi zaharul. Se amesteca apoi cu 2 linguri de faina shi se lasa la dospit 10 minute. Intre timp se topeshte un sfert de pachet de unt(pachet de 200g). Dupa 10 minute, se adauga in castron restul de faina, branza, busuiocul, untul topit shi maslinele. Se amesteca toate ingredientele pana se obtzine un aluat potrivit de tare. Se lasa la dospit 30 de minute, la loc cald. Dupa

ca s-a marit volumul aluatul se imparte in 2 partzi egale shi se modeleaza baghetetele. ca pe niste franzele,le faci 7-9 taieturi. Se pun in tava de cuptor, pe hartie de copt shi se ung cu oul batut. Se pun in cuptorul preincalzit, la 150 de grade pentru vreo 25 de minute Se pot minca cu salata beof.

aluat care se desface in foietaj-exceptional pt **pateuri**

Fac din el fie saratele, fie pateuri, fie rulouri cu brânza sau mere. Oricum se poate întrebuinta la ce aveti nevoie si cere aluat care se desface în foi

Aluat frantuzesc **la cold**

300 g faina ,250 g margarina, unt sau untura ,150 ml apa rece ,15 ml zeama de lamâie ,½ lingurita sare

Într-un castron se pun 150 g grasime foarte moale sau topita, apa rece, zeama si coaja de lamâie, sarea si, la urma, faina. Aluatul se amesteca cu lingura, apoi se framânta cu mâna, 7-8 minute, batându-l mereu de vas (ca sa încorporeze cât mai mult aer), apoi, se pune pe masa si se întinde în foaie dreptunghiulara de 4-5 mm, care se marcheaza superficial în 3 parti egale (pe latura cea mai lunga), cu muchia unui cutit.

Pe doua parti alaturate se unge, cu cutitul, jumatate din grasimea ramasa (frecata putin ca sa fie moale).

Pe masa se presara faina, ca aluatul sa se lucreze usor.

Foaia se împatureste în trei, cu partea neunsa la mijloc; aluatul se întinde din nou, se unge cu restul de grasime si se împatureste la fel. Se aplatiseaza apoi cu palmele si cu sucitorul pâna când capata latimea de 30 cm; se aduc capetele aluatului pâna la mijlocul lui si se îndoaie înca o data, cum s-ar închide o carte, apoi se lasa la frigider 20 minute.

Se fac din el rulouri sau placinta. Este un aluat excelent.

Eu bat aluatul de masa câteva minute si pe urma îl întind.

Ung cu ou batut si coc la 425F cam 20 minute **poza1**; puse în castron

poza2; amestecate **poza3**; aluatul **poza4**; aluatul cu prima jumătate de unt **poza5**, îndoit o dată **poza6**; îndoit încă o dată **poza7**; gata de întins a doua oară **poza8**; întins a doua oară **poza9**; aluatul cu a doua parte de unt **poza10**; împaturit a doua oară **poza11**; aduse marginile la mijloc **poza12**; închis ca o carte **poza13**; după ce l-am lăsat o jumătate de oră la frigider am tăiat foaia și am pus amestecul de brânză ouă și chimen **poza14**; și aici coapte **poza15**;

Pateuri cu brânză(f.f.bune)

Pt pateuri și multe altele eu folosesc de cele mai multe ori foi cumparate. Nu sunt cele folosite la baclava, grecești... Acestea se numesc "puff pastry dough". Se pot face și prăjituri(cremsnit, Napoleon) și tarte cu diverse creme și aperitive sărate... Deci așa arată foile....in pachet sunt 20 de bucăți, dar de obicei cumpar împreună cu o prietenă a mea și luăm fiecare 10(nu am unde să le pun, fiind voluminoase) Acest aluat este clasicul aluatul francezesc. Aici, în America, eu le-am găsit la un market arabesc. O cutie conține 20 de foi și este în jur de 30\$. În România su iau din supermarket 2 foi de aluat de foetaj cu ~ 50 000 lei!!! **Poza1**

Pt două tavi de pateuri, am nevoie de două foi. Vor ieși în jur de 25 de bucăți...

Foile sunt separate de o foită subțire pt a împiedica lipirea lor **poza2**

Umplutura cu brânză la care m-am decis după muuulte încercări este făcută din:

500brânză telemea ,100 g unt ,2 ouă întregi ,2 linguri făină ,foarte puțin lapte(cam 2-3 linguri)

Amestecam mai întâi untul cu brânza, adăugăm ouăle, făina și laptele și mestecam bine până rezultă o pasta omogenă **poza3**; Am uitat să precizez că foile se pastrează în congelator, iar înainte de folosire le lăsam aproximativ 15 min să se dezghețe(nu la microunde)

Să continuăm....Se porționează foile în pătrate (mie mi-au rămas marginile dreptunghiuri și le-am dat o altă formă) și pe fiecare pătrat am pus o linguriță de umplutura... **poza4**; Am împachetat pătratele, rezultând niște triunghiuri și le-am lipit marginile cu degetul **poza5**, (se poate și cu furculița sau cu ce doriți voi, Un secret...marginile pateurilor se dau prin albus de ou bătut puțin pt că în timpul coacerii să permită

exfolierea aluatului, dar in acelasi timp sa impiedice imprastierea umpluturii. (ca sa ung marginile lor cu albus, dupa ce le-am modelat sa spun asa, tinandu-le in mana, le-am trecut marginile prin castronul cu albus de ou,ca sa se unga si prin interior ,altfel aluatul nu s-ar infoia , iar dupa ce le-am asezat in tava, cu pensula le-am pentuit cu galbenus fata.) Pe deasupra le-am uns cu galbenus frecat cu putin ulei
Am pus intr-o tava hartie de copt, iar in cealalta staniol. In ambele pateurile s-au copt la fel de frumos **poza6**; Le-am introdus in cuptor la 400 grade F(204 grade C) iata rezultatul **poza7**.

Opinii de la cititori: Bravo Mirela, arata ca in vitrina la patiserie. Si eu le fac tot asa pe foi mari numai ca pun gogoloaiele de umplutura pe toata foaia, cu ajutorul unei pensule de bucatarie ung cu albus, adica trag linii printre gramazile de umplutura iar apoi suprapun foia cealalta peste, le presezi bine(ca sa nu mai trebuiasca sa apas fiecare bucata separat) si tai patrate, singurul dezavantaj e ca nu mai ies sub forma de triunghiuri, dar e mai rapid.

Eu cumpar tot asa o cutie cu 20 de foi si costa \$24 can. De unde cumpar eu e o brutarie ruseasca.

Cristina trebuie sa fie si la voi la Montreal, incearca la brutarii. Aici la unele brutarii gasesti si aluat frantuzesc proaspat si se vinde la kilogram.

Mini pizza

Ingrediente pentru 16 buc. :2 dl apa, 1 lingura ulei, 25 gr drojdie, 0,5 lingurita sare, 5 dl faina (1 dl faina = 60 gr faina)

Umplutura: 100 gr sunca, chorizo, etc 1-2 dl cascaval ras, 1 dl sos chili, 0,5-1 lingurita oregano **poza1**;

1. Se incalzeste apa impreuna cu uleiul pina la aprox. 37 grade C.
2. Se farima drojdia intr-un castron. Se amesteca drojdia cu putin din lichidul incalzit.
3. Se adauga lichidul ramas, sarea si aproape toata faina. Se pastreaza putina faina pentru intins aluatul.
4. Se framinta aluatul. Se lasa la crescut, acoperit, circa 30 min la un loc

cald. Aluatul (eu am facut cantitate dubla):**poza2;**

5. Se pune aluatul pe planseta pudrata cu faina. Se intinde sub forma de dreptunghi. **Poza3;**

6. Se taie sunca/cirnatii felii subtiri. **Poza4;**

7. Se intinde sos chili pe aluat. Se pun deasupra sunca/cirnati si cascavalul ras. Se presara oregano. **Poza5;**

8. Se ruleaza aluatul.**poza6;** Se taie in 16 bucati.

9. Se pun bucatile de aluat pe o tava cu hirtie de copt. Se lasa la crescut 30 min. Se pune cuptorul la incalzit, la 225 grade C. **poza7;**

10. Se coace pizza in mijlocul cuptorului cam 8 min. Se lasa sa se raceasca pe un gratar metalic.

Eu am inlocuit 1 dl de faina cu 1 dl faina graham sa fie mai multe fibre.

Mini pizza rapide

Fetelor ,am o reteta pt. Pizza ,fara sa o mai dospesti. De cind am descoperit-o nici nu mai fac alt aluat. Merge,repede,este bun si nu da gres.

ALUAT PIZZA

Ingrediente: 1c= lingurita (lingura de ceai); 1s= lingura de supă; 500g faina, 1 cub drojdie(aici are 42 de g)), 1lc sare, 1lc zahar, 5ls ulei masline, 250ml apa(eu pun lapte)

Mod preparare:

Se cintarestea faina,se adauga drojdia in prealabil dizolvata in apa sau lapteccu zaharul,se adauga sarea si totul se framinta bine. Se unge masa cu ulei si se intinde aluatul se pune peste aluat sos pt, pizza in strat f. subtire si restul ce v-a doreste inimioara.Se ruleaza,eu ung cu lapte tai felii de 1-2 cm groase,pun pe o tava cu hirtie pergament si dau la cuptor pt- 20-25min. la 180!C.

SPECIFICARI:-

- Daca la intinsul aluatului s-a folosit ulei mai mult si dupa rulare este destul de umed aluatul,atunci nu mai este necesar sa se unga cu lapte. Dar dupa taierea rondelilor se poate unge cu lapte sau ou batut cu lapte sau ulei,dupa preferinta fiecaruia. In loc de drojdie proaspata se poate folosi si uscata-14g. De ce asa de multa?

Deoarece acest aluat nu se lasa la dospit. Dar daca aveti timp si vreti,puteti pune numai 1/2 din cantitatile de drojdie,ori si care ar fii ea si lasti aluatul 30 min. la dospit. Iar dupa ce-l umpleti mai lasti-l in tava inainte de al baga in cuptor inca 30 min. la dospit. Cele 5ls de ulei de masline le puteti inlocui cu ce ulei aveti si doriti. Acest ulei se pune in aluat. Pt. intinsul aluatului mai este necesar de 2-3 ls ulei.poza1;

Aici am amestecat ingredientele **poza2**; Aici este aluatul bun de intins,care nu se lasa la dospit **poza3**; Aici este cu un strat de sos de rosii subtire,facut de mine. Adica un fel de zacusca cu mult bulion de rosii.

Poza4; Aici cu cascaval presarat **poza5**; aici am pus sunca si salam si am presrat inca o data cascaval **poza6**; Aici am rulat aluatul si l-am uns cu lapte,

SPECIFICARE:

-daca la intinsul aluatului s-a folosit ulei mai mult si dupa rulare este destul de umed aluatul,atunci nu mai este necesar sa se unga cu lapte. Dar dupa taierea rondelilor se poate unge cu lapte sau ou batut cu lapte sau ulei,dupa preferinta fiecaruia. **Poza7**; Aici l-am taiat, dar Atentie cutitul trebuie sa fie ascutit bine si nu apasati la taiere ci taiti,fain, usor si cu rabdare **poza8**; Am uitat sa spun ca,numai cu jum. din aluat am facut aceste mini pizze,cu restul am facut o baguetta.**poza9**;

Tiramisu

Ingrediente 100 ml frisca lichida, 2 galbenusuri, 250 g mascarpone, 200 g biscuiti saviordi, 200 ml cafea tare, 40 g zahar,

2 linguri zahar pudra, 2 linguri cacao amara, 2 lingurite rom **poza1**

Mai inatai batem frisca cu zahrul pudra si o dam la rece. **poza2** ; Cele doua galbenusuri le frecam cu zaharul pana devin o crema **poza3**; Peste crema de oua adaugam mascarponele si amestecam cu mixerul la viteza mica pana nu mai ramane nici un cocolos. **poza4** Adaugam si frisca batuta si amestecam totul usor **poza5** Crema rezultata arata cam asa **poza6** In cafea punem cele doua lingurite de rom. Eu am pus si zahar in cafea (reteta nu prevedea) **poza7** ; Inmuiem fiecare biscuite in cafea si ii asezam pe un platou/farfurie **poza8**; Asezam un rand de biscuiti, un rand de crema si tot asa. Terminam cu crema deasupra **poza9**; Presaram pe deasupra cu cacao din belsug **poza10**; Si gata, asa arata. Se da la rece sau se serveste imediat **poza11,12,13**.

Quiche Lorraine

Aluat: 250 g faina, 125 g unt, 1 ou, 3 linguri de lapte, sare, pesmet
Umplutura: 2 cepe, 150 g bacon, 250 g cascaval, 200 g smantana, 5 oua, ulei, sare, piper, condimente si verdeata.

Se amesteca faina cu putina sare si se framanta repede un aluat din faina, bucatele de unt rece, ou si lapte. Se face o bila care se infasoara in folie si se lasa la rece 30 minute.

In timpul asta se calesc ceapa si baconul in putin ulei si se condimenteaza.

Cascavalul se rade pe razatoarea.

Intr-o forma de tarta unsa cu unt si tapetata cu faina se intinde bine aluatul, se ridica o margine, se inteapa in cateva locuri cu furculita si se presara pesmet.

Pe aluat se pune cascavalul si peste el amestecul de ceapa si bacon.

Se bate smantana cu oua, sare, piper, verdeata si se toarna deasupra.

Se coace in cuptorul incins la 200 grade . 40 minute.

Atentie!...in plus am pus o cutie cu porumb,cascaval razuit in compozitia de oua si smintina

Acordeon din cartofi

Niste cartofi, dati drumul la cuptor sa se incalzeasca. Va mai trebuie o bucata de unt de la frigider (trebuie sa fie de la frigider ca sa poata fi feliata), branza (la tanti din Rusia era ceva cascaval ras, la mine a ajuns sa fie triunghiuri de branza topita...La alegere felii de salam **poza1** Am curatat de coaja cartofii si in fiecare din ei am taiat felii. Feliile nu le-am taiat pana jos, ci le-am lasat prinse de cartof. Intre felii am inceput sa inserez feliute de unt **poza2**, si evident jumatati de felii de salam **poza3**; Fiecare cartof l-am pus pe cate un patrat din folie de aluminiu (nu ma certati, ca nu il folosesc des) iar deasupra fiecarui cartof am pus jumatate din triunghiul de branza topita **poza4**; Am inchis cu grija patratul de aluminiu, incat sa nu scape nici macar o picatura de unt.**poza5** Se dau la cuptor pentru o jumatate de ora. Cand sunt gata, se scot imediat pe platou, se orneaza cu putin gogosar si patrunjel verde si se servesc asa fierbinti.**poza6**;

Ardei copti umplut cu cascaval -mexicana

am lasat ardeii copti sa se scurga (dupa ce i-am pus intii intr-o strecuratoare pina a curs zeama) pe o tava pe care am pus un servetel de hirtie **poza2**: am inceput sa umplu ardeii **poza3**: ardeii umpluti cu cascaval, si alaturi pregatite- pesmetul si ouale batute cu sare si piper **poza4**, trebuie trecuti mai intai prin faina, apoi prin ou si la urma prin pesmet, astfel pane-ul se va lipi mai bine de ei **poza5**. apoi la prajit **poza6**: apoi se scot pe platou **poza7**

Cea mai reusita rulada –prajitura f.f.buna

avem nevoie de : 4 oua ,4 linguri faina ,4 linguri zahar ,esenta de vanilie,**poza1**;

albusurile de la cele 4 oua le punem separat intr-un castron, iar galbenusurile le punem impreuna cu zaharul **poza2**;

prima data frecam galbenusurile cu zaharul in castronul lor, le lasam asa, cat timp batem albusurile spuma (separat) **poza3**; punem galbenusurile cu zaharul peste albusurile spuma, faina si cam jumătate de fiola de ce esenta vreți voi (eu am pus de vanilie) **poza4** ,apoi mixam **poza5** ; punem compozitia intr-o tava tapetata cu ulei si unsa cu faina, sau mai bine incercati cu hartie de copt (atentie la tava, tava e cea potrivita atunci cand punand compozitia in ea, trebuie s-o balanganiti in tava ca sa acopere)

ca fapt divers a mea tava are dimensiuni de 29x42 **poza6**; punem tava in cuptor la 175 de grade, si o lasam cam 10-15 min (atentie ca se face foarte repede, o intepati cu paiul dupa primele 8-10 min) **poza7**; dupa ce o desprindeti ushurel din tava o rasturnati pe un prosop umed **poza8** ; si o ungeti cu dulceata , gem, crema de ciocolata

dupa cum se vede eu am pus dulceata (am combinat de 2 feluri)... nu puneti prea putina, mai ales ca dulceata mai intra-n aluat... dar nici in disperare nu... va orientati voi **poza9**; si dupa aia, incepeti sa rulati usor, ajutandu-va din cand in cand de prosopul umed... la final, dupa ce mi-au iesit okii din orbite de emotie sa nu se crape, mie mi-a iesit asa **poza10**; o inveliti in folie de aluminiu, si o mai priviti inca o data-n oki, inainte de a o da la congelator (pt max. 10 min) **poza11** ; intre timp, eu (la voi nu e obligatoriu), am topit pe aburi cateva bucati de ciocolata de menaj **poza12**; ciocolata topita am pus-o intr-un spritz d-ala de prajituri, si am fasait pe rulada, pe care evident am scos-o de la congelator **poza13**; ciocolata intre timp s-a intepenit frumos pe rulada **poza14**; dupa cum se vede dragi telespectatori am pus si zahar pudra

Rulada de cartofi cu legume

Ca sa iasa piureul mai tare se pune unt topit in piure si se lasa sa se raceasca

piure-ul rezultat (mai tare) se intinde pe o folie unsa cu ulei. In Practic 'se zice ca' ungi foaia cu lingura de bulion (eu am uitat, ca ar fi aratat mai frumos...), pui un praz tocat, 1-2 morcovi fierti, fasole verde fiarta (sau orice alta umplutura doresti). Cu ajutorul foliei se ruleaza, se pune in forma de chec, se taie colturile si se da la cuptor pentru 10 minute. Se taie rece. Aici puneam unt topit in cartofii tari **poza1**; am amestecat (n-am mai pus mixerul in functiune- ar fi iesit pasta mai fina....):**poza2**; aici am intins pe folie, cit de cit uniform **poza3**; ...peste cartofi am aliniat legumele fierte **poza4**; am rulat cu grija:**poza5**; am presarat marar: **poza6**; am taiat colturile **poza7**; am dat la cuptor pentru 10 minute **poza9**;

risotto de orez

Se pune un pic de ulei sau de unt intr-o tigaie, cratita sau ce vreti voi. Eu in cazul de fata am folosit o oala de lut, iar eu intotdeauna folosesc ulei de masline extravirgin **poza1**; Se pune in uleiul cald ceea ce aici se numeste "sofritto" adica ceapa, morcov si telina taiata bucatele si se lasa sa se prajeasca putin.**poza2**; Se pune orezul sa se prajeasca bine mestecind aproape mereu pina cind orezul devine sticlos **poza3**; Cind orezul devine sticlos se adauga un pahar de vin alb sec si se lasa sa se evapore. Vinul trebuie sa fie bun pentru ca daca vinul e o posirca si mincarea in care il puneti va deveni un fel de posirca, calitatea mincarii pe care o pregatiti depinde de calitatea vinului pe care il folositi. Am spus sec, sa nu cumva sa fie dulce ca e jale; Una din partile fundamentale ale unui risotto este supa. Eu in cazul de fata am folosit un concentrat pe care l-am facut si a carui reteta o sa o dau intr-un mesaj separat. Alaturi de cratita in care faceti risotto trebuie sa stea craticioara cu supa cre trebuie sa fie mereu

fierbinte.

Am ramas la vinul care s-a evaporat, dupa aceea se pune cite un polonic de supa fierbinte si se mesteca foarte des, cind supa s-a evaporat se adauga un alt polonic.**poza4**; orezul fierbea in oala de lut linistit, spre sfirsitul povestii se adauga sofranul (in italiana "zafferano") care se pune cam in toate genurile de risotto pentru ca da orezului o culoare galbena care e foarte coreografica.

Am incercat sa va arat aici cum arata un pliculet.

Continutul pliculetilui se topeste intr-un pahar cu un pic de supa si se adauga in cratita cu risotto. Cind orezul este gata se adauga celelalte ingrediente, se mesteca si se stinge focul. Apoi se pune unt cit o nuca si parmiggiano, se mesteca si se lasa 3 minute sa se odihneasca.

Orezul este gata atunci cind bobul e inca tare pentru ca la sfirsit trebuie sa fie "al dente" adica sa nu fie rascopt pentru ca nu mai e bun. Acest risoto poti sa-l amesteci cu legume sau ciuperci, Altii il amesteca cu cirnati.**poza5**

OREZ ALB (ca la bunica din ecuador acasa)

Intii si intii trebuie sa va spun cum se face orezul alb aici in fiecare casa, pentru ca retetele de aici de orez marinero au nevoie de orezul gata preparat .

Am cautat o reteta scrisa pentru ca sa fiu mai specific dar parca ar fi un secret , cu toate ca aici nu exista prinz fara orez alb , care tine loc de piinea cea de fiecare zi, pentru fiecare sau aproape fiecare fel doi.

Se pune la fiert cam 1litru de apa.

200g de orez de bob mijlociu sau larg.

Se spala orezul si cind apa clocoteste se pune (apa trebuie sa depaseasca cam o palma orezul).

Se amesteca imediat pentru ca sa nu se lipeasca de fundul cratitii.
Trebuie sa fiarba atit cit sa nu se deschida , adica nu este o fierbere completa dar nici sa nu mai aiba centrul alb, asa ca la fidea "al dente".
Ajungind aici ,strecuram orezul, aruncind apa de la fierbere, si imediat spalam orezul turnind apa rece peste el in strecuratoare destul de mult ca sa se spele si sa ramiina liber de amidon.

Se lasa sa se scurga citeva minute.

Se ia o oala de fund gros,se pune orezul , i se adauga putin ulei, sare, dupa gust si inca un sfert de cana de apa rece, se amesteca ,se pune un capac iar oala se pune pe o tabla la foc foarte mic.

De aici nu se mai baga lingura in el, lasiindul sa-si termine coacerea.

Atentie sa nu se arda!!!.

Se poate controla cu o furculita fundul cratitii sa nu se fi prins! Cu cit mai multa apa se pune in a doua faza cu atit bobul de orez poate sa se deschida, mai mult sau mai putin, idealul este sa nu se deschida, iar daca se pune prea multa, poate sa ajunga "sopos" adica sa fie moale si lipicios, atunci se sacrifica acesta si putem sa facem din el de pilda crochete, sau chiftelute.

Acest orez este destul de "uscat " si din cauza aceasta merge alaturi de mincaruri cu sos.

Avantajul de la acest orez este ca nu ingrasa fiindca i-am aruncat o mare parte din amidon,atunci dupa prima fierbere, si nici nu stringe stomacul.

Se poate pastra in frigider o zi doua, mai mult doar congelat.

Este foarte sensibil la orice miros de aceea se pastreaza intotdeauna bine acoperit, sau in punga de plastic din cea cu " siguranta" , care exista acum

Rulada in dungi

Pt rulada:4 oua,4 linguri de zahar,2 pachetele zahar vanilat,4 linguri faina cu agent de crestere,1 1/2 lingura ulei,

1 lingurita coaja de lamaie rasa,putina sare,1 lingura cacao cernuta
Umplutura:ce doriti,eu am pus frisca cu bucatele mici de ananas:2 cutii de smantana pt frisca 38%=500 ml, 2 linguri zahar(sau cat doriti),fructe la alegere

Se bat **albusurile spuma cu putina sare**,apoi se adauga cele **4 linguri de zahar** si se bate in continuare pana rezulta o spuma stabila.**poza1 Galbenusurile** se amesteca cu **uleiul,zaharul vanilat** si **coaja de lamaie.poza2** Apoi amestecam compozitia de galbenusuri cu cea de albusuri,folosind o lingura de lemn sau o paleta. **Poza3** Punem **faina** si amestecam usor. **Poza4** Compozitia rezultata o impartim in 2 parti egale.**poza5** Intr-una din compozitii punem **lingura de cacao._Poza6** Ungem tava si deasupra punem **hartie pergament** Punem cele doua compozitii in 2 seringi sau doua posuri. Trasam linii pe diagonala,alternand una alba cu una maro. **Poza7** ;inante de coacere **poza8** ;se coace la **180 grade,10-12 minute**(cuptor preincalzit) **poza9** ; Dupa ce s-a copt ,se rastoarna pe un servet de bucatarie umed,se scoate hartia de copt si se ruleaza.

Pregatim umplutura,derulam ,umplem rulada **poza10** . rulam,punem la frigider **poza11**;

Ma bucur ca v-a placut rulada asta,e f simplu de facut dungile alea,mai intai am trasat dungile albe si apoi intre ele pe cele maro,a mers destul de repede.(in plus,nu va trebuie 2 seringi,dupa ce ati trasat dungile albe,spalati seringa si puneti compozitia maro)

Tava folosita e de aceea de aragaz,daca vreți pot sa ma duc sa o masor sa va spun exact dimensiunile.

Georgii ,sigur merge cu punga,m-am gandit si eu la varianta asta,dar pana la urma am folosit seringa de frisca cu o piesa lunguiata.

Budincă de pâine cu legume și brânză de vacă

Ingrediente: 4 felii de pâine, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 150 g brânză de vacă, 2 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură smântână, 200 ml lapte, sare, 1 legătură verdeață.

Mod de preparare: Tai pâinea bucățele pe care le înmoi apoi în lapte și le presezi bine. Cureți morcovii și pătrunjelul, le dai pe răzătoare și le fierbi înăbușit în apă cu sare și unt. Amesteci apoi gălbenușurile cu pâinea, brânza de vaci și legumele fierte, adaugi și albușurile spumă și pui compoziția într-o cratiță unsă cu unt. Așezi cratița într-o tavă cu apă și dai budinca la cuptor pentru 30 de minute să fiarbă la bain-marie

Blinele de cartofi

Ingrediente: 500 g cartofi, ½ pahar făina, 25 g drojdie, 2 linguri ulei sau untura, ¼ pahar lapte, 1 lingura zahar, sare, smintina

Cartofii curatati si bine spalati se dau prin razatoare deasa. Se pun intr-un castron, se adauga zahar, un praf de sare, drojdia amestecata cu lapte si faina. Se amesteca totul foarte bine, se acopera si se lasa la foc cald sa creasca. Dupa ce a crescut, se ia cite o lingura plina, se pune in tigaia unsa cu untura sau ulei fierbinte si se prajeste pe ambele parti. Mod de servire Se servesc fierbinti cu smintina

Budinca "delicia-mincare cu cartofi

Ingrediente 6-8 buc. cartofi mari, 4 oua, o cana cu smintina sau lapte, 5 linguri brinza de vaci, 2 linguri telemea rasa, 4 linguri bune cu unt netopit, 2 linguri cu faina, marar verde si sare

Se curata cartofii si se fierb in apa clocotita si putin sarata. Cind sint gata, se scot intr-un castron, se paseaza si se amesteca impreuna cu brinza de vaci, telemeaua si untul. Se adauga apoi galbenusurile, smintina, laptele, faina si mararul verde. Se omogenizeaza compozitia, apoi se amesteca si cu albusurile batute spuma tare. Se unge o cratita cu margarina, se pune amestecul si se coace budinca in cuptor, la foc potrivit, timp de 30-40 de minute.

Budinca De Cartofi Cu Brinza

Ingrediente 750 gr. cartofi, 2 lingurite rase faina, 3 oua, 2 linguri unt, ? pahar lapte, ? lingurita zahar, 150 gr. brinza de oi framintata sau rasa, sare, pesmet

Se fierb cartofii curatati de coaja, se strivesc prin presa de cartofi, se pun intr-un castron si se amesteca cu untul incalzit, sarea, zaharul si laptele. Se adauga faina, galbenusurile, se amesteca bine, apoi se pun albusurile batute spuma. Jumatate din compozitia obtinuta se toarna intr-o forma de budinca unsa si presarata cu pesmet, se presara brinza si se acopera cu cealalta jumatate. Se unge cu unt, se presara putin pesmet si se da la cuptor pina se rumeneste

Se serveste calda. Se poate servi aceasta budinca si cu sos de rosii.

Budinca De Cartofi Cu Brinza De Vaca

Ingrediente 1 ? kg cartofi, ? kg brinza de vaca, 2 oua, 2 linguri unt, sare

Cartofii fierti in coaja se curata, se trec prin masina de carne. Se amesteca bine cu brinza, oua si sare. Se coace in forma unsa si presarata cu pesmet. Inainte de a se da la cuptor se pun deasupra bucati de unt.

Budinca De Cartofi Cu Macaroane

Ingrediente 4-5 cartofi mari, 250 g macaroane, sare Sosul: 3 linguri unt, 1 ? lingura faina, 1 pahar lapte, 50 g parmezan (cascaval), 1 galbenus, sare

Se fierb macaroanele in multa apa cu sare si, cind s-au inmuiat, se scurg. Se fierb cartofii in coaja, se curata si se taie felii subtiri. Se prepara sosul: se topeste untul, pe foc, se adauga faina fara a se rumeni, se stinge cu laptele, se adauga parmezanul ras si se lasa sa dea in clocot. Dupa ce sosul s-a racit, se adauga galbenusul si sarea. Intr-un vas de Jena se asaza un strat de felii de cartofi, un strat de macaroane, apoi cartofi si din nou macaroane. Deasupra se toarna sosul. Se da la cuptor ? ora. In loc de sos alb se poate intrebuinta un sos de rosii.

Omleta Pizza

Ingrediente 2 oua, 3 linguri faina, salam, sunca, brinza, legume (pot fi: ardei gras sau capia, rosii, ceapa), verdeata, sare, ulei

Ouale se bat. Se adauga faina si se amesteca pana se obtine o pasta de consistenta

smantanii. Se adauga: sare, branza, legume cubulete si verdeata taiata foarte marunt. Se pune uleiul la incins, apoi se toarna compozitia in tigaie; dupa ce s-a rumenit pe o parte se intoarce pe cealalta.

Cartofi Harz

Ingrediente: 8 buc. cartofi mijlocii, rosii, patrunjel, sare, boia, 2 buc. ceapa, 4 oua

Se face un piure de cartofi care se amesteca repede cu ceapa tocata fin, sarea, boiaua dulce. Intr-o tigaie cu untura topita se aseaza aceasta compozitie in care se fac cu lingura 4-5 adincituri. In acestea se vor sparge ouale. Se pune tigaia in cuptorul incins. Cind albusul s-a coagulat, se aranjeaza intre oua cateva felii de rosii. Mod de servire: Tigaia se mai lasa in cuptor pentru cateva minute, apoi se presuara patrunjel tocat si se serveste imediat

Snitele de cartofi cu ochiuri

Ingrediente: cartofi mari, 1 ou, 1 lingurita plina de faina, 150 g ulei, ochiuri (8 oua), , 20 g unt, sare

Se rad cartofii curatati, spalati, stersi si se amesteca cu oul intreg, ½ lingurita de sare si faina. Se pune cate o lingurita plina din compozitie in uleiul incins, se turteste cu o furculita ca sa fie cit mai subtire si se rumeneste pe amindoua partile. Se serveste cu ochiuri romanesti

Cartofi duchesse

Pregatesti piureu de cartofi ca pentru crochete. Amesteci cu galbenusuri si cu faina de cartofi. Faci apoi figuri patrute, le bati putin in faina si le prajesti in unt infierbantat, intr-o tingire de arama. OBSERVATII Cartofii duchesse se prajesc cu unt intr-o tingire fierbinte ca sa nu se sfarama: intrucat ei se tavalesc numai in faina. Prin aceasta ei se si deosebesc de crochetele care se prajesc in grasime clocotita. Se ia pentru prajit o tingire de arama, si nu un vas de fier, fiindca in acesta din urma untul se arde usor, cartofii capatand o culoare inchisa, urata

. Imambayaldi-imamul a lesinat-mincare turceasca cu vinete

INGREDIENTE: 6 vinete mici, doua cepe, 3 linguri cu ulei de masline, 500 g rosii, doi ardei grasi, o cutie cu ciuperci, o lingurita cu faina, doi catei de usturoi, o lingurita cu cimbru uscat, un praf de scortisoara, o lingura marar si patrunjel tocat, sare, piper.

PREPARARE: Se taie vinetele in jumutati, pe lungime. Se taie fasii din coaja la intervale de 2 cm, lasand fasii egale cu coaja. Pe partea plata se fac cateva crestaturi adanci in carnea vinetelor, fara insa a se taia complet. Se sareaza vinetele,

dupa care se lasa sa se scurga timp de 30 de minute. Se incinge uleiul intr-o tigaie. Se rumeneste partea plata a vinetelor in uleiul incins, dupa care se pun jumatatile de vinete intr-o tava cu partea plata in sus. Rosiile se descojesc si se toaca marunt, iar ardeii si ceapa se taie cubulete. Rosiile, ceapa, usturoiul si ardeii se pun toate in uleiul incins sa se inabuse. Se adauga verdeata tocata, cimbru, sare si piper dupa gust. Se lasa sa fiarba la foc mic, pana cand rosiile s-au redus la consistenta unui sos. Se pune sosul cu lingura peste jumatatile de vinete, apasand pentru a intra in crestaturi. Se leaga fiecare vanata cu o radacina de patrunjel si se asaza intr-un vas cu apa cat sa ajunga pana la inaltimea jumatatii vinetelor. In apa se adauga zeama de lamaie, zaharul si scortisoara. Se acopera bine si se lasa o ora, dupa care se scot si se asaza pe un platou si se servesc cu smantana.

Cascaval cu crusta

Ingrediente/4 portii:200 g cascaval ,50 g lapte ,1 ou ,50 fulgi de porumb pisati ,50 g unt ,piper, boia Cascavalul se taie in felii groase de doi cm.

O cratita cu capac se unge cu untul si se pune pe foc, la incins. Feliile de cascaval se trec prin lapte, apoi prin ou batut si se asaza cu grija in tigaie, in untul incins (la care acum dai focul mic).

Deasupra feliilor se presara sare, piper, boia si fulgi de porumb pisati. Se acopera cu un capac si se lasa la foc mic.

Musaka- reteta trimisa de Kamad Sebastian

Ingrediente-200 gr de carne tocata,50 gr de bacon afumat,1 cartof mare,1 dovlecel mare,1 ceapa,1 ardei rosu,1 ardei verde,1 morcov,Cascaval ras,3 oua,Sos de rosii,Ulei de masline,Sare ,Piper,Chimion,Boia de ardei,Ginger

Se taie cartoful si dovlecelul in felii subtirise, se sareaza si se prajesc in ulei de masline (a nu se prajii prea mult). Se aseaza feliile de cartofi intr-un vas pentru cuptor.

Se caleste carnea cu condimente, iar separat se vor prajii legumele taiate marunt.

Peste cartofi se va aseza carnea bine prajita.

Legumele prajite se vor trece prin masina de carne si se vor amesteca cu sare si un ou. Se vor pune peste carnea tocata.

In final se pun feliile de dovlecel. Se bat 2 oua cu putin sos de rosii si se vor turna peste musaka.

Se da la cuptor, iar cand s-a facut oul se va adauga baconul si cascavalul ras.Se lasa sa se rumeneasca putin cascavalul si se scoate din cuptor.

Se serveste calda.

Cornuri moi moi moi

Avem deci, nevoie de

un plic drojdie uscata,o lingurita rasa de sare,2 linguri pline de miere (poate sa fie si zaharisita, merge, a mea a fost, si nu s-a intamplat nimic), daca nu aveti miere, cred ca merge si cu zahar, dar cred ca mai mult de doua linguri, si dizolvat in lapte),250ml lapte cald,500-550 gr faina,25 gr unt (si pe asta merge sa-l inmuati in acelasi lapte)

Drojdia, pusa intr-o cana cu 2 linguri de apa calda si lasata acolo 15 minute (se va face o chestie cremoasa, cel putin la mine) **poza1**;Intr-un bol, amestecati ingredientele toate **poza2** ;, si turnati apoi maiaua(drojdia cu apa de sus) **poza3**; si framantati ca sa iasa un aluat . Mai adaugati faina sau lapte, daca e cazul. Cu cat aluatul e mai aerisit, cu atat ies mai pufoase cornurile,adica cum se "rupe" aluatul in fishiutze, daca intindeti de el. Nu trebuie sa fie tare, si sa nu se lipeasca, daca se lipeste, adaugati un pic de faina.**poza 4,5,6,7**

Dupa ce ati terminat cu chinuitul aluatului, il puneti inapoi frumushel in castron, il acoperiti cu o carpa umeda, si il lasati intre o ora si o ora jumate (as scria, io l-am lasat 45 de minute) Boon, dupa cele 45 de minute, il intindeti frumos cu sucitorul pe masa,nu foarte subtire si il taiati, intai in doua, api in patru, apoi in opt..etc, pana obtineti triunghiuri, io cred ca am avut 16 Si incepeti sa rulati, incepand cu latura mai mare si terminand cu varful Si va iese asa un cornulet, pe care al indoiti putin spre mijloc Apoi pusi in tava (io am folosit una teflonata pe care nu a mai trebuit nici unsa, nici pusa hartie de copt) II puteti unge cu ou inainte de a-i da la cuptor, eu n-am mai facut-o pt ca nu mai am Ii tineti acolo cam 15 minute la 170 grade

Ecler

am pus la fiert 120 ml lapte cu 100 ml apa ,un strop de sare si 125 g unt **poza1**; am adaugat 1 lingura de zahar iar cand a fiert ,am stins focul si am adaugat 5 linguri 1/2 de faina ,mestecand incontinuu **poza2** ;cand s-a racit aluatul am pus 4 oua ,pe rand mestecand ,pana s-au incorporat bine ,dupa care am pus aluatul in tava formand bastonase de 4-5 cm groase cam 2 cm ,le-am copt ,(le coc la 200°C pe cele mici rotunde 9i după vreo 20 de minute încep să încerc câte unul 9i să văd dacă sunt gata). dupa care cand s-au racit le-am taiat **poza3**; . si le-am umplut cu crema de ciocolata (sau budinca) si frisca **poza4**. Le-am presarat cu zahar sau cu ciocolata topita.**poza5**

BUDINCA DE CLATITE LA CUPTOR: ies 8 foi

Avem nevoie:

- 1 cantitate de compozitie de clatite, dar inlocuiti 2 linguri de faina cu 2 linguri de cacao si mai adaugati o lingura de zahar tos. La compozitia de clatite se poate folosi blenderul pt a amesteca

Pentru umplutura: 8 banane, taiate rondele, 3 linguri rom, 1 lingura zahar, 1/2 portocala, zeama si coaja rasa **poza1**;

Pentru sosul de miere: 25 g. unt, 25 g. faina, 300 ml. obisnuit sau batut, 1 lingura miere, 15 g. migdale felii(fulgi) **poza2**;

Incalziti cuptorul la semnul 5 sau 190 grade C. Taiati bananele rondele: **poza3**;

Amestecati intr-un vas bananele, romul (eu am pus esenta de rom), zaharul si zeama+coaja de portocala **poza4**; Intindeti clatitele pe masa si puneti umplutura in parti egale pe fiecare clatita **poza5** Rulati clatitele si taiati-le in bucati de 2,5 cm lungime **poza6,7**; Aranjati bucatile de clatite intr-un vas termorezistent, tapetat in prealabil cu unt **poza8**; Dupa care facem o pauza... si ne apucam de sos Pentru sosul alb, incalziti untul intr-o tigaie **poza9** Adaugati faina: **poza10**; Si prajiti 1 minut, amestecand continuu: **poza11** Luati apoi tigaia de pe foc si adaugati laptele treptat, amestecand bine. Puneti tigaia inapoi pe foc, lasati sa dea in clocot, amestecand bine si lasati sa fiarba la foc mic 2 minute, pana se ingroasa sosul **poza12**; Lasati sa se raceasca, apoi adaugati mierea, amestecand bine **poza13** Turnati sosul peste clatite, presarati coaja de portocala si fulgii de migdale(pe care eu nu le-am mai pus **poza14** Bagati vasul in cuptor si coaceti 12-15 minute, pana se rumenesc migdalele **poza15**

Paine impletita

Pentru o paine: 25 gr. drojdie, 2,5 dl lapte slab sau apa (= 250 ml) 1

lingurita sare, 1 / 2 lingura zahar, 1 ou, 2 linguri ulei, 7-8 dl (420-480 gr) faina;

pentru uns: ou, seminte susan

Se dizolva drojdia in putina apa calduta (lapte, 38 grade C), se adauga oul, uleiul, sarea, zaharul si restul de apa/ lapte.

Faina se adauga cite putin si se framinta aluatul pina se dezlipeste de castron.

Aluatul se lasa la crescut 30 minute.

Se pune aluatul pe planseta, se framinta putin, cu putina faina pe planseta sa nu se lipeasca aluatul.

Se imparte aluatul in doua parti: una egala cu 2/3 din aluat si cealalta 1/3 din aluat. Fiecare bucata de aluat se imparte in trei parti si se intind rulouri cam de 30 cm fiecare **poza1** Cele trei rulouri mai groase se impletesc. Se incepe din mijloc **poza2** Aluatul astfel impletit se pune pe hirtie pergament pe tava de aragaz si se aplatizeaza putin **poza3** Se impletesc si celelate rulouri mai subtiri si se aseaza peste celelate trei. Se aplatizeaza putin **poza4** Se lasa piinea impletita sa creasca 20 minute. Se unge cu ou si se presara seminte de susan deasupra **poza5** Se coace la 200 grade C timp de 35-40 minute **poza6** Eu am facut doua paini, deci din cantitati duble de ingrediente 1 dl faina echivaleaza cu 60 gr ,7-8 dl inseamna 420-480 gr faina. Se masoara in dl totul de la lapte pina la faina, seminte Eu am facut 2 paini si am folosit $7 \text{ dl} \times 2 = 14 \text{ dl}$ faina un "cup" are aproximativ 250 ml (2.5 dl), deci la o piine iti trebuie cu aproximatie cam 3 cup-uri...

Rulada cu cascaval

Se face asa: 300 gr. de cascaval dat pe razatoarea mica (eu am pus brinza Gouda) se amesteca cu jumatate de pachet de unt (lasat mai inainte, in bucatarie sa se inmoaie sau pus la cuptorul cu microunde 10 secunde)- se

amesteca pina devine o pasta omogena. (Obs. Eu am pus unt din ala mai slab, cu doar 40% grasime).

Se aseaza aceasta pasta pe un celofan uns cu ulei si se intinde (primele dati cind am facut-o, eu am pus ulei de masline, apoi am mai absorbit cu un servetel, sa fie celofanul doar uns. Am folosit aici folie subtire..acum, de Pasti, am uitat sa ung celofanul, ca nu m-am mai uitat in reteta).

Am pus pasta cam in forma de dreptunghi, destul de lata, sa o pot rula macar de 2-3 ori. Acum am intins pe o tava mare. nu am pus stratul prea gros Deasupra punem 250 gr. pate amestecat cu piper (daca vreti), UNT (am pus vreun sfert de pachet, insa a doua oara cind am facut din nou rulada am pus in pate unt doar cit o nuca, in schimb am adaugat mustar si masline negre- a iesit putin cam moale) si muratura (castraveciori si gogosari- sau ardei copti la borcan, scursi bine, daca nu avem gogosari)- dupa gust **poza1** Peste pate punem un ou sau 2, fierte bine, taiate cubulete (evident,cu galbenus cu tot) **poza2** Se ruleaza si se da (cu celofan cu tot) la rece ptr o zi (eu l-am invelit si in folie de aluminiu). Nu stiam de ce a ramas celofanul murdar cind am rulat- acum, de Pasti, am uitat sa-l ung cu ulei, ca datile trecute!!!! **Poza3** ASa ca -am pus in alt celofan, rulat fiind **poza4** Se tine o noapte la frigider, sa fie 'intepenita' bine. Eu insa ultima data l-am facut cu doar citeva ore inainte sa vina musafirii, asa ca am tinut-o putin si in congelator, sa fie tare si sa-l pot taia.**poza5**

Rulada cu unt si cascaval

Ingrediente:3 linguri de faina (eu cern faina, indiferent de cantitate, deci faceti la fel... deci o cerneti),3 linguri de smantana,3 oua,50 gr. Unt,150 gr. Cascaval,un pic de sare **poza1**

intr-un castron puneti galbenusurile de la cele 3 oua, smantana, faina si sarea **poza2**.Le mixati cu mixerul.**poza3** apoi puneti peste compozitia obtinuta, si cele 3 albusuri batute spuma si acum cu cu riscul de a va enerva, va reamintesc ca albusurile se bat cu mixerul curat, altfel va iese spuma.. **poza4**. atentziune ! dupa ce puneti albusurile peste compozitia din castron, amestecati in continuare de sus in jos, cu o lingura de lemn, pana arata asa (**fig5**) compozitia obtinuta (asemanatoare celei de chec) o rasturnati intr-o tava tapetata cu hartie de copt. si va aduc aminte inca o data ca o rulada iese cum trebuie, daca folosim tava corespunzatoare, adica in momentul cand turnati aluatul in tava, sa il plimbati pe fundul tavii pentru a-l acoperi. Tava o bagati la cuptorul incins la 170-175 de grade (sau la cuptoarele normale la focul cel mai mic), si o lasati cam 15-20 de min, o penetrati cu un pai dupa 15 min. pentru a nu o carboniza, sau pt a nu o face scoartza.**poza6** Dupa ce e gata, o rasturnati cu fata in jos pe un servet uscat , si extrageti hartia de copt.**poza7** si pe urma faceti cubulete cascavalul, si puneti din loc in loc si bucatele de unt.

si-acuma: mie mi s-a parut ca e prea mult cascavalul ala si untul, asa ca untul nu l-am pus pe tot, iar din cascaval am oprit atata(**fig8**) asa... si dupa aia rulati ! aluatul este elastic, daca nu va tremura mainile si n-aveti emotii , il puteti rula foarte usor.dupa ce-l rulati il puneti la loc in tava , pe hartia de copt, si-l dati din nou la cuptor pentru 10 minute **poza9**. Dupa cele 10 minute pe care o lasati in cuptor, nu o taiati imediat , o lasati sa se raceasca.

si-acum rulada mea... foarte aerisita, cu goluri de aer **poza10**

Coronite fracede-dinIzmir

3 pahare si jumătate de faina (paharul sa fie normal, nu foarte mare), 1 cana de lapte **caldut**, jumătate de lingura cu drojdie uscata , jumătate pahar ulei, 1 lingura si jumătate de zahar, jumătate lingurita sare. **Poza1**

Intr-o ceasca puneti drojdia , o lingurita din cantitatea de zahar, si vreo 3 linguri de lapte si amestecati. **Poza2** Intr-un castron puneti faina, si faceti o groapa in mijlocul fainii, si acolo puneti amestecul de drojdie, si lasati cam 3 minute, nu o sa se umfle prea mult, deci nu intrati in panica **poza3** ; peste 3 minute, puneti si sarea, restul de zahar, restul de lapte, uleiul (eu le-am pus pe toate o data), si dupa aia bagati lingura de lemn in functiune, si incepeti sa omogenizati **poza4**; in mod normal, faina ar trebui sa fie suficienta, dar daca vedeti ca aluatul este cam cleios, mai puteti pune faina, dar puneti cate putin (eu am mai adaugat cam 2 linguri de faina, nu mai mult)

dupa ce amestecati cu lingura de lemn, incepeti sa framantati cu mainile, care le dati inainte prin faina **poza5**;

si apoi trebuie sa framantati **foarte bine**, ideal ar fi sa bagati aluatul la robot, etc, dar puteti framanta si cu mana ca mine, cu conditia sa framantati foarte bine, aluatul se lucreaza usor, este foarte maleabil.

dupa ce l-am framantat , l-am mutat intr-un castron mai mic, si apoi l-am pus la loc caldutz, pentru 30 de minute, iar deasupra castronului se pune **o carpa umeda ;dupa 30 mini poza6** aluatul se rastoarna pe masa, nu trebuie framantat din nou ! aluatul il impartiti in 12 bucati la care dati o forma de bila, daca se poate cat mai egale **poza7**; apoi, luam cate o bila , o intindem cu sucitorul, nu foarte mult, si apoi cu o pensula o ungem cu margarina topita (topiti 50 gr.)

nu puneti foarte multa margarina, doar mangaiati ca sa zic asa aluatul cu pensula muiata **poza8**; dupa ce ungeti, rulati (deci daca o sa puneti prea multa margarina, nu o sa puteti rula cum trebuie **poza9**; dupa ce rulati, apucati usurel de capete si rasuciti fiecare capat in alt sens (ca si cum ati

scoarce un prosop) **poza10**; apoi uniti capetele si dati forma unui colac. Procedati la fel si cu celelalte (nu uitati sa ungeti pe fiecare cu margarina), si le puneti apoi intr-o tava tapetata cu hartie de copt, dupa ce sant gata toti, ungeti-i cu margarina ramasa (nu e obligatoriu sa o folositi pe toata)

Apoi, intr-o ceasca puneti un galbenus, si 2 linguri de iaurt, amestecati bine, si cu asta ve-ti unge colacii (dupa ce i-ati uns cu margarina)

poza11; deasupra eu am pus niste seminte negre, luate din İzmir

poza12; voi puteti pune susan, mac, etc. Dupa ce-ati uns, ati pus seminte, lasati colacii in tava 20 de minute, la loc cald daca se poate, dupa ce trec cele 20 de minute, i puteti baga in sfarsit la cuptor, la 185 de grade , dar pe **un gratar cat mai jos** din cuptor , dar nu chiar primul de jos...

aici sant in cuptor, dupa ce i-am lasat 20 de minute,afara pe masa, la loc cald, crescusera destul de mult **poza13**; colacii se coc destul de repede, 20-25 de minute, verificati-i mai des dupa primele 20 de minute; datorita margarinei, si a faptului ca s-a rasucit aluatul cand i-am facut colaci, aluatul se jupoaie

Salata de vinete cu maioneza

3 vinete,1 ou,1 ceapa mica si optional un catel de usturoi,ulei (aprox 200 gr.),1 lingurita mustar

Se coc vinetele (de preferat pe plita). Se acopera cu putina sare, se lasa sa se raceasca si se curata cu mana uda. Eu nu le bag sub jetul de apa de la robinet deoarece isi pierde din gust.Se lasa sa se scurga o ora (le-am lasat mai putin deoarece era destul de tarziu si nu am mai avut timp

poza1,2,3; trebui sa se precizeze ca trebuie evitat cat mai mult contactul vinetelor cu metalul (schimba gustul); daca o sa cureti vinetele imediat ce le-ai terminat de copt, or sa fie cu mult mai bune, mai pufoase si mai

albe, nu e tocmai placut sa le cureti cand sunt fierbinti dar te ajuti de jet de apa rece in care iti bagi mana; sau le pui pe toate , presarate cu sare , intr-un vas acoperit, si le lasi vreo ora , sa vezi cum iese coaja la foc automat;sau dupa ce le coc pe plita, le iau fierbinti si le tai cotorul, apoi le tai pe lungime, ele se desfac, iar cu o lingura de lemn, de sus in jos, scot miezul. Apoi le pun la scurs.; se toaca vinetele marunt si se freaca cu putina sare. Se adauga ceapa tocata marunt, la fel si usturoiul **poza4,5**; se prepara maioneza dintr-un galbenus, o lingurita de mustar, un varf de cutit de sare si ulei; se toaca vinetele marunt si se freaca cu putina sare. Se adauga ceapa tocata marunt, la fel si usturoiul; se adauga maioneza si se amesteca usor **poza6,7**;

Rulouri cu crema

Am facut niste rulouri din aluat foietaj.

Asadar am folosit un pachet cam de 600 g (de restul 200g am facut strudel cu mere) de aluat foietaj.

Pe care l-am taiat dupa cum se vede in poza si l-am incolacit pe niste rulouri de lemn **poza1**; Crema am facut-o din 200 ml frisca lichida, 150 g ciocolata menaj si un pic de esenta de migdale **poza4**; Am pus frisca la fiert, am adugat ciocolata si cand a fost gata topita am luat-o de pe foc **poza5**; Am pus-o la frigider pana a doua zi

Am batut-o bine bine si a rezultat o crema consistenta dar nu foarte multa pt ca nu mi-a ajuns doar pt jumate din rulouri **poza6**; Um umplut rulourile si le-am pudrat din plin **poza7**;

tiramisu

4 galbenusuri ,un sfert ceasca zahar pudra ,60 ml lapte ,250 gr

mascarpone (orice , dar nu romanesc, ca e varza) ,3 albusuri (nu fiti tentate sa-l puneti si p-al 4-lea) ,1 paket piscoturi Savoirdi (sant cam 25 bucati) ,375 cafea amara

cacao pt final

- se freaca galbenusurile cu zaharul intr-un vas rezistent la foc, de-abea dupa ce ati amestecat galbenusurile cu zaharul, puteti pune si vasul respectiv, pe foc la bain marie, adaugand laptele, si amestecand bine **poza1**; poza din timpul procesului de amestecat **poza2**; aici puneam laptele, dupa ce zapacisem galbenusurile cu zaharul **poza3**; aici este crema dupa ce am amestecat bine laptele, si in final o amesteci pe foc la bain marie, pana arata cam asa **poza4**; deci nu uitati, ca trebuie amestecat in vas, la bain marie, deasupra unei cratite cu apa care fierbe. cand se obtine crema aia groasa , se lasa la racit, iar cand se raceste se pune mascarpone direct din cutia lui.

se adauga albusurile spuma, ia uitati-va mai copii cum trebuie sa arate, albusurile spuma **poza5**; se amesteca totul din cratita, pana arata asa **poza6**; la o tava de chec (a mea e de jena), pui pe fundul ei hartie de copt, (nu uitati), si apoi puneti din crema obtinuta cateva linguri, intindeti pe fundul formeii de chec, apoi puneti un rand de piscoturi inmuiate in cafea **rece**, piscoturile nu le inmuiati prea mult pt ca se flescaiesc, apoi, puneti iar un rand de crema, iar piscoturi, ultimul rand va fi de crema **poza7**; puneti apoi o folie de aluminiu peste forma, o dati la frigider minim 6 ore, apoi, rasturnati continutul peste un platou, nu uitati sa scoateti hartia de copt, pudrati cu cacao.... inainte sa scoateti, cu un cutit lat, treceti in interiorul formeii, pe laturi, pt a desprinde si lateralele; incearca sa folosesti Nutella sau Fineti ca ultim strat, care dupa ce intorci va fi primul de jos... iese mult mai delicioaaaaaaaaaaaaassssaaaaaa , crede-ma, si in afara de asta poti taia cu mult mai bine felie ;daca faci cu crema de la Napolact inloc de crema mascarpone (numita Santa Lucia) care e romaneasca mi s-a parut identica cu cea italiana, ba chiar mai

buna;

Indiene cu frisca

In orasul meu natal,Roman,era si poate mai este inca o cofetarie,Tosca se numea unde se gaseau aceste prajituri dupa care eram topita.Stiu ca nu eram singura.Au trecut anii si eu m-am stabilit in alt oras si apoi in alta tara,foarte departe de locul cu pricina.Am tot cautat in acest timp in cofetarii de tot felul,prajitura aceasta sau macar una sa semene cu Indiana copilariei mele.In cele din urma,am facut "sapaturi" si am gasit o reteta intr-o carte de bucate de Alexandru Isoveanu pe care am adaptat-o si mi-a iesit dupa multe incercari si experimentari,prajitura mult dorita

BLAT 5oua,125gr. Faina,100gr. Zahar,esenta de vanilie.

Se incalzeste cuptorul la 365 gradeF.Se unge cu unt o forma mijlocie pentru muffins-uri.

Se separa galbenusurile de albusuri, se bat albusurile spuma ca pentru bezele,se freaca galbenusurile cu zaharul esenta si un praf de sare.baterea albusurilor se face cu mixerul,la fel puteti proceda si cu galbenusurile,dar in momentul cand incepeti sa le puneti impreuna,apelati la lingura de lemn si la rabdare.

Deci, se toarn albusurile peste galbenusuri si se amesteca usor cu o lingura de lemn.Tot foarte usor si in ploaie se toarna treptat si faina amestecand de jos in sus,sa nu se lase compozitia.

Cu o lingurita umpleti formele de muffins la trei sferturi din capacitate si puneti la cuptor pentru 17 min.Acum stiti si voi ca timpul de coacere poate fi diferit de la un aragaz la altul,asa ca panditi si voi sa fie blatul prajiturilor la culoare usor auriu.Scoateti prajiturile din cuptor si din tava si le lasati sa se raceasca si pregatiti intre timp siropul.

SIROP:250ml apa,200gr.zahar,esenta de rom

Apa si zaharul se fierb pana se ingroasa putin,se ia de pe foc si se adauga

esenta de rom.

Se taie in doua blatul prajiturilor si se insiropeaza si baza si capacul fiecarei prajituri cu siropul caldutz.

GLAZURA :8 linguri de zahar pudra ,4linguri de cacao,4 lingurite de apa,50gr de unt,esenta de rom

Pe foc se pun toate mai putin untul si esenta de rom si se amesteca sa nu se prinda.Se ia de pe foc glazura,se adauga untul si esenta de rom si se lasa sa se raceasca putin,cat sa curga,nu mai mult.

Asamblarea

Se inmoaie capacul fiecarei prajituri in glazura sau se unge cu o pensula foarte fina.Eu prefer sa le pun pe un gratar si sa torn pe fiecare capac glazura pentru ca,fiind insiropar,capacul este fragil si se poate sfarama.

Pe baza fiecarei prajituri se pun cam doua linguri de frisca batuta si se pune apoi capacul peste frisca apasand foarte usor **poza1.**;

Nota:Prajiturile trebuie sa fie bine insiropate,nu va zgarciti cu siropul,nu au farmec uscate.

Ar trebuie sa va iasa 14 prajituri.

Cele mai cremoase prajituri cu brinza

Blat:120g unt,15-17 biscuiti sfaramati,1 lingura zahar alb tos

Umplutura:1kg branza dulce ,cu cat mai grasa cu atat iese mai cremoasa umplutura,2 cani zahar tos,3 linguri faina,esenta vanilie,coaj rasa de la o lamaie,o lingura suc de lamaie,3 oua mari + un galbenus,o cana si jumătate smantana,un varf de cutit de sare

Topping:1 cana smantana(cat mai grasa),1 lingura zahar tos,2 linguri suc de lamaie **poza1**

Ungi o tava de tort de marime medie(23 cm) cu unt si o tapetezi cu hartie de copt, apoi o lasi deoparte.

Pentru a pregati blatul topesti untul, dupa care il iei de pe foc si il amesteci cu biscuitii sfaramati si zaharul pana compozitia devine omogena. Pui amestecul obtinut pe fundul tavi si presezi bine. In cuptorul preincalzit(180 grade) lasi tava 10 minute **poza2,3**; Dupa cele 10 minute scoate tava si las-o la racit.

Pentru umplutura pune branza intr-un castron si amesteca 2 minute cu mixerul la viteza mica (sa lucrati doar cu viteza mica!). Adauga apoi treptat zaharul, apoi faina si sarea, amestecand cu mixerul tot la viteza mica. Separat bate bine ouale cateva minute si agauga la ele vanilia, coaja si sucul de lamaie. Adauga treptat smantana in castronul cu oua batute, iar amestecul il adaugi apoi la branza, amestecand tot cu viteza redusa (se insista in reteta ca ingredientele sa fie amestecate "incet si delicat").**poza4** In poze se vad: branza batuta **poza5**, Ouale cu lamaia, **poza6** Ouale cu smantana **poza7**, Ouale cu smantana peste branza **poza8**; Toarna umplutura peste blatul de biscuiti si pune la cuptor timp de 20 minute la 110 grade (treapta I/II). Dupa cele 20 minute opreste focul dar lasa prajitura la cuptor timp de doua ore. Daca vrei sa aiba o compozitie mai cremoasa lasa usa cuptorului intredeschisa, iar daca vrei sa fie mai ferma lasa usa inchisa **poza9**;

Dupa cele doua ore de stat in cuptor timp in care prajitura s-a si racit, prepari toppingul. Amesteci smantana cu zaharul si sucul de lamaie pana compozitia devine lucioasa si toarna amestecul peste suprafata prajiturii.**poza10**; Acopera apoi tava cu folie si lasa prajitura sa stea la frijider cel putin 8 ore (peste noapte). A doua zi dimineata ai parte de asa ceva **poza11**:

Fasole batuta-altfel

Ingrediente:fasole (inghetata,uscata),ceapa,ulei,usturoi,sare,piper,boia dulce

Se fierbe fasolea(daca e uscata ,se pune la inmuiat cu o seara dinainte,se schimba apa de 3 ori la fiert).Eu am folosit 1 punga si jumătate de fasole inghetata pe care am fiert-o putin. Dupa aceea se strecoara ,se pune in robot si se face pasta **poza1**; Punem la calit ceapa taiata marunt ,se pune mai mult ulei pt ca o sa-l folosim dupa aceea la fasolea pasta **poza2**; Dupa ce ceapa a devenit aurie se pune boia de ardei dulce **poza3**; Scurgem uleiul si-l punem peste fasole si batem cateva min cu mixerul **poza4** ; Adaugam usturoi facut ca pt mujdei,sare,piper.Mai batem putin **poza5**; Punem fasolea batuta intr-un vas si deasupra punem ceapa **poza6**;

Sau alta reteta:

fasolea se fierbe bine, se strecoara apoi cat se poate de mult. Se taie (cam o cincime din cantitatea de fasole) castraveti muratzi (in saramura, nu cumva in otet) in cuburi micutze si se storc foarte bine de zeama. Se pun apoi in fasole si se da bataie la blender.

La sfarsit se pune ulei destul de mult, dupa gust : rezultatul final trebuie sa fie o crema despre care sa nu-ti dai seama la o prima examinare ca e pe baza de fasole, nici maioneza, parca ar aduce cu un gust de castravete murat, "ce-ai pus in ea ? ".Eu cam asa o dau spre testare, daca nu-mi ghiceste din prima e ok, insemna ca ingredientele s-au cuplat bine.

Se serveste pe tartine , in cantitati de neoprit

si cu poze acum: deci fasole fiarta shi foarte bine scursa de apa, castravetzi muratzi (in sare) taiati cuburi shi foarte bine storsi, ulei, sare (daca mai trebuie, in afara de ce e in castraveti **poza1**; amestec la mixer castravetii, dupa care pun pasta de castraveti peste fasole si ulei si le amestec cu mixerul :**poza2**; rezultatul trebuie sa fie de consistenta

maionezei, dar asta depinde de cat de bine au fost scurse ingredientele de apa :**poza3**;

sau altfel: noua ne place cu multa ceapa prajita si am facut in felu urmator:am pus un rand de fasole un rand de ceapa unu de fasole si iar unu de ceapa

CARTOFI BUNI SI RAPIZI LA CUPTOR

Se pregatesc:cartofi,de preferinta mai mari,(cant. dupa preferinta),se curata de coaja,se spala.se taie in jumatati sau sferturi,depinde de marimea lor,1 legatura patrunjel verde,1 legatura frunze de usturoi verde(merge si catei de usturoi pisati),ulei de masline sau vegetal. Daca ii pregatiti din timp sa nu-i sarati ci doar mirodenii si condimente fara sare sa pune-ti pe ei.Sare doar inainte de ai baga in cuptor; **Imi aduc aminte ca.la mama asteptam o vesnicie pina se coceau cartofii in cuptor.iar acum la cel electric ma minunez ce repede merge**

Cartofii astfel pregatiti se pun intr-un castron se pune ulei deasupra si verdeturile tocate marunt,se amesteca bine si astfel se pot pregati dinainte si pune la rece atunci cind este nevoie sau prepara imediat,punindu-i pe o tava (sa-i pui rasfirati in tava.)unsa sau mai bine captusita cu hirtie de copt ca sa nu se lipeasca ,se condimenteaza dupa gust cu /sau:

- sare,piper, boia dulce,usturoi granulat ,frunzulite de rosmarin,chimen,etc.

Tava se baga in cuptorul incins la maxim pina se auresc frumos deasupra.Se pot servii precum garnitura sau ca atare.

Va asigur ca sunt f. buni si merge repede. In aceasta poza sint cartofii deja cu ulei si verdeturi.Se pot pune mai multe verdeturi chiar dupa

gust,eu asta am avut pe moment casa **poza1**; Aici sint pregatiti pt. copt **poza2**; Aici sint deja copti **poza3**; Aici striga dragutii dupa noi,pt. ca vor sa fie haliti **poza4**;

Sockerkringlor – Covrigi cu zahar

Circa. 18 buc; Se pot congela dar fara zahar deasupra)

100 g unt sau margarina ,2 dl lapte ,25 grame drojdie proaspata ,0,5 dl zahar (1 dl zahar = 85 grame) ,1 virf de cutit sare , 0,5 lingurita amoniac ,circa 7 dl faina (1 dl faina = 60 gram) ,(coaja de lamaie / portocala)

Deasupra: 50 g unt sau margarina ,circa 1 dl zahar

1. Se topeste grasimea si se adauga laptele. Se incalzesc. Temperatura = 37 grade C
2. Se farimiteaza drojdia intr-un castron. Se adauga putin lichid (lapte + grasime) si se amesteca. Se adauga restul lichidului.
3. Se adauga zaharul, sarea, amoniacul (coaja de lamaie / portocala) si aproape toata faina, se pastreaza putina faina pentru intins aluatul . Se framinta aluatul.
4. Se lasa aluatul la crescut, acoperit, circa 30 min.
5. Se ia alatul pe planseta. Se imparte aluatul in 18 bucati.
6. Din fiecare bucata de aluat se fac suluri de circa 40 cm lungime, se da forma de covrigi **poza1**;
7. Se pun la crescut pe o tava cu hartie de copt. Se acopera si se lasa sa creasca circa 30 **poza2**;
8. Se coc in mijlocul cuptorului cam 8 – 10 min. **poza3**;
9. Se ung cu unt topit cind inca sint calzi. Se dau prin zahar.**poza4**;

obs:se poate pune in aluat si ou; grasime = ori margarina ori unt, sau poti pune jumate margarina, jumate unt, cum vrei tu. Poti inlocui laptele cu apa. Important e ca aluatul sa aiba drojdie, sa creasca. Aluatul nu iese prea dulce dar se compenseaza cu zaharul de deasupra; daca nu ai amoniac poti pune praf de copt;

placinta cu varza la cuptor

Am facut un aluat de pâine ca asta: **Pâine -pas cu pas** doar ca am mai pus în plus 50 ml lichid(apa+lapte) **poza1**; Aluatul e mixat de robot,se lasa la crescut vreo 30-40 min **poza2**; între timp ,puneti 3-4 cepe mai mici la calit,cînd începe sa devina sticloasa condimentati cu piper sare,boia...chimen daca doriti(eu nu am pus)..condimentati cu ce vreți voi.Se mai lasa 1 minut la prajit **poza3**; ...dupa care adaugati varza murata si tocata(daca e prea acra,lasati varza în apa înainte de preparare)si amestecati bine..o lasati la calit...pîna este calita **poza4**; Aluatul,dupa ce a crescut ,se împarte în doua.Ungeti tava cu ulei,întindeti prima jumatate din aluat(faceti o foaie) si o puneti în tava. **Poza5**; ..peste se pune varza tocata,care e aproape rece(calduta/ametita **poza6**; din cealalta jumatate de aluat faceti iar ,o foaie cu care acoperiti.Bagati marginile dedesubt.Se da cu ou batut si se înteapa aluatul deasupra ,în cîteva locuri..cu scobitorul..sau cu altceva **poza7**; se lasa la cuptor cam 35-40 minute, la 190°C-200°C(încalzit în prealabil **poza8**;rezultatul **poza9**;

ghiveci in straturi

Deci: se pot folosi orice legume va plac, eu am pus ceapa, cartofi, ardei gras, praz, vinete, dovlecei, rosii,fasole **poza1**; Ceapa se toaca si se pune un pic la calit **poza2**; Morcovii si prazul se taie rondele si se calesc

individual, foarte usor **poza3**; Ardeiul gras se taie si el si se trece usor prin ulei. Fasolea verde se opareste usor. Restul legumelor se curata si se taie rondele. Si le asezam in straturi intr-o cratita adanca, potrivita pentru cuptor: primul este cel de ceapa **poza4**; Urmeaza feliile de cartofi, pe care le condimentam-eu cu sare si piper, dar merge si boia, verdeata etc.**poza5**; Am continuat cu un strat de ardei gras **poza6**; Apoi cu rondelele de vinete pe care le-am sarat in prealabil (n-am avut altceva) si le-am lasat sa se scurga un pic **poza7** ; Si un strat de varza tocata **poza8**; Un strat de morcovi condimentati **poza9**; Fasolea si apoi prazul, ati ghicit usor condimentat si el **poza10**; Si un strat mai generos de dovlecei (sub care am mai strecurat niste vinete, imi ramasesera **poza11**; Si se incheie cu un strat rosii.**poza12**; Puteti folosi orice combinatie, ideea este sa alternati legumele trecute prin ulei cu cele crude, si cartofii sa fie destul de jos, sa aiba timp sa se patrunda. Si acum urmeaza partea mea preferata: se toarna peste ele putina apa (maxim o cana), se pune cratita pe foc doar cat sa se infierbante, apoi se pune in cuptorul incins, unde se lasa cam 45 min la 200 grade C; nu se amesteca, se zgaltie doar din cand in cand cratita ca sa nu se lipeasca, in mod normal legumele lasa suficienta zeama ca sa fiarba bine, iar stratul de ceapa cu ulei ajuta si el sa nu se lipeasca nimic.

Spre final se face un mujdei concentrat care se toarna peste legume.

Ghiveciul este foarte bun si rece, daca aveti rabdare si il portionati cand s-a racit isi va pastra si forma, n-a fost cazul la mine Pofta buna!**poza13**;

CROCHETE de cartofi

avem nevoie de:cartofi (eu i-am curatzat ptr. k mi-a fost mai ushor sa-i dau pe razatoare dup-aia; o sa vedetzi voi);

2 oo;sare, chiper;faina, 2-3 linguri;ulei ptr prejit **poza1**; punem cartofii la fert **poza2**; shi-i lasam sa fearba "al dente"; ii punem la racit shi cand

consideram k nu mai iexista pericolul de parlire la dejti, ii dam pe totzi pe razatoare **poza3**; apoi aruncam peste ei oole (eu am pus prima data un ou, da' am vazut k nu e indeajuns, asha k am mai pus inca unul), sarea, chiperul shi incepem sa amestecam **poza4**; shi amesteca, shi amestecam, pana obtzinem o pasta **poza5**; shi acum intra in scena imaginatzia fiecaruia; io am facut un fel de rulouri, care intr-un final mi-au ieshti mega-crochete; le-am dat prin un pic de faina **poza6**; shi le-am pus la prajit in uleiul incins **poza7**; le-am lasat pana s-au facut aurii: **poza8**; shi le-am scos pe shervete absorbante **poza9**;

De la cineva : Foarte buna ideea .. asa fac si eu de multe ori cand imi ramane pireu de cartofi (nu imi prea plac a doua zi) si mai adaug doar cateva oua, verdeturi daca am si cate o mana de cas si sunt delicioase

ratatouille

poza1; Sa purcedem. Avem deci nevoie de 1-2 vinete (in functie de marime), 2 dovlecei, 2 cepe, 4 ardei grasi, 4-5 rosii, 5 catei de usturoi, ulei de masline, foi de cimbru si dafin, si "herbes de provence" (acestea din urma nu sunt absolut obligatorii).Pentru inceput curatam vinetele, le taiem in cubulete **poza2**; apoi le punem la calit cu doua linguri de ulei de masline (nu va speriasi, vinetele vor absorbi tot uleiul **poza3**; Le lasam la foc mic si intre timp ne ocupam de ardei, ii curatam si ii taiam fisii **poza4**; si ii adaugam peste vinete.**poza5**; Ele se prajesc cumintele la foc potrivit, noi ne vedem de treaba in continuare. Spalam rosiile, le curatam si eu personal le dau prin razatoare (voi puteti folosi metoda clasica : se scufunda in apa fierbinte, li se inlatura pielita si te taie cat mai marunt).**poza6,7** ; Le lasam in continuare pe foc, ar trebui sa arate cam asa **poza8**; Intre timp punem la fiert si orezul in apa cu putina sare. Eu am folosit o punguta de 250 de grame. Continuum. Mancarica noastra

este in continuare pe foc potrivit, noi tocam ceapa marunt **poza9**; si o adaugam la ratatouille-a noastra **poza10**; O lasam sa isi dea toate aromele in tigaie si ne ocupam de dovlecei : se curata, se taie cubulete si se adauga in ratatouille **poza11,12**; Cat timp dovleceii fierb, curatam usturoiul (fiecare pune cat vrea , eu pun relativ mult ca ne place tare mult gustul), il pisam. Eu fac un fel de mujdei cu putina apa, ulei si sare pe care il adaug la toate celelalte **poza13**; Apoi mai adaugam vreo 2-3 liguri de ulei de masline (cantitatea e in functie de cata zeama au lasat legumele, daca au lasat multa zeama punem mai putin ulei), foi de dafin si cimbru si "les herbes de provence **poza14,15,16**; Intre timp a fiert si orezul, il punem la scurs.

Legumele se mai lasa la fiert cam 15-20 minute, pana fierb dovleceii. Ideea acestei retete este sa nu pregatiti legumele dinainte, va ocupati de ele succesiv, in timp ce ce e in tigaie isi face de cap. Se zice ca astfel fiecare leguma adusa da ce e mai bun din ea (pentru ca nu se pun toate odata in tigaie). De asta dureaza relativ mult (cam 40 de minute pana am pus si ultimul ingredient), bine la voi poate o sa dureze mai putin ca sunteti mai rapide, dar e bine ca intre legume sa fie macar 5-7 minute (timpul de preparare al urmatoarei legume care va intra in hora , et voila, cu un mormoloc de orez sau cu doi, dupa cum preferati **poza17**;

opinie de la cineva: interesanta ratatoille, dar antoaneta (super) n-o face chiar asa.

personal pun vinetele in wok-ul incins, doar cu putina sare, si abia dupa ce se coloreaza putin adaug putin ulei de masline, si apoi pe rand procedez cu ardeii grasi, dovleceii etc . ceapa (tocata) si usturoiul (zdrobit) le prajesc putin si apoi adaug celelalte legume care au fost *pre prajite * adaug rosiile, si ierburile de provence (fara dafin- nu-mi place gustul) si

dau la foc foarte mic, adaugand daca e necesar putina apa, sau intr-un *tuci* sau vas de *lut* le dau la cuptor sa scada

sau alta varianta: Bonjour, les filles. Tocmai vorbeam la un alt topic de ratatouille, acest "imprumut" ca sa nu zic piraterie a bucatariei franceze de la turci (guvec) prin filiera egipteană. Eu sarez atat vinetele cat si dovleceii, las 1/2 ora sa se patrunda de sare, apoi spal bine, scurg si prajesc in mult ulei de masline. Separat prajesc celalalte legume, ceapa aurie si apoi pun totul intr-un vas de lut si ca stella pun rosiile la sfarsit si dau la cuptor. Nu e nevoie de apa caci legumele isi lasa zeama lor si fierb la foc mic cu capacul vasului. Uite niste poze mai vechi cu un ghiveci- ratatouille in care am pus si ciuperci. **Poza1;** Poza asta e dinainte de a intra in cuptor. In acest punct pe langa ierburile de rigoare, preferatul meu fiind maghiranul, mai pun boabe de coriandru care dau o aroma minunata in combinatie cu vinata si legumele.

Si iata gata cu patrunjel verde pe deasupra. Il servesc cu iaurt sau combinatia turca iaurt, castravete, usturoi, etc. (giagic)= tzatzichi-ul grecesc sau raita indiana, aceasta din urma stand la baza variantelor europene. **poza2;** daca nu aveti sau nu serviti iaurt se mai poate face in felul urmator. In ultimele minute de stat la cuptor sau imediat ce a fost scos din cuptor se pune o lingura doua de otet balsamic (Modena) peste ratatouille si se lasa cateva minute sa se patrunda de savoarea lui. E mai elegant si poate fi servita si ca garnitura la un snitel sau alte fripturi.

Acum despre vas, cel din poza se numeste tagine si este utilizat in nordul Africii la cuscus cu legume si miel, etc. varianta turca este numele dat in bucataria otomana de "guvec" asta insemnand cum stim vas de lut. De aici si numele mancarii, asa cum la nord africani tagine este si numele mancarii, tagine de miel, tagine de legume, etc.

Eu am cumparat vasul in Granada de la niste marocani care tineau un

bazar in centrul orasului. Tagine si Guvec sunt destinate cuptorului dar mai nou variantel moderne de tagine se folosesc direct pe flacara de aragaz.

Milou am facut aseara ratatouille. FFF buna. Am pus busuioc si patrunjel in loc de ierburile de provence si dafin

Altceineva zice: Cu Ratatouille eu umplu clatite, puse in tava unsa la cuptor, 190 grade , se coc in jur de 15 minute. Se servesc calde cu smantana sau iaurt.

Pogacele fracede pt micul dejun-Izmir

ingredientele :500 gr faina, poate inca 3-4 linguri in plus (am folosit faina normala, fara agenti de crestere),250 gr margarina (sau unt) ,40 gr. zahar normal (aprox. 6 lingurite),15 gr. sare (aprox. 4 lingurite),un sfert de pahar lapte (caldut),15 gr. drojdie uscata (am folosit pakmaya, e super),1 ou

in paharul de lapte caldut, am pus drojdia, o lingura din cantitatea de faina , am amestecat, apoi am lasat asa 5 minute **poza1**; intr-un castron pun margarina topita , zaharul, sarea, oul intreg, si compozitia de drojdie **poza2**; amestec bine cu o lingura **poza3**; apoi incorporez usor si faina, in timp ce amestec in continuare **poza4**; dupa ce omogenizati cat puteti cu lingura, incepeti sa framantati cu mainile pana cand devine aluatul elastic cat de cat... in jur de 10 minute framantati

lasati apoi aluatul in castron 10 minute **poza5**; apoi luati din aluat , o bucata cam cat o chiftea ,o mai framantati putin in mana, si o aplatizati in genul asta, incercati sa-i dati o forma rotunda **poza6**; daca vreti sa umpleti (se pot umple cu branza, cascaval, cremvusti prajiti) , faceti atunci o kiftea mai plata, puneti umplutura.. eu pentru ca n-am avut cu ce sa le umplu, va fac proba cu o maslina **poza7**; mentionez ca eu le-am

facut simple,deci mai departe , si apoi impaturiti ca un portofel,deci faceti asta cand vreti sa puneti umplutura **poza8**; mi-au iesit 12 bucati , daca vreti sa va iasa mai multe (24 buc), dublati toate cantitatile de la ingrediente,le-am pus intr-o tava tapetata cu hartie de copt **poza9**; le-am uns cu galbenus batut (1 galbenus e suficient **poza10**; apoi, cu o furculita , facem asa **poza11**; si apoi cum se vede mai jos, cu linii intrerupte **poza12**; dupa ce le-am scrijelit pe toate, am bagat tava la cuptorul incins la 150 de grade, unde le-am lasat 20-25 de minute **poza13**; au crescut foarte bine, va dati seama ca sant gata verificandu-le cu paiul **poza14**; pe farfurie **poza15**; si sectiunea... sant foarte fragede si au un gust demential ! si stiti ca nu va mint, pentru ca vedeti cu cat foc o zic

retete de pizza

La ora prânzului am scos din congelator un cubuleț de drojdie care cântărea 40 de grame.

La ora 18, am cântărit 600 de grame de făină de grâu, ceea ce aici se numește "di grano duro", dar fiecare poate folosi binepeles făina care o are.

Într-un pahar care are capacitatea de 250 de ml am pus drojdia, care, cu ce a rămas pe staniolul în care era împăturită cred ca s-a mai redus, am vărsat jumătate de pahar de apă caldă deasupra, am mestecat bine și am lăsat-o 15 minute, am adăugat apoi ulei de măsline până ce paharul era plin, deci apă plus ulei în total 250 ml.

Am amestecat două lingurițe de sare cu făina, am pus făina în robot, am făcut gaura în mijloc și am vărsat conținutul paharului după care am acționat robotul, mai întâi la viteza cea mai mică

Cine nu are robot poate face același lucru pe planșetă sau pe masă, deci făina cu gaura în mijloc și restul amestecând până ce obține **poza1**; Eu la

robot măresc încet încet viteza până ce se formează aluatul, apoi îl mai las acolo câteva minute să-l bată bine **poza2**; Am bpinut aluatul, acesta era destul de "gras **poza3**; L-am acoperit cu un prosop și l-am lăsat să stea acolo până la 19.30. **poza4**; Am întins aluatul cu sucitorul și l-am pus în tava unsa cu ulei, și l-am mai lăsat să stea aºa încă o jumătate de oră **poza5**; Între timp am pregătit "umplutura" adică am tăiat un fel de brânză afumată și o porcărie numită brânză pentru pizza, dar pe care nu o voi mai cumpăra niciodată, după ce am văzut ce porcarii bagă în ea la lista de ingrediente. Apoi am pregătit "prosciutto cotto" și "speck" **poza6**; Am întins sucul de roºii pe care l-am pregătit eu, am povestit cum l-am făcut (roºii pasate și ceapă) pe la subiectul acela în care se vorbea despre ce pregătim pentru iarnă.

În cuptor aveam chestiile pe care le-am făcut pentru gustarea de la ºcoală pentru Marco și ca să nu întârzii prea tare am pus tăvile numai cu roºiile pentru vreo 10 minute la 180°C, dar asta numai pentru că trebuia să termin de copt chestiile.

Le-am scos și în timp ce puneam restul ingredientelor am mărit temperatura la 250°C cuptor ventilat **poza7**; Am pus pe cea rotundă acea brânză oribilă, cea rotundă era a mamei și a lui Marco și pe cealaltă care era a mea și a lui Stefano am pus brânza afumată și masline.

Am repus în cuptor pentru alte 15 minute, cred, timpul e relativ pentru că fiecare trebuie să se orienteze în funcție de cuptorul pe care îl are, important e ca temperatura să fie cât mai înaltă **poza8**; Eu de obicei ca să îmi dau seama dacă e coaptă bine, ridic puțin pizza și mă uit pe fundul ei, dacă e colorată înseamnă că e coaptă. Asta era a noastră.**Poza9**; Imediat după ce am scos pizza din cuptor pun feliile de "speck" pe ea, astfel grăsimea se topeºte un pic, aºtept 5 minute **poza10**;

Raspunsuri la intrebari din partea autoarei: Eu n-am congelat decât pizze mici de tot pentru aperitive pe care încă nu le-am scongelat.

Părererea mea este să congelezi aluatul de pizza întins, dimineața când

pleci la serviciu să o pui din congelator în frigider și seara când ajungi să o poți condimenta și băga la cuptor.

Cu aluatul nu știu ce să te sfătuiesc pentru că nu l-am congelat niciodată, eu decid să fac lucrurile astea (adică pizza sau pâinea) atunci când am timp la dispoziție. Ideea e că, după ce scongelezi, trebuie să îi lași timp aluatului să repună la lucru drojdia Roxana, poți face una cu mozzarella și cașcaval sau poți face una în care să pui tot ce ai: adică și mozzarella și cașcaval și șteucă și ciuperci. Eu a trebuit să le fac așa pentru că Marco și mama preferau șteuca, Marco nu vrea măslinele iar mie îmi place să fie destul de bogată

Spaghetti carbonara

Pentru 4-5 porții ai nevoie de: la alegere înlocuitor de carne (de ex de soia), 100 gr (e bun și cașcavalul), 3 ouă maricele, 4 căței usturoi, 2 linguri sare,

un cub unt, 1 linguri nucsoara macinată (optional), piper, și o pungă de spaghetti (350-400 gr) **poza1**; Puneti la foc o oală cu apă cu o linguri de sare și aduceți la fierbere. Când fierbe adăugați spaghetti și fierbeti-le după cum scrie pe pungă. Într-un vas bateți ouăle și amestecați-le apoi cu parmezanul (cașcavalul), o linguri sare, nucsoara și puțin piper, apoi lăsați deoparte. **poza2**; Într-o tigaie mai mare (aici o să ajungă toate) topiți cubul de unt.

Zdrobiți cu un cutit mai gros căteii de usturoi (dar nu prea tare) **poza3**; și puneti-i în tigaie cu înlocuitor de carne și lăsați să se prăjească 2-3 minute **poza4**; După acest interval puteți scoate usturoiul, și-a lăsat deja aroma.

Când sunt fierte pastele scoateți-le din oală direct, nu trebuie să le strecurați (nu aruncați apă!) și puneti-le în tigaie peste sunca rumenită.

Adăugați deasupra ouăle cu branza și amestecați bine **poza5**; Lăsați pe foc 1-2 minute (astfel se coc și ouăle) . Turnați și vreo 5-10 linguri din apă

in care au fiert spaghetti, in functie de cat de cremoase vreti da fie si amestecati **poza6**; Serviti calde presarate cu piper proaspat macinat si parmezan. La reincalzire mai turnati cateva linguri de apa calda si vor redeveni cremoase **poza7**;

guacamole

poza1;2 avocado mari,2 rosii,1 ceapa,4 chiles vrede serranos (mici, iuti si verzi- io am pus doar 1),3 crengute de coriandru- n-am avut si am pus putin patrunjel ticat,1 catel de usturoi pisat (nu e trecut in carte la ingrediente dar cand se amesteca toate mi-l spune),sare, putin ulei de masline (sau de care-o fi **poza2**; se curata avocado de coaja si samburi (samburii se pastreaza), se piseaza cu o lingura de lemn(eu l-am tocat cu tocatorul de vinete)-. tip- ca sa fie copt avocado trebuie sa fie moale.**poza3,4**; Se adauga rosiile, ceapa, chile, coriandru tocate marunt si usturoiul pisat se adauga ulei si sare si e gata.Tip pentru ca avocado sa nu-si schimbe culoarea, se adauga samburii in castronul in care pastrati sosul **poza5**; se serveze cu bucati de tortilla eventual langa un cocktail margerita, tequila sau un vin pur si simplu.

Mama ce bun a fost Guacamole, au mancat ai mei de au lins bolul. Sar'na de reteta. Am pus si io ceapa rosie, si fara coriandru, ca nu prea ma impac eu cu el , am pus odata mai mult intr-o mancare si de atunci gata.Noi am mancat cu paine prajita.

Lagana-piine de lasata secului

In Grecia Lasata Secului se serbeaza luni,adica ieri...nu duminica si se numeste Kathara Deytera...Lunea Curata! Dupa aceasta zi incepe Sarakosti,adica Postul de 40 zile...SARANDA=40!

E in traditie sa se faca aceasta paine,numita LAGANA,care nu e nimic deosebit la aluat de orice alta paine...doar forma ei e diferita!

Avem nevoie deci pt 1 LAGANA:500 gr faina,1 cub drojdie proaspata sau 1 plic uscata,250 ml apa,30 ml ulei de masline,1 lingura zahar,sare dupa gust,susan alb (si negru)

Punem de seara drojdia cu jumate din apa,100 gr faina si zaharul la dospit,acoperim si o folosim a doua zi la framantat...cred ca asta e singura diferenta in reteta...ca trebuie lasata drojdia cel putin 12 ore la umflat

poza1; A doua zi in lighean punem faina,drojdia si restul de ingrediente **poza2**;

si framantam pana avem un aluat elastic care nu se lipeste...in functie de nevoie adaugam faina sau apa!!! **Poza3**; Acoperim cu un prosop si lasam la crescut cam o ora...**poza4**; Apoi luam tava de aragaz,punem hartie de copt presarata cu susan din belsug si intindem aluatul pe tava ca la pizza dar numai pe lung...si nu asa de subtire...ca la pizza adica...

Ungem lagana cu putina apa si presaram iar susan...si cu degetele facem gauri peste tot **poza5**; O lasam 30 minute iar la crescut si inainte sa o coacem mai accentuam putin gaurile cu degetele **poza6**; Se coace la 200 gr,25 de minute...sau pana se rumeneste **poza7**;

omleta preferata

Se bate doua oua bine cu sare si piper. Se adauga branza de vaca sau cascaval si putina faina(cam o lingura la doua oua).ceapa prajita la alegere Se amesteca bine.si se prajeste pe ambele parti

Kataif

Avem nevoie de :Kataif,o budinca de vanilie,frisca,lapte pt budinca si frisca,1 cana zahar+1 cana jumate apa+ suc de la o lamaie pt sirop
Eu am avut o tava mica,am ales-o special ca nu vreau sa fac mult,ca nu are cine manca...la cantitati va orientati apoi in functie de tava
Luam deci o tava,pyrex de preferat,si o ungem cu unt,punem kataiful si punem si deasupra peste tot bucatele de unt...sau margarina **poza1**; O dam la cuptor la 180gr aprox 30 minute,pana se aureste **poza2**; Intre timp facem siropul,amestecam totul si fierbem aprox 5 minute **poza3**; Peste kataiful caldut,nu fierbinte,turnam siropul **poza4**; Lasam la racit si facem o budinca de vanilie,daca vrei faceti una in casa,dar eu sunt lenesa...am reteta din carte daca o vreti! **Poza5,6**; O intindem peste kataif **poza7**; Si facem si frisca...eu folosesc frisca praf,care se bate cu lapte cateva min,e vegetala,dar puteti face si din smantana **poza8**; O turnam si pe ea peste budinca **poza9**; Intindem si ornam cu nuca taiata marunt,sau fistic **poza10,11**; Dam la frigider cateva ore...si o ora e ok daca nu aveti rabdare si servim **poza12,13,14**

La noi nu se gaseste sigur Kataif, Fetelor, io una nu v-as sfatui sa faceti cu fidea, pt ca odata data la cuptor o sa va rupeti dintzii in ea. kataiful e o chestie ca o atza de subtre si moale ca un aluat, care odata insiropat se inmoaie; Fetelor,denumirea vine din limba turca,poate ne ajuta vreo fata de acolo,originea acestui dulce fiind turceasca...in Grecia fiind adus de grecoaicele ce au trait in Konstandinopoli(Istanbul),una din ele fiind si soacra mea,nu a venit ea din Konstandinopoli,ca ea s-a nascut aici,dar familia ei se trage de acolo...de la ea deci stiu reteta...o face foarte des si mereu mi-o ia inainte si nu apuc si eu sa o fac...acum i-am luat si coroana,pt ca ea il face tare dulce,eu am pus jumate din cantitatea de zahar ce scrie in carte...avem aceeasi carte de bucate...si Makis deja s-a topit halind si mi-a comandat o tava pt la birou...ca si acolo mi s-a dus

vestea in ultimul timp!!!

Acum sa va spun de fidea...eu nu as incerca...cred ca are cu totul alt gust,e mult mai groasa oricat de fina ar fi si rezultatul nu sunt sigura ca va fi același...Kataiful e foarte foarte fin si copt e foarte corcant si se topeste in gura; **Cineva**:Fetelor, eu cred ca merge facut cataiful cu fidelini de la Baneasa.Am da un search pe google si am gasit pe site-ul lor reteta de cataif cu fidelini;**Alt cineva**:M-am uitat si eu...succes si sa ne spui ce a iesit...am uitat sa va spun ca ccc kataiful aici e la fel ca si foile de placinta...congelat si cand il decongelam e umed nu uscat ca si fidelini sau fidea...acolo spune si sa pui siropul si sa dai iar la cuptor...lucru ciudat...siropul se pune si nu se mai da la cuptor...dar probabil asa devine fidelini mai moale...

Eu am folosit o crema de patiserie, care se face la rece, cateva min cu mixerul in amestec cu laptele...am zis budinca pt ca e un termen mai folosit...daca tu ai o budinca ce cere sa fie facuta la cald...o faci la cald, nu e nici o problema cred...apoi o lasi sa se raceasca si pui si frisca...SUCCES!;;**alta**: Eu o fac foarte des vara ptr ca este usor de facut si e foarte racorasa insa nu stiam ca se pune budinca, asa ca draga Teo voi incerca si varianta ta

O fac cu Paste Banatene - Fidea - cu oua Baneasa sau cu paste Monte Banato tot foarte subtiri

Exista secretul in uscarea si rumenirea pastelor la cuptor, focul potrivit (170-180grade) cam vreo 10-15 min depinde de cuptor Dupa care trebuie putin mai mult sirop ca sa se "fiarba" in cuptor si apoi aceeasi pasi. Este fantastica. Angajatii supermarketelor, daca au in rafturi, nu stiu ce este si la ce se foloseste. Eu am gasit un produs de genul acesta in forma rotunda, arabesc, dar va asigur ca nu merita banii, tot taiteii sa traiasca. Uneori in loc de budinca(de care n-am stiut) il faceam cu mere(ca ptr placinta +stafide) super bun ; credeti-ma pe cuvant este delicioasa si draga Laura nu stiu daca am fost suficient de explicita intai ii rumenesc si

peste ei, asa fierbinti torn siropul din belsug care-i indulceste si-i umfla atat cat trebuie si las la cuptor habar n-am cat (ma voi uita la ceas data viitoare) pana scade siropul, data viitoare inseamna dupa Sf Ion intr-un weekend dupa multele prajituri pe care le execut de sarbatori, speciale pt Craciun si care sunt asteptate, nu-mi pot dezamagi asistenta

Dovlecei gratinati

Aveti nevoie de: cel putin un dovlecel de persoana (caci ei scad mult), ulei (eu folosesc de masline caci e mai sanatos), sare si piper, cascaval ras (eu folosesc emmental) **poza1**; Se spala bine dovleceii, se curata sau nu de coaja, eu ii fac si cu coaja, si fara si...asa **poza2**; Se taie feliutze cat mai subtiri, eu la cutit, dar daca aveti vreo scula desteapta care sa ii taie repede si cat mai subtire, cu atat mai bine. Se pune ulei in tigaie, nu foarte mult **poza3**; Se adauga feliile de dovlecei, sarate si piperate dupa cum va place **poza4**; Se lasa pe foc potrivit, sa nu se arda, amestecand destul de des, pt a ii dezlipi. Dovleceii, pentru ca sunt sarati, lasa suc si atunci ei se inabuse. Ii lasati pana se inmoaie, si devin translucizi. Nu va sperati, nu arata ei foarte apetisant, se rup...vai de ei dar sunt super buni. Se mai sareaza/pipereaza daca mai e nevoie. Dupa ce s-au facut, ii puneti pe o tava, sau intr-o forma, ii nivelati apasand usor, si arata cam asa **poza5**; Se adauga cascavalul, eu am pus la cei trei dovlecei, cam 100 g **poza6**; Se baga la cuptor (eu am aprins cuptorul in partea de sus) pana va place cum arata culoarea cascavalului. Mie mi-a placut asa **poza7**; Si sectiunea **poza8; cineva zice:** fac si eu dovlecei la cuptor insa mai pun si sos de rosii

rulada cu biscuiti de cacao si nuca de cocos

Ingrediente: 500 g biscuiti cu cacao, o cana de lapte, un pachet de unt de 200 g, trebuie sa fie la temperatura camerei.

-100 g nuca de cocos,zahar pudra dupa gust, eu am pus vreo 10 linguri.2 pliculete zahar vanilat **poza1**; Biscutii se farama bine **poza2**; Se adauga laptele treptat si se amesteca bine pana devine o compozitie omogena **poza3**; Compozitia trebuie sa fie cam asa.**poza4**; Intr-un castron se freaca untul cu zaharul pudra(cat vreti voi de dulce), pana se face o spuma **poza5**; Se adauga nuca de cocos si se mai amesteca putin **poza6**; Crema de unt cu zahar si cocos trebuie sa arate asa **poza7**; Biscuitii se impart in doua.Pe o bucata de folie alimentara se intinde bine jumătate din cantitatea de biscuiti **poza8**; Apoi se intinde jumătate din cantitatea de crema de unt cu cocos **poza9**; Se ruleaza cu grija. Se strange bine la capete si se da la rece pentru 1 ora **poza10**; Aici este taiata.E foarte buna, nu prea gretoasa si foarte aspectoasa **poza11**; Oricum combinatiile sunt foarte multe si dupa gusturi, am facut-o si cu biscuiti fara cacao si am facut-o si cu doua randuri de blat, unul cacao , crema , unul simplu (biscuiti fara cacao) si iar crema si rulate impreuna , doar ca trebuie grija si al doilea blat tre sa fie mai scurt ca cel de jos ca sa se ruleze bine , intelegi ce vreau sa zic; daca o faci un pic mai consistenta la partea cu biscuitii atunci sta si rotunda , nu se turteste, oricum gustul e excelent si nu te opresti din mancat !!!!!!!

Pan de Hojaldre-piine foetaj

TURTITA-MAIA:100 g faina00,60 ml apa,5 g drojdie proaspata,1 castron mare

se amesteca toate ingredientele de mai sus si se formeaza o turtita care se lasa la dospit cam 1 ora jumătate **poza1**; dupa o ora jumate isi dubleaza volumul:**poza2**; INGREDIENTE:500g faina00 ,250ml apa,20g drojdie(pachetelul meu avea 25 in total),10g sare,1 lingura ulei extravirgin,30+30ml ulei pentru uns cele doua foi **poza3**; Din toate ingredientele de mai sus,inafara de cei 30+30 ml ulei,plus turtita-maia,se

face un aluat elastic.Eu l-am facut in castron,l-am framantat cu mana si am mai adaugat un pic de apa,pana mi-a placut cum se lucra.Nu l-am bibilit prea mult,pentru ca am considerat facutul acestei paini un experiment si aveam in plan sa montez si un suport pentru dus inainte de a veni la job.In orice caz,in reteta scria ca nu tre' framantat de sa ii mearga fulgii.

L-am impartit exact in doua,l-am acoperit si l-am lasat sa isi traga sufletul 20min,dar nu la cald,ci pe masa.Aici e inainte sa ii pun paturica:**poza4**;
Dupa ce au trecut cele 20min,l-am intins in foaie dreptunghiulara foarte subtire,cica de 30x60cm.Foaia de copt are 36 de cm latime,asa ca am taiat o bucata cam de 70 cm de lunga si am fixat-o pe masa cu scotch Aici e foaia intinsa...ne faceam ca era dreptunghi **poza5**; Foaia asta se unge cu 15ml ulei(din aia faimosii 30+30ml...),cu palma.Adica sa fie unsa nu prea abundent,dar uniform.Se impatura...aici e aici.stati sa va explic:se traseaza o linie imaginara la mijlocul ei,se suprapune latura din stanga pe linia mediana,apoi cea din dreapta peste linia mediana,dupa care se mai impatura o data.n-ati inteles...Sa presupunem ca avem pe latura lunga a dreptunghiului,pornind de la stanga la dreapta si la distante egale,literele A,B,C,D,E,unde C reprezinta mijlocul laturii.Aducem Apeste C,apoi E peste C,apoi B peste D.**poza6**; Foaia asta se unge cu 15ml ulei(din aia faimosii 30+30ml...),cu palma.Adica sa fie unsa nu prea abundent,dar uniform.Se impatura...aici e aici.stati sa va explic:se traseaza o linie imaginara la mijlocul ei,se suprapune latura din stanga pe linia mediana,apoi cea din dreapta peste linia mediana,dupa care se mai impatura o data.n-ati inteles...Sa presupunem ca avem pe latura lunga a dreptunghiului,pornind de la stanga la dreapta si la distante egale,literele A,B,C,D,E,unde C reprezinta mijlocul laturii.Aducem Apeste C,apoi E peste C,apoi B peste D.**poza7**; Aici sunt dupa ce au dospit la cald:**poza8,9**; Apoi le-am copt cam 40-45 minute la 200°. **poza10,11**; se pare ca in locurile de origine ale acestei paini-**Valencia**-nu se foloseste ulei extravirgin pentru uns

foile,ci untura.

Piine de Shabat (simbata)

Este o paine care se manaca in special sambata,dar nu numai,este putin dulce,e pufoasa ca un cozonac,noua ne place ff mult.Reteta e luata de pe un site israelian.

Avem nevoie de ;30 g drojdie proaspata sau 4 lingurite de drojdie uscata,300 ml apa calda,1/3 pahar zahar,cam 70 g,1 lingurita sare,1 ou mare,40 g margarina,5-4 1/2 pahare faina(eu am pus cu cana si aveam in ea 156gr de faina)

Deasupra:1 galbenus,1lingurita de apa,semintesusan,mac **poza1**; Intr-un vas(de la robot<de ex)se pune dojdia(eu am dizolvat-o putin in apa calda,zahar),apa,zaharul,sarea,oul batut,margarina topita si 2 pahare de faina.Se amesteca cu paleta **poza2**; Apoi se pune restul de faina(2 pahare jumătate)treptat,in timp ce robotul amesteca.

Se framanta apx 10 minute,trebuie sa iasa un aluat f elastic,care se desprinde de peretii vasului(daca e lipicios se mai pune faina) **poza3**; Se unge un vas cu putin ulei se pune aluatul acolo,invartim aluatul sa se unga si el cu ulei,apoi acoperim vasul cu o carpa umeda si se lasa la crescut intr-un loc cald,la noi la temperatura camerei **poza4**; Se lasa la crescut cam 1 ora 30 minuteDupa 1 ora arata asa **poza5**; Dupa inca 30 minute:**poza6**; Apoi framantam f putin ca sa scoatem aerul,impletim un colac si-l lasam inca 40 minute la crescut,intr-o tacva cu hartie de copt.In timpul asta preincalzim cuptorul la 175-180 grade **poza7**; Apoi se unge painea cu galbenus+apa,presaram seminte

Se coace la **175-180 grade cam 45 minute poza8**; Gata!poza9; painea este putin dulce si are o textura de cozonac.Sotului ii place sa o manance cu unt si miere,dar ieri s-a mancat si la ciorbita sau friptura.De framantat,a framantat-o robotul 10 minute

Musaca greco-italiana

Ingrediente: Carne tocata –in imagine apar doua pachete, unul era pentru chiftele, Ciuperci, Cartofi, Ceapa, Usturoi, Ardei gras, Ceapa rosie, Porumb, Suc de rosii, Vin alb, Mozzarella, Oua, Sare, piper, ardei iute, oregano, etc.

Ceapa si usturoiul se toaca si se calesc usor cu un strop de ulei; cand ceapa a devenit sticloasa se adauga carnea tocata, si se lasa pana se se evapora apa lasata si incepe sa sfaraie; se stinge cu putin vin alb, se lasa sa se evapore si asta; se condimenteaza si se mai lasa pana cand carnea se aureste usor, sa fie un pic prajita. Se lasa la racit, in cazul meu se degreseaza (era stratul de grasime de un deget) si se amesteca cu oua, suc de rosii si optional un pic de smantana.

Cartofii se taie rondele si se prajesc (se poate face si cu piure de cartofi, daca nu vreti atata prajeala); mozzarella se taie felii, ardeii cubulete, ceapa rosie rondele.

Se tapeteaza o tava cu rondelele de cartofi prajiti, se aseaza apoi compozitia de carne, se acopera cu feliile de mozzarella, si urmeaza legumele...m-am hotarat sa le pun in sir, astfel incat o portie sa cuprinda cat mai multe tipuri de legume (daca 4 se pot numi multe-mai aveam conopida si morcov, dar si mofturosi gramada). Se condimenteaza usor si ele si totul se baga la cuptor pentru aprox. 30 min. A iesit foarte buna, si frumusica, si destul de usor de facut.

Pofta buna :ingredientele **poza1,2**; tava tapetata cu rondele de cartofi **poza3**; cu compozitia de carne **poza4**; apoi mozzarella **poza5**; cu legumele alinate **poza6**; gata de papat **poza7**; Adriana mie imi e teama ca nu se face carnea si de asta o prajesc; Aura aproximativ 800 gr; tava o am de multisor si stiu cata carne intra; legumele ochiometric ardei taiasem destul de mult, asa ca am pus un strat zravan; legumele astea de

deasupra le-am pus crude; Oana, deci recapitulând, sunt 4 straturi numai, nu? 1. cartofi 2. carne 3. mozzarella 4. 4 stagioni aliniate corect? Corect

Gulas secuiesc

Avem nevoie de: o varza murata (marime potrivita), 500 g carne de porc, 3 cepe potrivite, 300 ml bulion (se poate si mai mult), condimente (cimbru, piper), nu necesita sare pentru ca varza e destul de sarata.

Cateva precizari: daca varza e foarte sarata se opareste inainte de a se folosi. A mea nu e prea sarata, deci am folosit-o ca atare.; varza **poza1**; carnea taiata bucatele **poza2**; ceapa si bulionul **poza3**; Si acum sa trecem la treaba.

Se caleste ceapa, pana se inmoaie putin **poza4**; Se adauga carnea si caleste si ea putin, pana devina alba **poza5**; Se adauga bulionul, o cana de apa si condimentele (piper, cimbru) si se fierb la foc mic 10-15 min sa intre aromele in carne **poza6**; Se adauga apoi o parte din varza tocata si se amesteca bine ca sa nu ramana carnea pe fundul oalei, apoi se mai adauga varza, iar se amesteca si tot asa pana am pus toata varza si carnea e distribuita prin ea **poza7**; Apoi se adauga apa pana sus, dar sa nu acopere de tot varza **poza8**; Se lasa la fiert pana cand varza s-a inmuia! Eu o fierb de obicei la foc potrivit, pe plita si din cand in cand mai completez cu apa daca a scazut!.

Ia uitati cum fierbe ca nebuna (tocmai luasem jos capacul sa vad in ce faza e) **poza9**; Asa arata cand era gata si am stins focul. O particularitate a acestei mancari (diferita fata de varza calita) este ca la final trebuie sa aiba sos aproape pana sus (pana la nivelul verzei). **Poza10**; O portie in farfurie **poza11**; Se mananca cu multa smantana si sos (varza nu trebuie sa fie "uscata" in farfurie **poza12,13**; Soacra imi spunea ca se poate pune smantana (o cutie) cu o lingura de faina direct in oala inainte de a stinge focul cu 5-10 min. Noi preferam sa ne punem smantana in farfurie dupa

gust; Si ca o idee, se pot desface toate frunzele de pe varza si atunci se mureaza mai repede!

Cineva intraba: se poate folosi oare varza murata tocata, ce se vinde aici

Raspuns: se poate,ca din aia mai folosesc si eu pana o fi gata cea din borcan,dar uita-te daca are otet sau ulei de masline.;aia cu otet,cel putin aici, e foarte acra si ar trebui sa o tii in apa,sau chiar sa o oparesti inainte de a o folosi,iar aia cu ulei de masline nu o lua,ca are un gust nashpa;eu il fac si cu varza ne-murata,ca e foarte bun si asa.pun rosii din belsug si un strop de otet de rosii si vreau sa incerc varianta acririi cu bors,asa cum am facut cand am facut sarmale

Supa de rebarbara din Ardeal

Rebarbara aceasta planta din Himalaya e cunoscuta in bucatarie mai ales in prepararea dulciurilor, mai putin ca mancare. Iata o supa romaneasca sa te lingi pe degete.

Ingrediente:4 cesti de supa,3-4 tulpini de rebarbara,o jumatate ceapa,un morcov,2 oua(galbenusurile numai),4 linguri unt,patrunjel uscat ;**poza1**;

Mod de preparare

Se curata tulpinile de rebarbara de filmul de ate ce le acopera.Se taie bucatele mici.Se taie morcovul si ceapa marunt.**poza2,3**; Se calesc morcovul si ceapa in 2 linguri de unt. Se adauga rebarbara bucatele si se mai caleste impreuna 5-7 minute.Se adauga supa **poza4**; Se lasa la foc potrivit circa 20 min, Intre timp se prepara crutoanele **poza5**; Se taie feliile de paine cubulete **poza6**; Se stropesc cu doua linguri de ulei de masline si se dau la cuptor 10 minute **poza7**; Cand sunt gata trebuie sa arate doar rumenite nu arse **poza8**; Inainte de a servi supa se freaca galbenusurile de ou cu sare si doua linguri de supa si se adauga in oala. Se poate pune si unt topit(mai ales daca nu aveti supa de oase si umpleti

cu apa).Se garniseste cu patrunjel uscat **poza9**; Se serveste cu crutoane.

Poza10;

Papanasi ca la Suceava

ingrediente:600gr. branza de vaci,50 gr. de zahar,3 pliculete zahar

vanilat(eu nu am avut decat 2),1 ou

1 pumn de stafide inmuiate in coniac (pumnu meu a avut 50 degr),100 gr de rahat aromat (4 buc),4 linguri de faina nu pline pline,4 linguri de gris,1 lingurita de coaja rasa de lamaie(trebuia coaja de portocala confiata dar eu nu am avut si nici nu puneam daca aveam ca nu-mi place,si un praf de sare,aici poza cu ingred **poza1**; apoi facem o gaura in branza si ii dam una in cap la ou si-l spargem ;il punem peste branzica **poza2**; frecam putin apoi punem ,zaharul vanilat,zaharul,grisul,praful de sare ,faina si amestecam cu spor **poza3**; pana obtinem maglavaisu asta **poza4**; ragatul il taiem marunt si-l adaugam in compozitie impreuna cu stafidele tinute putin in coniac si lingurita de coaja de lamaie **poza5**; pe mama de lucru presaram putina faina si apoi adaugam compozitia toata pt a forma un rulou gros **poza6**; apoi taiem bucati late de 4 cm aprox.**poza7**; apoi le facem o mica gaurica cu degetul **poza8**; aici ii pusesem la scaldat in tigaia cu ulei si intorsi pe partea cealalta **poza9**; aici erau deja gata si cativa erau gata de halit ,pe unii am pus dulceata de afine negre si pe unii dulceata de cirese si smantana **poza10**;

Lasagne a la Maya

Am facut un sos de rosii-

am prajit o ceapa,2-3 catei de ustroi,tocate marunt,în putin ulei de masline.Am turnat rosii cu sos(doza),am condimentat cu sare piper,basilikum proaspat si oregano.. si am lasat sa fiarba.

Într-o alta tigaie am prajit carnea macinata,cu vreo 2 linguri ulei de masline.

Cind a fost prajita am adaugat-o la sosul de rosii si am lasat mai departe sa fiarba la foc **poza1**; Am facut un sos bechamel din 1 lingura ulei de masline încins,am adaugat 1 lingura de faina si am lasat putin la prajit.

Poza2; am stins cu lapte,si am lasat sa fiarba la foc mic pâna s-a îngrosat

poza3; Am facut aluatul pt pasta,din 500 g faina,5 oua,2 linguri de ulei de masline,1 lingurita de sare si 3-4linguri de apa. Nu am folosit tot aluatul pt lasagne-am facut mai mult ca mi-a mai trebuit pentru altceva.. pt lasagne ar ajunge 400 faina,4 oua,1-2 ulei masline,sare mai putina si vreo 2

linguri de apa **poza4**; Am lasat aluatul,sa se odihneasca vreo 10 minute.

Am format 5 bilute egale ,din aluat-am folosit doar 4. **poza5**; Bilutele le-am întins cu sucitorul pe planseta cu faina-am facut 4 foi si le-am pus 1-2 minute la fiert.

Într-o forma de jena,am pus un strat de sos bechamel **poza6**; peste am pus o foaie de pasta si peste ea primul starat de sosul de rosii cu carne macinata. **Poza7**; am acoperit cu o alta foaie -2-,peste am pus iar sos de rosii cu carne,din nou o foaie-3- si iar sos de rosii/carne **poza8**; am acoperit iar cu ultima foaie de pasta-4- ,peste care am pus sos bechamel **poza9**; Desupra am ras o bucata de ementaler/emental.. si am bagat în cuptorul încins la 170°-180°C **poza10**; am Bagat Lasagne la cuptor,încins în prealabil la 170°-180°C ,pâna s-a rumenit **poza11**; A fost excelenta **poza12**;

Cineva zice: E totul făcut foarte bine Singura diferență e că eu ung tava cu margarină de frică să nu se lipească Ți că tu ai folosit deasupra materia primă nempească adică ementhalul în loc de parmigiano, dar repet, restul e de nota 10 cu felicitări.

Altceva: Acum m-am lamurit . Problema mea era:

- 1) cat de groase sunt foile? Din cate mi-a specificat Adriana trebuiesc facute cu nr. 1 sau 2 la masina de taitzei, vad ca le-ai facut cu sucitorul...
- 2) foile se oparesc putzin chiar daca sunt proaspete. Cu ele crude probabil ca raman asrfel
- 3) Inainte de a pune compozitia pe foi ,acestea se ung cu ceva grasime: ulei sau margarina? Adriana spunea ca unge forma,dar foile??

Raspuns: Higieia binenpeles că se pot face și cu mânușă dacă ai dexteritate și putere în mâini.

- 1) foaia trebuie să fie nici prea subțire nici prea groasă, cu cât e mai subțire cu atât se va coace mai repede, apoi depinde fiecare cum îi place, dacă tu ești obișnuită să faci tălpei foaia va trebui să fie ceva mai subțire ca cea de tălpei.
- 2) dacă vrei cu tot dinadinsul să le opărești eu nu te opresc, dar după mine n-are rost să muncești inutil, eu nu le opăresc și se coc foarte bine, repet salsa bechamel trebuie să fie puțin lichidă adică nu foarte groasă
- 3) foile nu trebuie unse cu nimic

Budinca de macaroane cu branza

300g macaroane (eu am folosit fusilli=spirale) , 300g brinza de "veci" ,4 oua , 2,5dl lapte ,3 linguri de zahar tos ,1 lingurita de zahar vanilat ,1 lingura de stafide ,250g ananas proaspat taiat in bucati mici (puteti folosi si ananas din compot, scurs de zeama) ,1/2 lingurita coaja de lamiie si portocala rase (pentru aroma budincii) ,putin unt pentru uns o forma termorezidenta

Se fierb macaroanele "al dente" si se scurg de apa. Intr-un castron se amesteca macaroanele cu brinza, stafidele si ananasul, totul distribuindu-se apoi uniform, intr-o forma termorezistenta.**poza1;** Ouale, zaharul tos si cel vanilat se dau pe mina unui "bataus" (Ken, Bosch, Braun sau chiar un simplu tel, pe care-l aveti in dotarea bucatariei) timp de vreo 5'. Se

adauga apoi laptele si coaja de lamiie, continuindu-se "lupta" inca vreo 2'. Crema de oua si lapte obtinuta se toarna peste macaroanele cu brinza si se da forma la cuptorul preincalzit (200°C) timp de 25-35', pina cind se obtine o crusta aurie.**poza2**; Dupa ce budinca de macaroane cu brinza e gata coapta, se scoate din cuptor si se mai presara putin zahar tos pe deasupra, in functie de gustul fiecaruia.**poza3**;

Toci

Curatati cartofii;**poza1**; i împreună i-am dat pe răzătoarea robotului. I-am pus în strecurătoare cu sare ca să lase apa **poza2**; I-am mai scurs strângându-i bine în pumni ȳi apoi am adăugat un ou. **Poza3**; I-am format pe toci ȳi i-am copt în cratiȳa de fontă antiaderentă (ȳtiu foarte bine că tata îi prăjea în ulei probabil dar nu prea iubesc prăjelile eu ȳi vroiam să încerc fără) **poza4**; Rezultatul final - pe doi am pus ȳi smântână, pe o margine a cratiȳei am pus o bucăpică de cârnat afumat să-ȳi topească grăsimea ȳi am păpat cu castraveciori "bulgăreȳti **poza5**; la tocii tai, la noi in ardeal le spuneam chifelute din cartofi, cel putin asa tin eu minte in familie desi nu prea se obisnuiau sa se faca... in schimb ca si garnitura sunt delicioși. am vazut in germania la sora mea ea ii gaseste congelati de cumparat si ii pune doar la cuptor. in america la fel se serveau la micul dejun alaturi de carnaciori, fructe, paine prajita, cafea... etc.

eu nu am facut decat la mama acasa, imi plac dar problema mea este ca nu imi place si nu am rabdare sa dau nimic prin razatoarea manuala. aici daca vrei sa imi spui ce razatoare ai SI la care robot? deoarece intentionez sa fac o investitie in oarece robot tip razatoare in care pot sa toc si varza care aici e foarte tare si greu de taiat.

cat despre modalitatea de a le coace in cuptor in loc sa prajesti in ulei, e foarte buna, sanatoasa, economica de timp, ulei si practica. ies foarte bune, eu am facut sambata chiftelutele care le-ai facut la party la Marco si mi-au iesit f. bune de acum le coc doar

sos clasic italian

In timp ce in oala albastra fierbe apa cu sare pentru paste (am folosit farfalle) in alta olicica am aruncat cite un pumn de mazare (congelata, am cumparat mazarea, am decojit-o si am bagat-o la saculet si in congelator pentru ca cea cumparata congelata se umple de apa si n-are nici un gust iar cea la cutie e dulce) in apa fierbinte si in alta craticioara antiaderenta am pus un pic de prosciutto taiat cubulete sa i se topeasca grasimea **poza1**; Cind mazarea era fiarta si prosciutto degresat am luat tigaia cea mare, le-am aruncat inauntru si am adaugat smintina pina ce erau aproape inecate in smintina. Am adaugat 2 linguri de faina de orez ca sa se adenseze sosul pentru ca smintina care se gaseste aici e oribila adica lichida si fara gust, tu probabil cu cea pe care o gasesti in Germania n-ai nevoie, si am lasat sa fiarba 3 minute **poza2**; Am scurs pastele, le-am aruncat in tigaie si am **poza3**;

Prajitura cu crema capucino si frisca

pt blat:7oua,150g zahar,150g faina+1plic praf de copt,2plicuri cappuccino(un plic are 12,5 g),50g nuci macinate
crema:3oua,225g zahar,5plicuri cappuccino,1pachet de 250g margarina,2plicuri frisca vegetala,350ml lapte **poza1**; prima data incalzim bine cuptorul si pregatim o tava de 32x40cm cu hartie de copt.;separam apoi cele 7 oua si batem albusurile spuma tare **poza2**; adaugam zaharul si batem in continuare.;intr-un castonel amestecam faina cu praful de copt si

cappuccino.**poza3**; turnam galbenusele peste albuse si batem
usor.**poza4**; apoi amestecul de faina+praf de copt si cappuccino.**poza5**;
iar la final nuca -o parte macinata o parte taiata **poza5**; se toarna
compozitia rezultata in tava pragatita si se coace la foc potrivit vreo
40min(in ro la aragazul meu a fost treapta 4).incercam cu scobitoarea
pina va iesi curata.se lasa apoi sa se raceasca **poza6**; intre timp pregatim
crema;ouale intregi si zaharul se pun intr-un castron si apoi pe o cratita cu
apa **poza7**; se freaca pe cateva minute apoi se torna cantitatea de
cappuccino **poza8**; se freaca vreo 15minute pina avem asa o crema
poza9; se lasa sa se raceasca complet.se amesteca apoi cu untul frecat
spuma **poza10**; blatul se insiropeaza si se pune crema **poza11**; blatul se
insiropeaza si se pune crema **poza11**; si asa arata taiata **poza12**; untul
sau margarina le-am frecat spuma cu lingura si se pune cate putin din
crema fiarta pe aburi.nu am folosit mixerul decat la final,la viteza cea mai
mica de frica sa nu mi se taie.
am insiropat cu putin suc de portocale+rom; crema este rece ca daca nu,
se taie.parca am scris mai sus.

Crepes a ma facon-piemont

in realitate ar fi o budinca de clatite cu 3 umpluturi diferite.Mai intii se fac
clatite, sa fi fost vreo 20 cred si besciamella **poza1**; Apoi se pregatesc
umpluturile in cele 3 culori ale steagului italian
- Alb - brinza proaspata de vaci (600 de grame, se poate folosi si ricotta,
amestecata cu sare, piper si 100 de grame de parmigiano ras)Verde –
spanac fiert mai intii si apoi calit cu o cepusoara (300 de grame);Rosu -
ragu (600 de grame)**poza2**; Se unge cu unt si se tapeteaza o forma cu
pesmet **poza3**; Apoi se aseaza o clatita si se unge cu primul strat care e
verde **poza4**; Alta clatita si stratul alb **poza5**; Alta clatita si stratul rosu
poza6; Si tot asa pina ce se umple forma sau se termina clatitele, apoi

deasupra se varsa besciamella facuta din jumatate de chilogram de lapte, 50 de grame de faina si 50 de grame de unt careia i se adauga 2 oua **poza7**; se pune in cuptor la 180°C pina ce se rumeneste bine **poza8**; Eu a trebuit sa o tai calda dar la chestii de genul asta eu prefer sa le fac, sa le las sa se raceasca si sa le incalzesc iar in cuptor cind le servesc pentru ca se taie mai bine **poza9**;

pizza pt puturosi

venind in Sibiu, am descoperit ca majoritatea oamenilor de aici faceau pizza pe felii de paine, cu legume si salamuri calite in tigaie, ca pentru tocana. Mie nu mi-a placut decat prima jumatate din reteta ardelenilor, asa ca o fac asa:

tapetez tava cu hartie de copt; tai painea in felii nici groase, nici subtiri;trec painea prin lapte si o asez in tava. Dupa ce am asezat feliile intregi, incep sa tapetez si locurile ramase libere intre felii, cu decupeuri din paine;peste paine pun un strat de suc de rosii, cascaval, ciupercute, salam de 2 feluri (eu pun palaciego si de vara), kaiser taiat feliute, cabanos taiat feliute mici rotunde, masline, rosii felii, ardei gras rosu/gogosar si deasupra alt strat de cascaval;dau la cuptor 20-25 min (se vede cand e gata)

Cartofi gratinati

Ingrediente:500 g cartofi (eu am pus 600g);**4 oua** (am uitata sa le pun in poza de familie);100 g cascaval;100 g unt (cred ca merge si mai putin);2 linguri lapte; $\frac{1}{2}$ legatura patrunjel;sare,piper;**poza1**; Se curata cartofii si se taie rondela. Se pune untul in tigaie. **Poza2**; Se pun cartofii la prajit in unt cam 10 minute **poza3**; Se scot cartofii din tigaie si se

aseaza in straturi intr-un vas uns cu unt. La mine au fost 2 staturi. Asadar am pus primul strat l-am sarat si piperat **poza4**; Al doilea strat. **Poza5**; Se bat ouale cu sare si piper. **Poza6**; Se pun peste cartofi apoi si cele 2 linguri de lapte. Se presara jumatate din cascavalul ras si se da la cuptor.**poza7**; Eu am folosit tava cu pereti detasabili, mare greseala ca mi-a luat-o la plimbare mancarea. Dar am remediat situatia punand tava in alt vas pe care l-am bagat repede la cuptor ca sa se lege ouale. Apoi am scos-o din vasul respectiv si am lasat cartofii cam 20 de minute la cuptor. Am scos apoi tava am presarat restul de cascaval si am mai pus la cuptor 2 minute. Gata scosi din cuptor.**poza8**; Se scoate din tava si se presara patrunjel.**poza9**; Sectiune.**poza10**; cartofii se pun cruzi la prajit 10 min (se tot invart in tigaie) si cu cele 20 de min la cuptor se fac. Eu sincer nu i-am incercat inainte sa-i scot din cuptor dar ai vazut ce culoare aveau si erau facuti. Au stat la foc mic la cuptor.

Rulada ochi de elefant

BLAT : 4 oua, 5 linguri de zahar, 3 linguri de faina, 2 linguri de cacao si un varf de cutit praf de copt (... asa ... de siguranta). Albusurile se bat spuma, li se adauga 4 linguri de zahar si se mai bat putin. Galbenusurile se freaca bine cu 3 linguri de zahar + 1 lingurita de zahar vanilat, apoi se adauga peste albusuri, iar la final se pune amestecul de faina + cacao + praf de copt si se omogenizeaza totul usor prin rasturnare cu o paletzica **poza1**; Am pus compozitia intr-o tava unsa cu unt si tapetata cu faina (tava mea are 31x21 cm) si am copt la 175 grade. Intre timp am pregatit un servet de panza umezit (se poate stropi cu un pulverizator cu apa) peste care am rasturnat blatul copt si am rulat pe lungul foi.

CREMA - Intr-un bol am mixat trei sferturi dintr-un pachet de branza Philadelphia (cam 200 g) cu 3 linguri de zahar (la chestia asta se pot adauga si esentele preferate).

Separat ... intr-un bol mai mare am facut frisca din 200 g de smantana 35%, pe care am indulcit-o cu 1 lingura de zahar pudra si i-am adaugat aproximativ 25 g ciocolata amaruie data pe razatoarea mare.

*Noi am folosit frisca lichida.

La final am incorporat in frisca tot cate un sfert din amestecul de Philadelphia pana am obtinut o crema omogena.

Legat de cantitatea de zahar eu zic ca aici fiecare poate folosi cat doreste, in functie de gustul fiecaruia ... dar atentie la gustat ...s-ar putea sa nu va mai puteti opri!

PREPARARE: Am intins frumos foaia, am uns-o "sanatos" cu o parte din crema, am pus o banana si am rulat o data, apoi inca o banana cu putina crema deasupra si am mai rulat odata.

Am asezat-o pe un platou cu marginea dedesupt (ca sa nu aiba cumva ideea sa se deruleze) si am inceput sa ma gandesc cum sa o ornez.

*Noi am ornat rulada cu ciocolata alba, topita la bain-marie **poza2,3** ;Am invelit-o cu staniol si am bagat-o la frigider pentru 1 ora, ca sa fie crema putin mai rece! Va dati seama ca am stat lipiti de frigider **poza4,...**

Salzburger Kaspessknödel sau "cum sa folositi resturile de piine

5 chifle(cam 25/30 g una..cred) ,3 oua ,125 ml lapte ,o ceapa mica tocata marunt ,putin unt ,ulei ,150 g cascaval (la noi se foloseste ceea ce se cheama Bierkäse) ,sare, piper

Ceapa se caleste in putin unt, numai pina devine sticloasa.

Chiflele se taie cuburi (1 cm) si se amesteca bine cu ouale batute cu lapte, se sareaza si pipereaza.Se adauga ceapa si cascavalul taiat cuburi mici si se lasa totul sa se "odihneasca" 1/2 ora.

Din aceasta compozitei se formeaza chfitelute plate care se prajesc cam 5 minute in ulei incins.

Se pot servi in supa, cu mincaruri cu sos, cu varza acra si chiar si linga o salata.

Oua umplute sistem judyt

8-10 oua fierte bine si cojite, 2 linguri mari de patrunjel tocat, 100 gr. unt moale, (eu am fost nevoita sa fac urgent asa ca am ras untul pe razatoare) 3 linguri maioneza, 200 ml. smantina, (am uitat sa o pun in poza) 1 lingurita buna mustar, sare, piper alb. frunze de patrunjel pentru decor **poza1**; se taie ouale in doua, se scot galbenusurile, se amesteca cu patrunjel tocat, sare, piper si unt., se umple galbenusurile inapoi in jumatatile de ou si se lipesc. **poza2**; intrun castron se amesteca bine maioneza, smantina, mustar, sare, piper si se toarna pe oua. se orneaza cu frunze de patrunjel **poza3,4**;

CORNULETE CU BRANZA

Sunt putin migaloase, ...sunt crocante, se pot congela si raman la fel cand le decongelam! Doar incalziti cuptorul si puneti apoi inautru cornurile sa se dezgete...cu cuptorul stins...vor fi ca si cum abia au fost facute...asta e istoria sa ne punem pe treaba! Soacra mea masura in pahare si cu faina "cat cuprinde"...eu m-am pus pe masurat!

Avem nevoie de: 800 gr faina aprox, 200 ml apa calaie, 200 ml lapte caldut, 200 ml ulei de masline, 1 cub de drojdie proaspata, 42 gr are la noi sau 1 pac de drojdie uscata, 1 lingurita zahar, o lingurita sare, 1 ou si 2 galbenuse, 2 linguri de iaurt gros (asta e de la mine!), susan, mac sau ce vreti...sau nimic!

PENTRU UMPLUTURA

Feta, branza de vaci si un cascaval sarat 500GR in amestec cu oul de mai

sus...

Pt inceput punem apa calduta toata cu 3-4 liguri de faina si lingurita de zahar,drojdia si facem maia...dupa 30 minute arata cam asa **poza1**; Intr-un lighean punem faina si restul de ingrediente,lapte,sare,maia,ulei si facem un aluat elastic care nu se lipeste de mana...daca e nevoie mai puneti putina faina...daca aveti masina de paine se pun toate in masina si se framanta...obtinem un aluat fin si nelipicios **poza2**; il lasam la crescut in jur de o ora **poza3**; Apoi il impartim in 16 bucati cat mai egale **poza4**; Intindem foi mici cat o farfurie aprox **poza5**; Si taiem in 8 ca la pizza...vor iesi bucati f mici...asta e tot farmecul la aceste cornulete...chiar daca eu nu am rezistat pana in final **poza6**; Punem un varf de lingurita din amestecul de branzeturi,aici puteti pune ce vreti,cu 1 ou...**poza7**; Si rulam mici cornuri...**poza8**; Aici deja foaia am taiat-o in 4 in loc de 8 ...dar e ok si asa...sunt doar putin mai mari **poza9**; Si doua in forma de paine impletita cu umplutura de branza,Folosim hartie de copt in tavi sa nu se lipeasca !**poza10**; Am uns cu iaurt in amestec cu 2 galbenusuri de ou si am presarat susan pe cele mici,susan negru pe cele mijlocii si mac pe painici!!! **Poza11**; Lasam iar la crescut inca o ora **poza12,13**; SA NU UIT...PUNEM PUTIN DIN LOC IN LOC MARGARINA,CA IN poze FACE ALUATUL LA COPT MULT MAI FRAGED!!!Coacem la 180gr 30 min maxim...sau pana se rumenesc sus si jos...si din cand in cand folosim un spray cu apa si umezim cornuletele in timp ce se coc **poza14.....**

o varianta: am aluatul la crescut eu fac varianta dulce asa ca am pus ulei de floarea soarelui,am mai adaugat cateva lingurite de zahar si coaja de portocala,s-a lucrat usor iar mie din 800 grame faina cantarita mi-au ramas 200 gr...deci mi-a intrat 600 de faina

revin cu rezultatul,eu am facut cornuri mari si melci ca n-am rabdare,iar

foaia am intins-o mai subtire ca tine si rau am facut ca dupa format la crescut crapau de pufos ce era aluatul 😊dar nu ma deranjeaza bine ca sant buuuuni,pe deasupra am presarat zahar brun,splendizi,

Galuste de piine cu/fara carne

INGREDIENTE PENTRU 4 PORTII:

1 franzela mai veche sau chifle (500 g), 250 ml lapte cald, 2 cepe maricele, 3 linguri unt, 3 oua, 1 legatura patrunjel, sare,piper (ev. Vegeta), 500 g Champignons, 250 ml supa de vita (eu am pus apa si am condimentat cu putina Vegeta), 150 ml smantana, nucsoara.

Atasez aici o poza cu ingredientele necesare pentru galuste **poza1**; Si acum una cu ingredientele pentru sosul de ciuperci **poza2**; MODUL DE PREPARARE :

1)Se taie franzela (chiflele) in cuburi de cca. 1 cm si se inmoaie turnand laptele cald peste ele **poza3,4**; Se framanta bine,strangeti pumnul fara mila,pentru a se sfarama bine painea **poza5,6**; Cam asa va arata painea sfaramata **poza7**; 2)Se incalzeste o lingura de unt, in care caliti o ceapa tocata marunt (pestisori) **poza8,9,10**; Cand ceapa a devenit transparenta,se da deoparte.

Punem la fiert o oala cu apa si sare,pentru galuste.**poza11**; La painea maruntita se adauga cele 3 oua batute (cu furculita), patrunjel tocat si ceapa calita,sare si piper sau Vegeta. **Poza12**; Se amesteca bine(framanta):**poza13,14**; Cand apa a dat in clocot,cu mainile umede, se formeaza galuste si se plonjeaza inauntru.Se lasa sa fiarba la foc moale 15 minute.**poza15,16**; Apoi se scot cu spumiera,se scurg bine de apa si se aseaza intr-un castron(platou).**poza17,18**; 3) Se taie ciupercile dupa preferinta (eu le-am lasat mai mari).**poza19**; Se pune restul de unt la incalzit,se caleste ceapa ramasa,se adauga ciupercile si se calesc si ele, la

foc iute , fara a acoperi vasul cu capac.**poza20**; Cand a scazut zeama lasata de ciuperci si ele au capatat o nuanza maronie, adaugam o cana de apa/supa (250 ml) si condimentam cu sare, piper, nucsoara si eventual vegeta **poza21,22**; Amestecam si apoi punem si smantana si se lasa sa fiarba fara capac, pana sosul incepe sa se ingroase putin **poza23**; Cand s-a ingrosat,punem patrunjelul tocat si servim alaturi de galuste **poza24,25**; Eu am bagat si o tava de pulpe dezosate la cuptor,pt cei mici **poza26,27**; si am servit alaturi de galuste si ciuperci **poza28**;

Tort pufos si cremos

Ingrediente 5 oua,200 g zahar (120g la blat si 80g la crema),o jumatate lingurita esenta de migdale,40 g cacao (nu m-a lasat inima sa nu pun deloc faina si am pus vreo 30g dar data viitoare nu mai pun),300 g frisca (150 g la crema si 150 la ornat),250 g crema de branza,30 g ciocolata rasa,1 lingura lapte,esenta de vanilie

Obs. In poza apare si pliculetul de cappuccino dar nu l-am mai folosit pt ca sincer am ornat tortul in mare graba si am uitat de el. Trebuia amestecata frisca cu el.**poza1**; Se amesteca galbenusurile cu 60 g de zahar pana se dizolva zaharul **poza2**; Se adauga cele 40 g de cacao (eu asa cum am spus mai sus am mai pus si 30 g faina **poza3**; Intre timp se bat albusurile spuma si se adauga 60 g zahar.**poza4**; Se amesteca usor cele doua compozitii **poza5**; Se pune in tava pe hatie de copt unsa cu ulei si tapetata cu faina si se coace la foc mic. Se verifica cu o scobitoare cand e gata. Suprafata o sa ramana tot lipicioasa din cauza zaharului dar in interior o sa vedeti cand e coapta **poza6**; Dupa ce se raceste se taie in trei. Se desprinde foarte frumos de pe hartia de copt. Dar lucrati cu grija sa nu rupeti foile **poza7**; Cat timp prajitura e la cuptor pregatiti cremaSe amesteca crema de branza (eu o aveam scoasa din frigider de cateva ore deci era oarecum moale) cu cele 80 g zahar.**poza8**; Apoi se adauga frisca

(150 g) **poza9**; Si ciocolata rasa **poza10**; Se imparte crema in doua si se pune intre blaturi **poza11**; Se orneza cu mai multa imaginatie de cat am avut eu **poza12**; O feliuta **poza13**; Si sectiune. Staturile sunt bine definite dar eu am "tras" cutitut si nu am tait si de aceea da impresia ca a curs crema. Dar crema se tine foarte bine **poza14**; Praf de copt nu trebuie dar modul de pregatire a aluatului asigura cresterea blatului. Albusurile batute vor face aluatul foarte pufos si isi va pastra "volumul" si dupa copt. Reteta specifica doar 40 g de cacao dar eu am pus si faina pentru ca mi-a fost frica sa nu rmana prea moale aluatul dar data viitoare voi pune doar cele 40 g de cacao din reteta.

o alta varianta de tort f.f. cremos si bun

dupa cum am promis am facut tortul si a iesit super bun,extra minunat **poza1**; branza cu frisca si cu cioco rasa **poza2**; Prima faza **poza3**; dupa ce l-am impodobit cu frisca **poza4**; Dupa l-am impodobit cu cioco alba si neagra **poza5**; Aproape de cioco **poza6**; Dupa ce si-a facut aparatia de la frigider.Am lasat-o cam 30-45 min ca sa fim siguri ca se intareste cioco si sa nu murim nici noi de pofta **poza7**; O feliuta **poza8**;

fasolea batuta ca-n Moldova

poza1; De cu seara am pus la muiat fasolica. A doua zi am aruncat apa, le-am clatit si le-am pus fiert. Am schimbat 3 ape.

La a patra am adaugat si: o ceapa, 2 morcovi, citiva catei de usturoi, 2 foi de dafin si 1/2 lingurita bicarbonat.(Ca sa fiarba mai repede...Asa face si maica-mea, pune bicarbonat la fasole , Parca bicarbonatul ar anihila si efectele fasolei...) **poza2**; Le-am lasat sa fiarba bine bine, pina au aratat asa... **poza3**; Separat am taiat marunt 3 cepe si le-am pus la prajit... **poza4**; cind s-a aurit un pic ceapa am pus bulion (cam 4-5

linguri), era congelat... eu asa il pastrez bine **poza5**; Cind a fost gata am stins focul si am adaugat citiva catei de usturoi taiati matunt, sare, piper si boia dulce **poza6**; Din lipsa de timp am facut fasolea la blender... voi, daca aveti timp si conditii sa o dati pe masina de tocat carne... alta constistenta va avea si alt gust. Deci am scurs fasolea, am pus sare, piper si boia si am mixat...**poza7**; asa arata dupa **poza8**; ca sa nu arung uleiul de la ceapa cu bulion, l-am scurs in fasole si l-am amestecat bine (voi puteti pune ulei curat, trebuie putin) si am amestecat si un pic din ceapa cu bulion in compozitie poza8; Se pune pe farfurie o portie zdravana de iahnie, deasupra ceapa cu bulion... iar alaturi dupa inspiratie **poza9**;

mincare chinezeasca cu ingrediente romanesti-

f.buna

De ieri am aruncat pe forum o intrebare pe unde pot gasi o tigaie cat de cat rezonabila pentru mancare chinezeasca, care sa poata fi "focarita" puternic si fara sa-mi para rau daca dupa un an trebuie sa-mi iau alta. De atunci am cam ramas cu gandul la asta, apoi apare si Maya cu legumele ei gratinate, in care scria acolo de ciuperci pe gratar, miamm.... Gata !!! eram deja cu gandul pe "unda" asta.

Nu stiu cum s-au legat treburile mele prin oras (am masina la reparat, si m-au dus niste cunostinte cu masina) , ca am ajuns pe langa un complex in care erau si cateva raioane cu "cratitze". Intru pe acolo, ma uit pe la tigai (si de firma, si "trompete") intreb de o tigaie pt mancare chinezeasca (nu i-am zis asa, ca s-ar fi uitat la mine ca la), nimic. Nu ma las, ma mai uit printre ce avea ea pe acolo, si , pe un raft, uitata, era o tigaie, exact cum voiam. Waw, gata, o iau , cumpar de unele pentru "inaugurat" tigaia si fuga acasa.

Acasa, arunc ciupercile taiate felii pe gratarul de fonta :**poza1**; (in spate se vede tigaia mea care astepta incarcatura)

Termin de fript ciupercile **poza2**; portiunile mai negre nu sunt arse, ci sunt asa de la lamelele ciupercilor. Buun, acum ingredientele :

Ciupercile fripte, morcov feliat, praz taiat pe lung, varza rosie, ardei gras rosu, marar, castraveti murati (in sare) , o lingura de mustar dulce, sos de soia, boia de ardei dulce, sos de usturoi. :**poza3**; Prima miscare, ma pregatesc sa fac sosul . Intr-o tigaie cu ulei incins arunc castravetii si ii las la prajit, pana acestia isi schimba culoarea :**poza4**; In stadiul asta, se pune mustarul si se amesteca bine, se pune putina apa, amestecandu-se in continuare, sosul de soia si boiaua dulce, iar chiar la sfarsit se pune si sosul de usturoi .Torn tot sosul intr-un castronel , urmand sa –l pun la sfarsit peste mancare **poza5**; Incep sa frig morcovii, pentru ca sunt mai fibrosi. Dupa ce se incing bine, se sting cu putina apa, si se reia operatiunea de vreo doua ori, pana se patrunde morcovul. Se adauga apoi toate legumele si se frig in acelasi mod :**poza6**; Se adauga doar un strop de ulei, nu mai mult.

Cand se patrunde bine amestecul (am invartit la greu la legume, sa iasa bine), arunc ciupercile fripte si le amestec bine cu legumele , sa se raspandeasca putzin din aromele ciupercilor fripte **poza7**; La sfarsit, cand pun mancarea in tigaie, se pune si sosul peste amestec :**poza8**; Daaa, si mai de aproape **poza9**; iar ulei, am pus de floarea soarelui (nici nu prea aveam altceva, dar cand il ard mult in tigaie, pun din asta de regula

Mexican wedding cookies

Ingrediente:1 cup (masura este de 240ml) zahar pudra,2 cups unt moale sau margarina,2 lingurite vanilie,4 1/2 cups faina,1 cup nuci maruntite fin,1/2 lingurita sare (eu nu am pus ca era ceva sare in unt),ciocolate Hershey "Kisses" umplute cu caramel (se pot face si fara ciocolate, simple)

Eu am facut jumatate de reteta. Am facut reteta de cateva ori anul trecut si mi-a placut.

Se amesteca zaharul pudra cu untul si vanilia. Se adauga apoi faina, nucile si sarea. Eu am pus cateva linguri de lapte pentru ca sa se lege aluatul care era faramicios. Cam asa arata coca **poza1**; Asa arata ciocolatele "Kisses **poza2**; Se fac bile cu diametru de vreo 2 cm, se aplatizeaza, se pune ciucalata si se infasoara cu coca, cam asa **poza3**; Se coc la 400grade F pentru 10-12 minute. Eu le-am pus la 380 si a durat mai mult, aproape 20 minute. Inainte de a le pune in cuptor **poza4**; Se dau prin zahar pudra cand sunt calde. Se pun la racit pe gratar si dupa 30 minute se dau iar prin zahar pudra. Finalul **poza5**; Sectiunea obligatorie(erau calde, doar nu credeati ca am rabdare sa le las la racit?!) **poza6**; Nu stiu daca ar merge caramelul, probabil ca ar curge din fursec cand se incalzeste. De fapt si la unele din fursescurile mele a curs putin dar a fost OK. D-aia e bine de folosit hartia de copt

Rulade cu diverse umpluturi

Pt **aluat**: **500 g faina, 150 ml ulei, 375 ml apa minerala, un praf de sare**

Umpluturi: Ce-am facut eu:

-marmelada de curmale+alune de padure prajite usor si taiate marunt+fructe uscate taiate bucatele:caise,stafide-e cea mai buna, personal vorbind

-nutella+alune de padure

-dulceata de capsuni

Puteti pune alune, pecan, nuci, migdale, ce dulceata preferati iar ca umpluturi sarate; de branza, ciuperci, carne, cartofi

Mai avem nevoie de: **100 g margarina topita , zahar pudra**

Facem aluatul din toate ingredientele, apoi il punem la frigider pt 30 minute **poza1**; Apoi il impartim in 3 sau 4, in functie de marimea tavii

poza2; se intinde o foaie subtire, insa nu foarte subtire sa se vada prin ea
poza3; Se unge cu margarina topita **poza4**; apoi se intinde marmelada
poza5; punem alunele ,stafidele,caisele **poza6**; Rulam,punem ruladele
intr-o tava tapetata cu hartie de copt,le ungem pe deasupra cu margarina
topita **poza7**; Coacem in cuptorul preincalzit (la 180grade),la o temp de
170,pana se auresc **poza8**; imediat le taiem in felii si le pudram din
abundenta cu zahar **poza9**; sunt delicioase **poza10**; si inca una si gata
poza11;

Covrigi americani

Ingrediente:460 - 500 g faina,7 g drojdie uscata,2 lingurite sare,4 linguri
zahar,1 plic zahar vanilat,seminte pt presarat pe covrigi : mac, susan,
chimin etc (ce vreti)

1. maia : amesteci 7 g drojdie + 1 lingura zahar (din cele 4 linguri de mai
sus) + 1 lingura faina + 100 ml apa calduta; lasi vreo 10 minute sa se
faca o crema spumoasa

2. pui maiaua intr-un castron + 2 lingurite sare + 200 ml apa calduta si
300 g faina (din cele maxim 500 g); incepi sa framanti adaugand intreaga
cantitate de faina (mie mi-au intrat 460g); iti iese un aluat elastic, care nu
se prea mai lipeste de degete (cineva spunea pe forum ca trebuie sa ne
ciupim de lobul urechii - cam aceeasi consistenta ar trebui sa aiba si
aluatul); acest aluat il pui intr-un castron uns cu ulei si il lasi 50 - 60
minute la crescut (la cald, normal); trebuie sa-si dubleze volumul (mie mi-
a crescut in 50 minute)

arata cam asa:**poza1**; dupa ce acrescut il rastorni pe masa si faci 11 - 12
bile; le aplatizezi usor si le faci o gaura cu o lingura de lemn (trebuie sa
iasa covrigi, nu ?!).

le mai lasi pe masa pudrata cu faina vreo 15 - 20 minute (sa mai
creasca).

intre timp pui intr-o oala mare 2-3 l apa + 3 linguri zahar + 1 plic zahar vanilat la fiert.

Incepi sa incalzești si cuptorul la 220 g Celsius (daca se incalzeste mai greu).

dupa ce au crescut covrigii pe masa, ii arunci in apa clocotita cate 2, maxim 3. ii fierbi cam 3 minute sucindu-i continuu pe ambele parti; dupa acest timp ii scoti pe gratarul de la aragaz, ii presari cu mac (sau susan, chimin etc) si i lasi sa se scurga (se usuca repede, cam in 3 minute de la ultimul covrig scos **poza2**; ii bagi la cuptor la 220 g Celsius pe gratarul de la cuptor(fara sa-i ungi cu nimic, doar cat s-au scurs de la fiert) pe a doua pozitie de jos (adica nu cea mai de jos, penultima).

ii lasati 25 - 30 minute, pana se fac aurii;ii lasati pe gratar sa se raceasca putin.**poza3**; sectiune: **poza4**; tehnica invatata de la o meseriasa: pt covrigi si branzaice nu rastorn tot aluatul pe masa dupa ce l-am dospit. cu stanga trag in sus o bucata mare la modul acesta **poza5**; si concomitent cu dreapta retez bucati de aluat care vor cadea pe masa pudrata cu faina **poza6**; ultimele 2 miscari trebuie facute in acelasi timp (tragi aluat din vas si il retezi). mainile trebuie sa fie pudrate cu faina sau unse cu ulei.

nu puteam sa le si fac sa ma si pozez !!!

pt branzaice intinzi apoi bucatia de aluat cazuta pe masa cu varful degetelor, pui umplutura si impachetezi.

pt covrigi faci intre palme o bila, o aplatizezi si apoi faci o gaura cu o coada de lingura (de lemn prefer eu).

sper ca m-am facut inteleasa...

Canederli sau Knodelsau galuste din piine

De obicei când mi se învechește pâinea o tai cubulețe și o păstrez în saci de pânză, așa pot face aceste găluște sau crutoanele pentru supe sau

creme.În Trento, regiune a Italiei la granița cu Austria de la care a primit influența și în ceea ce privește gastronomia, brutarii vând deja cubulețele de pâine gata pentru a prepara acești canederli.

Deci, se iau 300 de grame de cubulețe de pâine peste care se varsă 500 de ml de lapte cald

Deci, se iau 300 de grame de cubulețe de pâine peste care se varsă 500 de ml de lapte cald **poza1**; și se amestecă bine după care se lasă jumătate de oră să se odihnească; Operația asta se face cu mâinile, amestecând și strivind pâinea, **poza2**; Se adaugă 2 ouă, sare piper sau ce vreți voi, verdeață, ce vă place plus o lingură de făină **poza3**; între timp se dă pe răzătoare 300 de grame de brânză, gen cașcaval, ce vreți și ce aveți dar să aibă consistența cașcavalului, a șvaițerului **poza4**; și se amestecă totul bine de tot, nu vă speriați mâna din poză e a mamei care a fost pusă la treabă tura asta ca să pot poza eu liniștită **poza5**; după care se fac găluște rotunde, eu le fac mai mari decât un ou, n-am poze de tura asta așa că pun una veche **poza6**; În acest moment este bine să se facă o probă pe care eu de obicei n-o fac pentru că respectând aceste cantități n-am avut niciodată probleme, dar se vede că de data asta am avut o presimțire și am făcut proba și bine am făcut Proba constă în a pune la fiert într-o mică crăticioară cu apă fierbinte o gălușcă ca să vedem dacă la fiert se dezmembrează sau rămâne așa cum e, mie tura asta mi s-a dezmembra așa că am mai pus o lingură de făină.Apoi am aruncat găluștele în supa fierbinte **poza7**; și le-am lăsat la fiert până ce s-au ridicat la suprafață moment în care le gust și numai după aceea decid dacă sunt gata sau nu **poza8**; și gata cu supa în farfurie și cu vinul meu **poza9**; și secțiunea **poza10**; din momentul în care se dă forma găluștelor, cele care sunt în plus și nu se fierb se pot pune pe o tavă și băga la congelator, când sunt congelate se iau și se pun într-o pungă și se păstrează evident la congelator, când avem nevoie de ele le luăm, le aruncăm congelate în supa fierbinte și gata.

În ele se mai poate pune șunculiță afumată, se pot fierbe în apă și servi ca garnitură etcetera, mie cel mai mult și mai mult îmi plac așa

Tort Poca

Pt Blat: 1 ou

1 cana zahar

jumate cana ulei

1 cana lapte (caldut)

2 cani faina (recomand in continuare faina cu punga rosie, de la Titan, reusita sigura)

1 lingura bicarbonat rasa

3 linguri cu gem (nu dulceata)

3 linguri cacao

- se freaca oul cu zaharul, se adauga uleiul, laptele, gemul (nu intrati in panica cand o sa vedeti compozitia flescaita care se balangane in castron, totul e in regula). Se amesteca bine, apoi se adauga bicarbonatul (praf, nu trebuie stins cu nimic), faina si cacaoa. ; Turnati compozitia intr-o forma cu pereti detasabili, unsa cu unt sau ulei, si tapetata cu faina.

se coace in cuptor la 175 de grade cam 35 de minute, ca sa va dati seama daca s-a copt o penetrati cu un pai, un betisor, in 3-4 locuri

.Blatul obtinut se lasa la racit, (atentie , se coace mai greu in forma rotunda decat in tava), apoi se taie in 3 parti egale, se lasa deoparte, ca urmeaza umplutura.**poza1**; am taiat cu drujba de torturi **poza2**; pentru umplutura

450 gr. capsuni (proaspete am folosit)

550 ml. frisca (am luat 3 cutii de cate 200 gr.)

1 plic zahar vanilat

400 gr. ciocolata (am pus Milka cu lapte **poza3**; Într-un castron am pus 2 cutii de frisca lichida , adica

400 ml. , impreuna cu zaharul vanilat. **Poza4**; am mixat cam 10 min.

pana am obtinut frisca **poza5**; În alt castron punem 150 ml. frisca lichida (am pus o cutie de 200 gr. si din cealalta cutie am cantarit 150 gr **poza6**;

mixam si p-asta f. bine **poza7**; Lasam castroanele de frisca deoparte, si punem toata ciucalata la bain marie**poza8**; aveti grija sa nu sara stropi de apa-n ea cat este pe aburi **poza9**; dupa ce s-a topit ciocolata, punem peste ea cantitatea mai mica de frisca (cele 150 gr.) **poza10**; si amestecam bine cu o lingura **poza11**; si-acuma atencion, asamblam tortul.

sub primul blat pastrati cercul de la forma, nu-l scoateti , ca sa puteti muta tortul pe ce vreți.

primul blat il ungem cu un strat din ciocolata pe care am amestecat-o cu

frisca **poza12**; pe urma peste stratul de cioco punem jumătate din cantitatea de frisca (cea de 400 gr). Evident că voi puneți frisca mai frumos ca mine, eu am trântit jumătate de castron de frisca și pe urma din 3 miscări i-am făcut freza din imagine **poza13**; peste frisca puneți capsunile spalate, desfrunzite, etc., tăiate-n jumătate, cu partea tăiată-n jos.

Poza14; pe urma puneți blatul 2 , peste blat iar un strat de ciocolată, restul de frisca, capsunile și pe urma peste toate acestea blatul nr.

3.**poza15**; pentru decoration am mai pastrat câteva capsuni , am luat niște bomboane de ciocolată, și am mai scos din arhive niște fistic tocat.

Evident voi puteți face combinații decorative mai mirolante. **Poza16**; pe urma turnați pe centrul tortului restul de ciocolată și ea o să curgă pe laterale (nu f. mult, ca e compoziția mai groasă), și îl pieptănați, îl înveliți , i faceți freza cum știți mai bine, folosindu-va de ciocolată.

dupa ce l-am aranjat, l-am bagat în frigider (se hălește/taie, după o zi/noapte la frigider, ca să se întepenească frisca).

Azi dimineața am sprintat la el, l-am scos , l-am blituit , și el e **poza 17**; atât de înalt **poza18**; acum secțiune , ia **poza19**; după ce-am mâncat tot , (și papagalii), a mai rămas atât **poza20**;

concluziones:

blaturile nu trebuie să se insiroape, de la frisca, ciocolată , capsuni , sănt fragede.

- gustul e mirolant... capsuni, ciocolată cât vezi cu ochii, frisca... cred că am spus tot

- ciocolată - glazura de deasupra , după o noapte la frigider nu e nici tare nici moale, pătrunde cutitul f. ușor în ea , singura chestie e că nu e lucioasă. **Deci** frisca o pui exact în ciocolată fierbinte, care va deveni un pic mai lichidă, dar foarte puțin.; iar după o zi sau noapte la frigider se întepenește foarte frumos , nu se blegosește, nu se stafidește, nu se întâmplă nimic înfrorător.

Pizza umplută (se numește calzone)

pizza farcită (pizza umplută , gogosi umpluți)

1kg de făină , 2 cuburi de drojdie , 2 linguri ulei , o linguriță sare se framintă cu apă caldă. , compoziția e cea de la gogosi , se lasă un pic la crescut aluatul, se întinde foaia și se pune suc de roșii , mozzarella (casatella, cas) cîrniți proaspat țrași în ulei (nu prăjit) origano. se coc în ulei din abundență.

piadina romagnola

Deci, aseară am făcut aceste "piadine" probabil cei dintre voi care au fost la mare în Italia pe "riviera romagnola" sigur le-au mâncat, sunt caracteristice zonei Emilia Romagna dar probabil dacă m-ar fi văzut mama

ar fi zis că sunt ca turtele pe care le făcea mama sa pe plită a^oa cum a zis când am făcut "crescenti" sau "tigelle".

Am pus 500 gr de făină 0 biologică cu o linguriță de sare 0i în mijloc am vărsat 250 de ml de lapte pe care îl încălzisem 1 minut la maxim în microunde (750Watt) în care pusesem 70 gr de untură (făcută de mine topind burta unui porc cumpărat la supermarket **poza1**; L-am lăsat pe Ken să mestece 10 minute, la început aluatul nu se pinea, era ca niște firmituri mari nu'0 cum să zic dar apoi a rezultat o mingiucă moale **poza2**; Taiat în două: **poza3**; 0i apoi în 3 făcând astfel 6 biluțe **poza4**; pe care le-am acoperit cu castronoiul ăsta de plastic 0i le-am lăsat să stea acolo o oră **poza5**; când erau a^oa: **poza6**; le-am întins cu sucitorul cât am putut de bine 0i de subțire **poza7**; 0i le-am copt pe ăsta dar era prea fierbinte 0i prima s-a cam ars da nu-i bai că eu am păpat-o 0i a^oa 0i când a venit Stefano m-a găsit cu o piadină într-o mânușă 0i cu berica în cealaltă. Deci ăsta în care ar trebui coapte este o placă de aluminiu pe care eu o folosesc la copt ardeii **poza8**; Deci se pune pe placă 0i se înșeapă cu furculița **poza9**; Apoi se întoarce, repet eu pe prima am cam ars-o, a doua era cam tare 0i deabia a treia era cea mai bună **poza10**; Dar tebuie binenșeale încercat, reguli precise nu pot exista. Eu însă m-am supărat 0i am pus placa asta deoparte 0i am luat minunata mea tigaie cea mare 0i frumoasă din fontă antiaderentă 0i am mers mai departe cu ea **poza11**; Din păcate în casă nu aveam jambon de nici o culoare a^oa că am umplut-o cu cârnații congelați pe care i-am tăiat felii de congelați 0i i-am pus un minut în microunde
Se pliaza 0i se papă, vedere din interior **poza12,13**

Cineva:Cunosc aceste,eu zic sandviciuri,deoarece cu Italiana nu l-e am asa de bine. Am mincat chiar pe autostrada la benzinarii.(AUTOGRIL,cred ca asa se spune in italiana) Dar acest gen de sandviciuri l-am gasit doar dupa ce am trecut de Roma si ne-am indreptat in directia Calabrien Aici in Oradea s a deschis de ceva timp o piadinerie. Proprietarul a stat foarte multi ani in Italia si s a gandit sa aduca acest produs si in Romania. Exista mai multe sortimente: cu branzeturi simple sau cu mușegai, ardei copti, sos picant, maioneza, capere, sunca, ciuperci si multe condimente. Eu nu am gustat inca, dar se spune ca sunt foarte bune

Altcineva:Ceea ce ai facut tu este tortilla de grau, cea alba care se foloseste la burito!!Doar ca nu se pune lapte si nici nu se inteapa cu furculita. Si atunci ies moi caci cand se coc pe tava aia a ta rotunda, se vor umfla si asta inseamna ca nu raman crude dinauntru. Se pune intre doua tortilla de astea o bucata de sunca si una de cascaval si se baga putin la micro sau tot pe tava ta rotunda ca sa se incalzeasca si sa se topeasca cascavalul. Ii poti pune felii de castraveti acri caci voi nu mancati

sos de chili. Sau daca sant uscate bine in cuptor(sau prajite) se numesc Tostada si se pune deasupra fiecareia diferite amestecuri: ton amestecat cu ceapa rosii oua fierte patrunjel si putina maioneza. Sau putina fasole batuta, deasupra putina smantana si deasupra branza rasa. Sau doar abogado cu ceapa tocata, rosii tocate ardei iute putin si coriandru verde sau patrunjel. Sau cu creveti, ori bucati de peste cu lamaie ceapa coriandru si sos tabasco.Si se servesc pe un platou E bun si aspectos caci sant toate culorile prezentate. Si e grozav ca cina pentru ca poti combina in 5 minute tot ce gasesti resturi in frigider. Asa ca piadina ta se mananca si in Mexic!!!!

Alticineva: Adriana si eu fac piadina dar eu pun si putin bicarbonat. Pe internet am gasit o multime de retete in unele in loc de bicarbonat poti folosi putina drojdie in altele in loc de untura, ulei de masline si in loc de lapte, apa.

Prietenul meu mi-a zis ca reteta traditionala e urmatoarea: faina, untura, apa, sare si bicarbonat. Deci, pana la urma care este reteta traditionala

Alticineva: Deci, eu am făcut aceste piadine după indicațiile pe care mi le-au dat prietenele mele italiene din zonă drept pentru care ele nu pun bicarbonat Ți eu n-am pus, ele spun că le îngălbenesc.

Eu nu mă iau după rețete din Internet ci după ce mă învață ele Ți pentru mine asta e sfânt dat fiind că trăiesc acolo de generații. Nimeni însă nu vă împiedică să puneți bicarbonat, fiecare face ce vrea.

Yandira am să încerc să nu le înșep data viitoare, unele pe care le-am cumpărat erau într-adevăr goale înăuntru Ți mă întrebam cum se fac, eu le-am înșepat pentru că aȚa face prietena mea, aici se umplu aȚa cum am arătat eu.

Afrodite, a le numi sandwich nu mi se pare corect pentru că sandwich-ul are la bază pâine, asta e o turtă.

Una, prăjite devin "gnocco fritto" deci o cu totul altă mâncare de peȚte,

pardon piadina. Ți înafară de asta cred că ar deveni prea tari prăjite Ți reprăjite, ca să prăjești un aluat trebuie cred, să îi pui drojdie Ți ca să îl umpli la fel, ceea ce vrei tu merge cu aluat de pâine sau de pizza.

Pisi, ar fi mișto dacă ai vrea să le faci Ți pe urmă să te duci să mănânci una la piadinaru' tău orădean să vezi diferența.

Silvia, tigelle-le n-are rost să le pun aici pentru că dacă n-au forma e inutil.

Yandira eu am pus lapte pentru că mi-au zis că ies mai moi Ți mai ales pentru că aveam 1 litru expirat !

Carina, drojdia în piadină n-are ce căuta pentru că nu trebuie să crească.

Lasagne

RAGU (SOS PENTRU LASAGNE SI PASTE)

150g ceapa ,100g morcov ,100 g de tulpini de telina(sedano) ,300 g carne macinata (200 g de porc , 100 g de vita) ,1 cub de knor ,Suc de rosii (la placere)

Mod de preparare:

Se taie ceapa marunt si se pune in oala (cratita) cu ulei . Se pune si un pic de apa ca sa nu se arda pina cind ceapa se inmoaie se amesteca morcovul (dat prin razatoarea mica) telina tulpina (frunze) (taiat fin) si din cind in cind se adauga cite un pic de apa pina sunt calite bine . Se adauga sare sau un knor la placere.Se pune carnea si se amesteca pina carnea se face una zarzavaturile.Se lasa pina carnea schimba culoarea si se evaporata toata apa care o lasa .Se adauga sucul de rosii (mai concentrat nu de ala prea lichid).Se lasa pe foc cca o ora chiar si mai mult depinde cit de lichid sau grosut va place sosul (eu la lasagne il vreau mai grosut , cind il fac cu paste il las mai lichid)

P.S. Dupa ce s-a pus carne si s-a evaporat apa se da focul mai tare si se pune un paharel de vin alb si se lasa pina se evaporata si vinul.(asta e reteta bolognese) eu nu-l pun , vede-ti voi cum va place .

BESCIAMEL

100 g unt ,50 g faina ,lapte la placere.

Mod de preparare:

SE PUNE UNTUL LA TOPIT INTR-O CRATICIOARA CIND S-A TOPIT SE ADAUGA FAINA AMESTECA-TI BINE SI APOI LAPTELE AMESTECIND ENERGIC.SE MAI LASA UN PIC PE FOC CA SA DEVINE MAI GROSUTA .

LASAGNE

Se fierb foile in apa cu un praf de sare .cind sunt fierte se scot si se strecoara bine .intr-o tava care se unge cu unt se pune incepind cu stratul de foi , ragu , parmezan si besciamel.tot asa pina cind ultima trebuie sa fie tot un strat de foi(ca in cazul in care se ard sa le pute-ti arunca).inainte de bagat in cuptor la 240 grade pentru o ora cca ,unge-ti foile cu unt si acoperiti cu o folie de aluminiu pentru jumatate din timpul care vor sta in cuptor pentru a nu se arde pedeeasupra

Nutella (crema de ciocolata si alune)

Daca vreti sa faceti o crema ca Nutella pentru copii vostri si care in mod sigur este mult mai sanatoasa adica cu mai putine porcarii in ea o sa va povestesc in continuare cum am facut-o eu.

Binenteles daca puteti gasi toate ingredientele necesare.

Nutella este in realitate o crema de alune si ciocolata, e nascuta aici in Piemonte si acum e cunoscuta in toata lumea, din pacate ajungind o marca foarte renumita si cu o productie foarte mare calitatea a scazut in mod infiorator in comparatie cu ceea ce era la inceput. Aceasta crema in zona asta se gaseste in abundanta in toate cofetariile, produsa de acestea, si este mult mai buna decit Nutella pentru ca are un procent de alune mult mai mare, asa cum avea si ea pe vremuri. Prietena care mi-a dat reteta a facut-o cu un aparat care aici se numeste Bimby si in Germania Thermomix mi se pare, al firmei Vorwerk, adica un robot care macina si

coace in acelasi timp pentru ca in acest fel se poate controla temperatura si mentine constanta. Dar se poate si fara asa cum am facut eu, eu am folosit termometrul de la aparatul de facut iaurt dar cum e vorba de temperatura de 50°C se poate incerca cu degetul, trebuie sa simti ca e fierbinte.

Am folosit:300 de grame de ciocolata cu lapte,200 de grame de alune de copac intregi prajite in cuptor ,130 de grame de ulei (nu de masline, eu aveam in casa de arahide),200 de grame de zahar ,300 de grame de lapte.

Am cintarit direct in vasul de la robot alunele **poza1**; Am macinat apoi alunele amestecate cu zaharul

Poza2; Am farimitat ciocolata cu cutitul **poza3**; Dupa care am pus si ciocolata in robot si am amestecat din nou

(minuta care ma ajuta in acest timp a vrut sa fie fotografata **poza4**; Am adaugat apoi uleiul si laptele si am pus pe foc mic **poza5**; Am controlat temperatura cu termometrul, ideea este ca trebuie sa se topesca zaharul si ciocolata dar sa nu fiarba adica sa fie mentinuta la de 50°C pentru 5 minute. **Poza6**; Dupa cele 5 minute timp in care am mestecat mereu am pus din nou crema in robot si am mestecat din nou **poza6**; Apoi am pus-o in frigider si dupa citeva ore era intarita.

Arata astfel, daca vreti sa incercati. Facuta astfel in casa alunele ramin granule si datorita faptului ca atunci cind sunt macinate bine devin o pasta datorita uleiului pe care le contin.**poza7**;

o alta varianta: Anul acesta am făcut altă rețetă dar care e asemănătoare cu prima, diferă numai puțin cantitățile ingredientelor:100 gr. ciocolată (care poate fi de orice fel),100 gr. de zahăr,50 gr. Alune,50 gr. ulei (trebuie unul delicat ca gust și miros),100 gr. lapte

Am folosit de data asta cana = blender de la Kenwood, a măcinat ceva

mai bine dar tot nu e perfect, data viitoare încerc să macin alunele singure. Deci am amestecat alunele cu zahărul, apoi ciocolata, uleiul și laptele. Am pus totul apoi într-o crăticioară pe foc mic 5 minute de când începe să fiaba. Voilă

Nutella e o porcarie industrială care alunele le vede trecind prin departare, parerea mea; pînă ce n-o faceți așa cum v-am zis nu puteți ști cum iese și nu puteți face comparații și nici zice că e foarte dulce, io am zis că are gust de alune și nu e dulce ca Nutella, dar depinde de ce fel de ciocolată folosești.; Am zis deja că ciocolată se poate pune de care vreți voi, dacă nu cu lapte atunci cea amară

Alta varianta (1): Am refăcut Nutella, două feluri, vă povestesc și vouă pentru că sunt foarte mulțumită de rezultatul obținut dar din păcate elementul fundamental este un robot de bucătărie foarte scump, poate totuși cineva de prin Occident îl are și îi prinde bine rețeta, io m-am îndrăgostit definitiv de dumnealui și acu caut motiv să justific așa o cheltuială și joc la loto poate câștig și mi-l pot cumpăra. El e dumnealui (Dumnealui e, aici costă 910 euro modelul acesta adică ultimul. Dacă merita sau nu e discutabil, face niște chestii pe care nimeni altcineva nu le face, adică amesteca foarte bine dovada e tocmai Nutella și coace în timp ce mesteca ceea ce e splendid pentru crema de vanilie, sosul bechamel, budinci și chestii dintr-astea. Mai poate face și risotto sau coace pasta în sos, chestie pe care eu oricum n-aș face-o dar pe care cei care îl au o fac. Mai face și mamaliga și marmelada, evident pentru asta consumă curent deci sunt mulți factori de luat în considerare.) **poza1**; Ingredientele pentru prima rețetă: 90 gr. alune de pădure prăjite; 150 gr. zahăr tos; 100 gr. ciocolată amăruie; 100 gr. ciocolată cu lapte; 200 gr. Lapte; 90 gr. ulei de semințe (semințe adică floarea soarelui, susan sau nu mai știu eu ce; am zis semințe ca să se înțeleagă că nu trebuie pus cel de măsline care are un

gust prea puternic), eu am folosit ulei de arahide

Se macină alunele amestecate cu zahărul 2 minute la viteza Turbo.**poza2;**

Se adaugă ciocolata și se macină 30 de secunde pe viteza 5. **poza3;** Se adaugă laptele și uleiul și se coace 5 minute la 50° și viteza 4.

Se mai amestecă 1 minut la viteza Turbo **poza4;**

Alta varianta (2):Ingredientele pentru a doua rețetă:60 gr. alune de pădure prăjite;80 gr. zahăr tos;200 gr. ciocolată (eu am pus un amestec în care era ciocolată albă, amăruie și cu lapte);50 gr. Unt;80 gr. lapte
Se macină alunele amestecate cu zahărul 30 de secunde la viteza Turbo.
Se adaugă ciocolata și se macină 20 de secunde pe viteza turbo. Se adaugă laptele și untul și se coace 5 min la 50° viteza 4.**poza1** Aici comparația **poza2;**

Mie îmi place mai mult cea cu unt, e și mai puțin moale față de cealaltă și mai dulce. Se păstrează la frigider, nu știu când expiră pentru că n-a ținut niciodată așa de mult ca să aibă timp să se strice

Aluat simplu de foetaj (cu care apoi s-a facut o placinta cu brinza dulce)

Va voi povesti o reteta de aluat pt placinta, pe cit de simpla, pe atit de eficienta. O am de la mama "din caiet", am facut-o de mai multe ori cu succes pt placinte dulci sau tip aperitiv. Un mare avantaj pe care mi-l aduce reteta este faptul ca ma scuteste sa mai cumpar foi de placinta congelate, care sint ele bune dar costa cam piparat ... plus ca daca le fac eu stiu macar ce am pus in ele

Deci, se fac doua aluaturi:

Aluat 1: se framinta un aluat din o cana apa (a mea are 200ml), 4 linguri ulei, faina cit cuprinde ..asa incit sa iasa un aluat nu prea virtos (eu am

cintarit - am avut nevoie de aprox 350g faina - dar puneti cite putina faina pina cind se desprinde de degete si e usor de intins), eventual putina sare (eu nu pun pt ca margarina mea e putin sarata).

Aluat 2: se amesteca 250g margarina cu 7 linguri faina.

Cam asa **poza1**; Din aluatul 1 se intinde o foaie peste care se unge aluatul 2 (in imagine jumatate din cantitati, am intins 2 foi). **Poza2**; Se ruleaza pe lungime si se da la rece pina se mai intareste. Am facut 2 asemenea rulouri pe care le-am taiat in jumatate ==> 4 bucati, fiecare pt cite o foaie. Din fiecare bucata (de rulou) se intinde o foaie relativ subtire - aluatul nu mai trebuie impaturit etc., este deja in straturi pt ca a fost rulat. Pe foaie se pune umplutura dorita, se ruleaza si se da la cuptorul preincalzit la temperatura mare. Eu am facut o placinta cu brinza dulce si am lasat-o 30 min. la 210 gradeC. Dupa cum vedeti, arata ca un aluat de foetaj adevarat, si este foarte bun. Sper sa va prinda bine reteta, este f usoara (altfel nu stiu daca mi-ar iesi!) si buna **poza3,4,5**;

Dobos

Deci la inceput foile: 6 oua, 6 linguri cu varf de zahar, 50 ml apa, 6 linguri faina **poza1**; Inxcepem cu albusurile si le batem bine de tot. Separat punem galbenusele cu apa si zaharul si le batenm cu mixerul la viteza mare pana sunt o crema **poza2**; Acum punem albusurile peste galbenusuri si faina si amestecam usor cu lingura de jos in sus fara sa batem doar sa amestecam ingredientele **poza3**; Pregatim tava sau mai multe daca avem pentru ca foile se coc repede si e bine sa ai una in plus, dar temperatura cuptorului este 180 grade. Deci foile se ung cu unt si tapetate cu faina.**poza4**; Din compozitie se pun cate 3 linguri si se coc, sa fitzi cu ochii pe cuptor ca se ard repede. Deci daca totul merge bine avem 6-7 foi, depinde de marimea tavii si forma, pentru ca nu este neaparat rotunda se poate si patrata, dreptunghiulara, cum vreti

poza5,6,7; Asa acum crema: 1/2 lt.cafea tare se pune pe foc cu 350 gr.zahar se fierbe pana se ingroasa bine siropul se ia de pe foc si se pun 50 gr.cacao se ingroasa ca o crema. Separat se spumeaza - nu cred ca este corecta expresia in romana se bate cu mixerul 300-400 gr.unt pana se albeste si se face spuma si se pune cate putzin din crema rece.Se umplu foile **poza8,9,10**; Acum foaia cu caramel: Se ard 4-5 ling.zahar - eu nu pun nimic in zahar - altzii pun unt, dar eu nu pentru ca nu iese zaharul asa transparent si fain - zic eu - Inainte eu ung cu unt marmura, daca nu aveti punteti o tava unsa cu ulei sau unt, sau o folie de plastic si roata pe marginea foii se fie bine uns pentru ca daca curge caramelul nu mai ridicatzi foaia. Dupa care eu insemn cu cutzitul locul unde voi taia portziile de caramel pentru ca operatziunea se face foarte repede si nu mai am timp sa ma gandesc la marimea portziei.

Intre timp pun un vas cu apa fierbinte in apropiere si cutziul uns cu ulei il tzin in apa fiarta si tot acolo il pun dupa fiecare miscare. Nu stiu eu sa explic f bine operatziunea, dar sper ca intelege-ti **poza11,12,13**; Si Dobosul gata **poza14**; Eu tai cu cutzitul caramelul cand este fierbinte si portzionez pentru ca dupa ce se intareste nu-l mai potzi taia. Crema este cam....cum spuneti voi dar asa cer cei carora le place Dobosul. Aceasta reteta este foarte veche are vre-o 30 de ani, se zice ca este cea originala. Voi aveti dreptate cred ca cu ciocolata este mult mai buna, dar cei ce-mi comanda zic ca nu mai este Dobos original daca e cu ciocolata. La mine in casa nu se mananca nici o crema cu unt, sau cu foarte putzin unt, dar pentru "client" stiti voi vorba aceea "clientul nostru - stapanul nostru" hihihhi sau "gusturile nu se discuta".

Am mai vrut sa va scriu o constatare - la amandine am incercat sa pun in sirop un plic de capucino cu caramel a fost excelent gustul

Cineva zice: adriana, eu fac crema cam asa: pun ciocolata neagra la topit la bain marie cu 1-2 cescute de espresso (depinde de cantitatea necesara de crema) si cca 50 gr unt. apoi o las sa se raceasca, bat frisca tare (fara zahar, caci nu-mi plac dulciurile lesinate) si amestec usor cu ciocolata . asta-i tot. nu e gretoasa, nu e duuuulce (folosesc ciocolata neagra , nu de menaj ci cremant) si sta perfect. singura mea problema e cu caramelul.

Budinca de piine-batrineasca si babeasca

Ingredientele necesare si recomandate calduros de autoare cartii

300g paine alba veche;500 lm lapte;200 g zahar alb;5 oua;50 g stafide;rom

scortisoara **poza1**; Se rupe painea in bucati si se toarna deasupra laptele incalzit si amestecat cu zaharul, romul si scortisoara. Se lasa asa bine vreo 10 minute, pina se inmoaie si cea mai scortoasa coaja. Apoi se piseaza cu furculita pina iese o chestie pe care juri ca nu o s-o maninci vreodata...**poza2**; dupa care se pun ouale si stafidele si iar amesteci ...**poza3**; si se toarna intr-o forma unsa cu unt in prealabil. Si ce facem cu asta? Nu, nu se arunca afara la oratanii (s-ar rascula cei de la protectia animalelor imediat), ci se puna in cuptor, pt circa 45 minute, la -tot circa, 200 grade.**poza4**; Si apoi a gata si arata cam in modul asta:**poza5,6**

Asta e o reteta clasica de "bread pudding", fiind f intilnita la englezi, si poate fi descrisa asa; cleioasa si umeda la mijloc, inoata de obicei in sos dulce sau are eventual o lingura de inghetata "on top".

Cremsnit fara oua

2 foi de aluat foetaj 25x40 cm,2 budinci de vanilie dr.Oetker,100 g unt nesarat,1/4 lingurita vanilie macinata,850 ml lapte,5 linguri zahar,1 zahar vanilat

Se prepara budinca.Se pune praful de budinca(amîndoua) într-un

castronel,se aduga zaharul+zaharul vanilat si cîteva(10-12) linguri din laptele rece.Se amesteca bine,pîna nu mai ramîne nici o cocoloasa. Restul de lapte,se pune la fiert.Cînd acesta începe a fierbe usor,se aduga amestecul de mai sus,si se învîrte continuu pîna se îngroasa budinca.Se da la racit într-un castron,în care apoi puteti mixa. Cînd s-a racit budinca putin(dar nu de tot)adaugati untul taiat cubulete(la temperatura camerei) si mixati.Apoi adaugati vanilia macinata,mixati cîteva secunde.Chestia cu mixatul,o repetati din cînd în cînd(înca de vre-o 5-6 ori),pîna se raceste budinca.

Se coc foile de foetaj pe hîrtie de copt la 180°C,pîna devin aurii.Foile se vor umfla.Imediat ce le scoateti din cuptor,puneti o foaie de hîrtie de bucatarie peste foaie si apasati **usor** pe ea.Atentie la aburul care iese din foaie-ARDE!

Foile se racelesc relativ repede.Umpleti foile cu crema de vanilie,apoi puneti cremsnitul la rece.Se lasa vreo cîteva ore.Înainte de servire,pudrati cu zahar pudra.Se taie foarte usor,si e super gustos de la vanilie **poza1**; mai de aproape **poza2**; sectiune **poza3**;

cineva: Eu tocmai l-am refacut simbata dar nu sunt extraordinar de satisfacuta, mersi de ideea cu turtirea foilor de calde, eu le-am intepat cu furculita de crude si tot s-au umflat un pica dar le-am turtit de reci si se sfarimau nasol, mai ales la taiere.

Autorulstiu ca nu e nimic deosebit,dar tocmai de aia l-am scris..poate unii nu vor cu oua/sau sînt alergici..sau fac vreo dieta..si ar papa si ei un fel de cremsnit..Stiu ca cineva întreba odata,pe undeva,cum se turtesc foile de foetaj..pentru ca se umfla ca o perina(foaia)..cu ocazia asta,am scris cum fac eu.Acu mi-am mai amintit o patzanie cu foaia..apasam usor pe ea si aerul nu vroia sa iese.Am întepat/crestat foaia pe lateral cu un cutit..în

rest am procedat ca mai sus;**daca** nu vrei neaparat sa cumperi praf de budinca(eu am preferat varianta asta,din cauza caldurii,si crizei de timp..si..) **poti sa prepari o budinca** din lapte,amidon si vanilie(dupa reteta ta)..atunci poate difera culoarea ,nu mai e asa galbena..dar important e gustul.Dupa ce termini budinca,urmezi pasii din reteta..;

O budinca rapida se poate prepara si acasa

Aveti nevoie doar de ceva lapte,putin amidon,un batz de vanilie/sau daca nu va deranjeaza punctuletele negre,puteti folosi si extract de vanile/macianta ..si zahar dupa gust..se prepara la fel de repede ca cea din plic

Rulada cu biscuiti si banane

Facem un sirop din urmatoarele ingrediente:50 gr. margarina, 250 ml. lapte, 50 gr. cacao150 gr. zahar

esenta de rom (dupa gust)**poza1**; Se fierb aceste ingrediente **poza2**; leaga putin compozitia si se da la rece, nu in frigider ca face o pojghita, nu tocmai estetica. Daca acest lucru se intampla totusi, fiti fara grija ca se topeste daca amestecati cu nitica putere...Intre timp se zdrobesc 500 gr, de biscuiti, eu i-am batut bine la cap cu batatorul de snitele intr-o punga **poza3**; Siropul caldut se amesteca cu biscuitii rezultand o pasta, e cu atat mai fina cu cat biscuitii sunt mai farimitati **poza4**; Ii lasam sa-si traga sufletul si o aroma puternica de rom si trecem la compozitia alba. Avem nevoie de

200 gr. Margarina;200 gr. zahar pudra;100 gr. nuca de cocos;esenta de vanilie(tot dupa gust)**poza5**; Purcedem si la frecatul lor pana devine o pasta fina si nu se mai simte deloc zaharul, chiar de e el facut pudra...**poza6**; Acum trecem la asamblare, vedeti? V-am zis eu ca nu doare, e chiar usor....Se intinde pe o folie de celofan prima foaie de cacao, adica cea neagra cu biscuiti. Aveti rabdare, se cam lipeste dar cu o lingura

umezita mereu sortii vor fi de partea voastra Si acum urmeaza si cea alba care se inacapataneaza mai rau ca cea neagra dar se poate. Uitati dovada **poza7,8**; Foaia nu trebuie sa fie mai lata de o palma si jumatate si lunga cat va ajunge.In functie de cat de lunga e, de atatea banane aveti nevoie. Eu am folosit 2. Nu va descumpaniti daca le vedeti incovoiate, indreptati-le usor cu mana inasa fara a le rupe...Dar n-am zis unde se pun. Deci, cele 2 micute se pun pe lungimea foii pe partea dinspre voi pentru a o putea rula **poza9**; Si incepem rulajul cat mai strans, ajutandu-ne de celofan. La frigider cu ea cateva ore, pentru reusita sigura o noapte!poza10; Iata inca o poza cu rezultatul, desi cam neclara, oricum dupa ce o gustati va va clarifica gustul DELICIOS!!!**poza11**;

Poate te-au derutat biscuitii aia care se vad prin compozitia neagra.Am spus ca cu cat sunt mai marunti biscuitii cu atat mai fina iese compozitia.In plus fata de salamul cu biscuiti mai are compozitia alba si banana iar in minus nucile, rahatul si alte chestii ce se mai pun in salam.Eu personal nu sunt o fana a salamului de biscuiti inasa rulada asta o mananc cu placere

pesto ligure-sos care se pun la paste

Deci, pesto-ul ca cel din Liguria trebuie să aibă:

- frunze verzi de busuioc
- ulei de măsline
- semințe de pin (pinoli)(Au aparut si in Romania semintele de pin, e drept ca sunt cam scumpe, am vazut ieri in Bucuresti la Fourmi cu 160 mii o punguta mica)
- usturoi
- parmigiano și pecorino.(Pecorino are si la lidl si am vazut in toate

marketurile, este asemanator parmezanului (depimnde insa si de gradul de imbatranire si de tipul de pecorino: romano, sardo;)

Normal că dacă m-aș fi născut în Liguria aș fi insistat să se folosească și uleiul de acolo ca și busuiocul dar a-l face cu produse tipice din Liguria e imposibil așa că pentru a putea fi făcut de fiecare trecem cu vederea această chestie, ingredientele menționate mai sus însă sunt absolut INDISPENSABILE. Dacă nu le aveți vă lăsați păgubași sau faceți ce vreți voi dar nu aveți dreptul să spuneți că ați făcut pesto.

Ar mai fi de adăugat că tradiția spune că el se face în scăciță = mojar (aia de la făcut mujdeiul de usturoi) dar când e vorba de cantitate mare bag mâna în foc că nimenea nu-l face altfel decât cu robotul.

Cel cumpărat din păcate are o grămadă de alte porcării înăuntru pornind de la jdemii de fructe seci în locul semințelor de pin care sunt foarte scumpe și terminând cu coloranții.

Singurele de "cumpărat" care au ingredientele corecte, aici sunt cele de la Coop și Bofrost.

O precizare încă în ceea ce privește frunzele de busuioc care sunt foarte delicate pentru că se deteriorează repede și se oxidează, trebuie lucrat repede cu ele, unii spun să adaugi cuburi de gheață, alții sare groasă ca să nu se înnegrească, apoi eu le-am încercat pe toate și tot se înnegresc, părerea mea proprie și personală este că cei care îl produc și la care are o culoare verde deschis e plin de coloranți. Poza1; am pus în robot uleiul, semințele de pin și usturoiul poza2; Am amestecat poza3; Am adăugat frunzele de busuioc poza4; Am adăugat parmigiano și pecorino poza5; Am amestecat și acesta este rezultatul poza6; La borcânel poza7; și în drum spre congelator. Altă precizare, se spune că cel pregătit pentru a fi pus la congelator nu trebuie să aibă brânză ci aceasta se adaugă după ce a fost decongelat, în cazul de față eu l-am făcut ca să îl folosesc la lasagnele de aici poza8;

cas pane

oua, faina , sare, cas (al meu 100% de oaie) optional pesmet sau in cazul meu susan

se taie casul felii, se sareaza , se da prin faina , ou , faina si iar ou, apoi prin pesmet sau susan. Se prajeste in ulei incins

Este delicios, tata facea foarte des, fara pesmet. Un cas foarte bun mi se pare cel de la Hochland. Este ideal primavara cu salata verde si paine proaspata

Amalia, cum verifici ca ... casul e 100% de oaie? In piatza, bineinteles ca toti declara ca e de oaie, dar...

Tare as vrea sa stiu cum pot evita sa platesc la pret de cas niste branza de vaci incheagata?eu zic ca dupa gust si miros, sau iti cauti o sursa sigura. la tara la zonele de munte!ps. casul de oaie e mult mai *gauritdaca e de vaca nu-i bai, e mult mai bun pane, ca nu se "imprastie" asa tare in tigaie. tot pentru ca sa nu se imprastie eu tai feliile mai groase.

Cineva zice: reteta e foarte faina, si pentru faptul ca un cas de oaie adevarat are grasime mai multa, alta consistenta si gust.Si eu am facut ceva asemanator, dar cel mai mult imi place cand pun cartofi la facut in vasul roman de lut, iar la sfarsit pun deasupra multe felii de cas (si peste ele ceva mirodenii) si le las cam 5 min. sub capac ,iese o nebunie

Lasagne din dovlecei

Am tăiat felii pe lungime dovleceii **poza1**; ăi pe acest instrument care se pune pe focul de la aragaz i-am "grillat", timp în care am făcut en^ope mii de lucruri adică nu tre' să stai cu ochii pe ei ca pe butelie **poza2**; Pe măsură ce erau gata îi puneam într-o cutiupă ăi puneam puțină sare pe ei. Asta se întâmpla dimineața.

Mai pe după-amiază am luat o formă de pus la cuptor și am întins puțin ulei pe ea, apoi am pus un strat de felii de dovleci **poza3**; Apoi am pus bucățele de mozzarella și am stropit cu pesto (frunze de busuioc, pinoli, usturoi și ulei după ochi măstecate în chopper) **poza4**; și tot așa până ce am terminat cu totul și mi-a rămas o grămadă de pesto pe care l-am întins echitabil pe ultimul strat **poza5**; Am pus la cuptor la 200°C creșterea mai bine de jumătate de oră **poza6**; Am servit apoi frumuseala pe farfurie cu roșii "concassée" deasupra **poza7**;

Placinta cu dovleci

Pe foaia de plăcintă unsă cu puțin ulei am pus dovleci tăiați felii ca mai sus pe care am pus un pic de sare și înainte de a-i tăia pe foaie i-am strâns bine în pumn ca să le iasă apa, și am fărâșit un pic de telemea **poza1**; Am rulat **poza2**; Am tăiat în tăvi și am vărsat smântână amestecată cu ouă și am înșepat **poza3**; Am pus la cuptor mai întâi cu folie de aluminiu deasupra mai apoi fără până ce era așa. **poza4**;

Bavareza în turban

Temperatura de coacere : 220 C (425 F); **Coacere** : 7-8

minute; **Ustensile** : Tava de biscuiți 30x38cm (12x15 po)

Tava de tort 23cm diametru pe 6 cm înălțime (9 po x 2 ½ po); **Portii** : 8
portii; **Conservare** : 2 zile la frigider.

Masuratori 1 cup = 240ml; 1 lingură de supă = 15ml; 1 linguriță = 5 ml

Pentru blat: 1 ¼ cup făină; 2 linguri cacao; 6 ouă; ½ linguriță vanilie; ¾ cup zahăr; ¼ cup zahăr pudră; 2 linguri de gem + 1 lingură apă caldă (asta pentru a unge blatul după ce a fost pus în tavă)

Pentru bavareza: $\frac{3}{4}$ lingura gelatina in pudra; 4 linguri suc de portocale; $\frac{3}{4}$ cup lapte; 3 oua; $\frac{1}{3}$ cup zahar; 2 linguri cacao; 60gr ciocolata extra-neagra taiata in bucatele ; 1 varf cutit sare; $\frac{1}{3}$ cup frisca 35% ; 2 linguri lichior de portocale

Pentru decor; Rulouri de ciocolata; Fasi de portocale

Prepararea blatului

- 1.** Cerneti $\frac{1}{2}$ cana faina cu cacao pe o foaie de hartie de copt (sau unde vreti voi) Cerneti si restul de faina pe o alta foaie
- 2.** Pastrati 2 linguri cu zahar, bateti galbenusul cu restul de zahar si vanilia pina cind se face o crema spumoasa alba.
- 3.** Bateti albusul de ou pina incepe sa se intareasca, cu un minut inainte sa fie bine batut puneti cele 2 linguri cu zahar pe care le-ati pus deoparte.
- 4.** Amestecati o lingura de albus cu o lingura din amestecul de galbenusul amestecat cu zahar, apoi incorporati restul de albus delicat. Inainte ca albusul sa fie bine incorporat (amestecat cu galbenusul) impartiti compozitia in doua. Intr-unu puneti faina simpla iar in bolul al doilea faina cu cacao.
- 5.** Puneti cele doua compoziti in pungi de decor, puteti folosi varf de 1 cm (eu nu am avut doua varfuri) asa ca am folosit doar punga. Preincalziti cuptorul (220C 425F) Si acum pe o tava de 30x38cm (12x15po) puneti hartie de copt (dar ungeti tava inainte cu putin unt si apoi puneti foaia si incepeti sa puneti aluatul in tava (o dunga maro, una alba pe diagonala). Inainte de a pune blatul la copt pudrati-l cu zaharul praf dar in doua reprize la interval de 5 minute.
- 6.** Coaceti 7-8 minute (nu trebuie mai mult) Lasati sa se raceasca citeva minute apoi intoarceti blatul si scoateti foaia de hartie.

Montarea bavarezei

- 1.** Masurati si decupati doua benzi de pe lungimea blatului de 6 cm latime pentru a imbraca peretii tavii de tort (23cm diametru si 6 cm inaltime) din restul de blat decupati un disc pentru fundul tavii el trebuie sa fie un pic

mai micut decit fundul taviiEu am avut probleme tava mea a fost mai mica si am fost obligata sa fac doua semicercuri si le-am unit

2.Inmuiati gelatina pentru 5 minute in suc de portocale, apoi pe baie de aburi o topiti si o lasati sa se raceasca un pic (faceti asta dupa ce a inceput sa se ingroase crema)

3.Fierbeti laptele , frecati galbenusul cu 4 linguri de zahar si cacao, fara a te opri din amestecat torni laptele fierbinte, apoi rastorni totul in oala in care a fiert laptele si la foc mic fierbi crema pina cind crema ramine pe lingura si va arata ca o ciocolata calda(se va simti la amestecare ca se ingroasa dar nu foarte mult)

4.Cind este gata dati oala la o parte si puneti gelatina si ciocolata si amestecati. Apoi bateti albusul cu un pic de sare iar la final restul de zahar, amestecati albusurile cu crema.

5.Puneti oala in chiuveta si dati drumu la apa rece sa se raceasca, crema intre timp bateti frisca, iar cind crema este rece se toarna peste ea frisca si lichiorul de portocale (eu am pus citeva picaturi esenta de portocale).

6.Turnati bavareza in tava de tort tapetata cu blatul, se pune la frigider pentru 4 ore.

7.Scoateti torta din forma si decorati-o cu rulouri de ciocolata alba si coaja de portocala.

Cornulete-altfel decit celelalte

O mica precizare , daca tineti neaparat sa va apucati si voi sa le faceti, aluatul necesita o noapte de stat in frigider(eu l-am lasat doua ca nu am avut vreme a doua zi sa il fac).**ingrediente:**

1 pliculet de drojdie uscata;1 cup de lapte caldut(ceva mai putin de un sfert de litru, cautati va rog transformarile) ;3 si 3/4 cups de faina (pe asta am cantarit-o si or fost nici mai mult nici mai putin de 580 g faina);1

lingurita rasa de sare ;1 cup de unt(si pe astea vi le spun in grame , 226 de grame , adica 2 batoane de alea de aici);1/4 cup de zahar(cu asta mai greu ca mie mi s-o parut ca e prea putin si am pus vreo 90 de g , asa ca asta-i dupa gust);1 ou;

Si de la mine putere , un strop de esenta de vanilie si coaja rasa de lamaie

Daca doriti sa le mai si dati o fata , faceti si o glazura dupa

urmatoarele:2 cups de zahar pudra;2-3 linguri de lapte;esenta de migdale sau vanilie sau ce vreti voi si le amestecati pe toate frumusel ca sa ungeti cornurile.

Si sa vedem cum il facem aluatul asta care e un pic mai deosebit fata de altele.

Era sa uit de poza cu ingredientele:**poza1**; si ce am adaugat **poza2**; Si procedura, atata de diferita pentru un aluat cu drojdie:intr-un bol se dizolva drojdia in laptele caldut, faina se amesteca cu sarea intr-un alt bol , iar oul se bate frumusel cu zaharul:**poza3**; intre timp , am uitat sa va spun ca batoanele de unt le-am pus la congelator sa inghete bine. Apoi urmeaza o operatie pe care nu am pozat-o din motive de murdarie si de pazit camera foto. Untul se da pe razatoarea mare (aia de mere) peste faina. Daca aveti rabdare puteti si sa il taiati cu cutitul sau cum vreti voi altfel , incat sa va ramana bucatele. Mie asa mi s-a parut mai usor si mai rapid de facut , apoi l-am amestecat usor cu faina pana am obtinut cum vedeti in urmatoarea **poza4**; sper sa inteleti ce am vrut sa zic eu aici , ca doara sunteti culinarese

pasii astia se lucreaza destul de rapid, am turnat apoi laptele cu drojdia peste oul batut cu zahar , am dat prin ele cu lingurita si toata

amestecatura aia am turnat-o peste faina cu unt. Precizez , **nu am**

framantat nimic , decat am adunat aluatul gramada.Am obtinut un aluat destul de lipicios si molice , l-am strans cat de cat gramada si arata cam asa:**poza5**; i-am pus folia de plastic in cap si la frigider cu el, Si o venit ziua cea mare, de rulat cornulete.

Iar mandrul meu aluat , uite-l tocmai scos din frigider(sper sa observati diferenta cu poza anterioara):**poza6**; se imparte in 3 bucati , una se lucreaza(iar precizez, numai ii dati o usoara forma de minge cat sa il pueti mai usor intinde sa nu va apucati nici de framantat si nici sa il lasati sa se inmoaie, tre sa fie cat mai rece totul) , celalalte doua asteapta , dupa cum va si ganditi , in frigider:

Il faceti bila si il intindeti dupa indemanare intr-un cerc cu un diametru de vreo 30 de cm si il taiati in 12 bucati pe raza. Inca o data va spun ca tre sa lucrati repede sa nu aiba vreme sa se inmoaie !!!!!!!**poza7**; si de la margine rulati, nu strans ca nici nu aveti cum, cornuletele **poza8**; le puneti la dospit la un strop de caldura(in carte scrie la 80-85 F timp de 30-45 de minute) ca sa isi dubleze volumul. Eu am incalzit un strop cuptorul si am pus acolo prima tava si m-am uitat la ceas sa stiu sigur ca macar prima tava o stat 30 de minute.

Uite-le scoase din cuptor ca sa il pot incinge la 375 F si sa le pun la copt, se vede ca is diferit crescute **poza9**;rezultatul **poza10,11**

Cartofi cu sos la cuptor

5 cartofi maricei

Se curata si se taie rondele. Se fierb, dar sa nu se inmoaie de tot.

Sos:2 cepe mari;2 rosii mari;4 catei de usturoi;1 ardei;3 carnati subtiri 9la alegere);sare, piper, boia picanta sau ce vreti voi

Ceapa si usturoiul (tocate) se calesc, se adauga ardeiul tocat marunt, iar dupa 1 min carnatii taiati rondele. Se lasa vreo 5 min cat sa se mai prajeasca putin carnatii, apoi se pun rosiile taiate marunt si se lasa pana mai scad (daca isi lasa prea multa zeama). La sfarsit se pun condimentele.

Se unge tava cu putin ulei. Se pune 1/2 din cantitatea de cartofi, apoi 1/2 din cantitatea de sos si se repeta.

Pentru deasupra:branza rasa sau cascaval;2 oua batute bine la care se adauga marar

Eu pe deasupra stratului de sos am mai pus si putina zacusca

o varianta: Am revenit cu reteta pas cu pas. Am dublat cantitatile de data asta.

Se fierb cartofii rondele.

Incepem cu sosul.Ingredientele: ceapa cu usturoiul, carnatii, ardeii, rosiile, praf de usturoi, chilli, piper, condimente friptura si sare **poza1**; Punem ceapa cu usturoiul la calit.**poza2**; Cand s-a inmuia ceapa se adauga ardeii si se lasa vreo 2 min **poza3**; Apoi se adauga carnatii (eu am mai avut vreo 2 feliute de salam in plus) si se mai lasa vreo 5 minute timp in care se mesteca deoarece tind sa se lipeasca carnatii **poza4**; Dupa care se pun rosiile.**poza5**; Se fierbe pana cand ajunge asa.**poza6**; Apoi trecem la asamblat.Ungem o tava cu putin ulei. **poza7**; Se pune jumatate din cantitatea de cartofi (pe care eu i-am fiert cam mult **poza8**; Apoi trei sferturi de sos.**poza9**; Am mai pus in plus un strat de rosii felii.**poza10**; Apoi un strat subtire de zacusca **poza11**; Restul de cartofi **poza12**; Restul de sos.**poza13**; Branza rasa **poza14**; Si la sfarsit ouale si condimente.**poza15**; Se lasa la copt aproximativ 40 min la foc potrivit.Aici gata facuta.**poza16**; Sectiunea:**poza17**;

Coptura de cartofi in varianta de post

am luat ceapa verde , patrunjel, marar, un ardei iute dulce si champignoane din piatza, am mai pregatit de acasa cartofi, usturoi, ulei , piper: **poza1**; am taiat ciupercile felii shi le-am pus la prajit. Intre timp am taiat cozile de la ceapa verde (numai pe astea le folosesc) si mararul **poza2**; dupa ce s-au patruns ciupercile, am adaugat ceapa verde shi am tot amestecat sa nu se arda **poza3**; la sfarsit pun shi mararul. Dupa ce s-a calit tot amestecul, l-am pus la un tocator manual cu 3 cutzite, care maruntzeshte amestecul dupa cum arata **poza4**; las amestecul ala in vas shi ma apuc de un sos de usturoi:

Pun un pumn de patrunjel verde , catzeii de usturoi, ardeiul iute, ulei de masline, sare si le dau la mixer.

Fiind o cantitate mica, am pus totul intr-o cana :**poza5**; la final am adaugat zeama de lamaie si apa minerala si am mai dat la mixer o tura, shi a ieshit un sos buuuun tare, de mergea mancat shi gol **poza6**; pregatesc ceapa roshie pentru a o da prin taietorul de la mixer (e ca shi cum ash da-o prin razatoare):**poza7**; in cateva secunde e gata **poza8**; pun pasta obtzinuta la calit cu ulei shi amestec mereu, sa se omogenizeze shi sa nu se arda **poza9**; iau tigaia de pe foc, adaug o lingura de faina de soia shi amestec repede, apoi mai pun apa si amestec la foc mic , pana iese compozitia asemanatoare cu cea de la ciulama **poza10**; Am dat cartofii prin razatoare (mare) si am ingredientele :**poza11**; amestec bine cartofii cu sosul de ceapa si cu frunze de patrunjel tocat, dupa care pun in tava :**poza12**; pun apoi ciupercile shi sosul de usturoi **poza13**; Rezultatul :**poza14**;

Bulcute cu cascaval

Avem nevoie de:1 kg faina;3 oua (unul pentru uns bulcutele);1 iaurt;100 gr drojdie uscata (am pus un pliculet jumate din care se vede);1 lingurita sare;3 lingurite miere de albine;200 gr ulei;300 gr cascaval (ras) **poza1**;

Se pune 700 gr faina intr-un castron . Facem loc la mijloc pt drojdie si putin iaurt **poza2**; se separa albusul de galbenus si se pune lingurita de sare peste galbenus si amestecam .

Se pune iaurtul si albusul.galbenusul frecat cu putina sare si adaugat si **poza3**; Amestecam totul plus restul de faina.Punem si mierea si uleiul apoi trecem la framantat bine **poza4**; Eu am lasat o ora la crescut pt ca am mai facut si altceva intre timp dar cred ca juma de ora este de ajuns..

Asa arata : am dat si cascavalul pe razatoare **poza5**; Acum trecem la modelat aluatul... se presara faina pe masa si se intinde o foaie **poza6**;

Apoi intr-un colt crustam putin **poza7**; Putin cascaval in mijloc **poza8**; Si acum incepe dansul .Dar sa stiti ca este usor totusi **poza9**; Facem asa **poza10**;dupa ce am inchis lateralele inchidem si de jos intorcand potin aluatul pentru ai da forma de trandafir . **poza11**;cam asa arata **poza12**;

Eu le-am pus in forme dar se pot pune si in tava **poza13**; Dupa ce am incins cuptorul la 190 °C si le pensulam cu oul batut le bagam la cuptor pt 25 min Asa arata gata **poza14**; Precum se vede sunt si mai mici si mai marisori ,depinde cat de gros intindem aluatul. Sectiunea **poza15**;

California pizza

Am facut de aseara un aluat dupa reteta Pocai, doar ca eu am pus totul in masina de piine si nu m-am mai chinuit cu framintatul. Dupa o ora jumate l-am scos si l-am pus intr-o punga de plastic si l-am lasat peste noapte in frigider, ca era prea tirziu sa mai stau sa gatesc Asa arata dimineata....**poza1**; a crescut mult peste noapte.... Pe o tava unsa cu margarina, am inceput sa pun ineluse de aluat.... in asa fel incit sa se suprapuna putin **poza2,3,4**; apoi am pus feliute de hot dog (asta aveam prin frigider....) in fiecare gaurica **poza5**; si tot asa pina am umplut tava **poza6**; cite un pic de ketchup pe fiecare....**poza7**; si l-am intins apoi cu o periuta....**poza8**; am presarat boabe de porumb...**poza9**; am ras punina mozzarella si cheddar, le-am amestecat si le-am pus peste pizza **poza10**; si le-am aruncat in cuptor pt 20 min, la foc mediu (350 F)....**poza11**; se las 5 min in tava sa se racoreasca... se pun pe farfurie....**poza12**

pt ca sotul meu nu maninca hot dogs, am pus ciupercute in gaurelele lui sau salam...

Cineva: Eu am pus in masina de facut piine... 1 cup lapte caldut, 1/2 cup ulei, 2 linguri zahar (muuult mai putin zahar trebuie pt reteta asta, o lingurita cred ca e de-ajuns!), 1/2 lingurita sare... am amestecat. Deasupra 2 cups faina alba si in mijloc 2 lingurite drojdie....

Prajitura suedeza

Aluatul - 4 oua, 125 g zahar, 1 pachetel zahar vanilat, 125 g faina, 2 linguri amidon, 1 lingurita praf de copt. **Crema**: 2 foi de gelatina alba, 3 oua, 2 pachetele de praf de budinca de vanilie, 80 g zahar, 750 ml lapte, 1,2 kg mere rase (fara coaja), 2 linguri suc de lamaie,

Decor: 750 g frisca batuta, 50 g zahar pudra, cateva felii de mere, stropite cu lamaie ca sa nu se innegreasca, 100 g ciocolata rasa. Se porneste cuptorul.

Aluatul: Se ia o tava dreptunghiulara si se tapeteaza cu hartie de copt (pergament). Se bat bine ouale ca sa se obtina o spuma densa, se adauga zaharul si zaharul vanilat si se mai amesteca circa doua minute, pana ce compozitia devine omogena. Separat se inmoaie gelatina in apa. Se amesteca faina, praful de copt si amidonul, jumatate din ea se cerne peste compozitia de oua, se amesteca din nou, apoi se adauga si restul. Se

toarna aluatul in tava si se coace circa 12 minute, la foc viu.

Umplutura: Se despart ouale. Se bate spuma albusul. Se amesteca praful de budinca cu zaharul si 100 ml lapte, apoi se adauga galbenusurile. Laptele ramas se fierbe, se adauga in compozitia de budinca si se pune totul la fiert, pe flacara mica, pana ce crema incepe sa se ingroase. Se introduc in ea albusul batut, gelatina si se pune totul la rece, intr-un vas acoperit. Merele rase, amestecate cu o lingurita de suc de lamaie, se introduc in crema de vanilie. Se intinde compozitia peste aluatul copt. Deasupra se unge cu frisca si se pune totul doua ore la rece. Suprafata prajiturii se decoreaza cu feliute de mere, iar partea laterala cu ciocolata rasa.

Si acum reteta asa cum am facut-o eu: Ingredientele pentru aluat **poza1;** Am preparat aluatul ca in reteta, dar dupa ce l-am copt a iesit prea subtire, l-am refacut schimbând procedeul. Adica am batut albusurile spuma tare, apoi am adaugat cate putin din zaharul amestecat cu zaharul vanilat. Peste albusuri am pus apoi putin cate putin din galbenusurile amestecate bine, amestecand usor cu o spatula/lingura de lemn. **poza2;** Apoi am cernut peste compozitie cate putin din faina amestecata cu praful de copt si amidon, amestecand usor de jos in sus **poza3;** pana ajunge asa: **poza4;** Am turnat compozitia intr-o tava (30 x 20 cm) tapetata cu hartie de copt, si am pus-o in cuptorul preincalzit, la 180 grade C pentru 15-20 min. (vedeti cand este gata incercand cu o scobitoare) **poza5;** Blatul copt, mult mai inalt **poza6;** Pentru ca nu agreez budincile la plic, am schimbat ingredientele pentru crema. **poza7;** Am facut o crema de vanilie din :

3 oua, 6 linguri amidon (70 g), 10 linguri zahar (150 g), 750 ml lapte rece, vanilie, coaja rasa de lamaie, 100 g unt. La final am adaugat 2 pliculete de gelatina (1 plic = 7 g), inmuiate in putina apa rece, apoi am adaugat putin din crema calda si am amestecat pana la dizolvarea completa si am adaugat-o in crema.

In reteta originala, in crema se mai adaugau 1,2 kg mere curatate de coaja, rase pe razatoarea mare si stropite cu o lingurita de lamaie. Eu am folosit doar 4 mere mai mari (cu toate ca in foto se vad 7 mere, adica 1,2 kg), pe care, dupa ce le-am ras le-am stropit cu suc de lamaie... apoi le-am stors (ca lasasera suc mult) si le-am adaugat in crema. **poza8;** Dupa ce s-a copt blatul, l-am scos din tava si pus sa se raceasca pe un gratar, apoi l-am transferat pe tava unde urmeaza montarea prajiturii. Peste blat se pune crema (pentru ca era inca mai curgatoare, am taiat hartie cerata, o foaie mai lunga, pe care am pliat-o in 3 si cu ea am inconjurat blatul, facand un fel de perete in jurul blatul ca sa nu se

imprastie crema pe de laturi **poza9**; Am pus tava la frigider, vreo 2 ore cred, nu mai stiu sigur pentru ca intre timp mai aveam de pregatit si altele ...Pana se intareste cat de cat crema...Apoi am pregatit frisca ca lin sfatul din paranteza (**Adriana, frisca e din smantana aia lichida pentru frisca 35% grasime...obisnuita...la vreo 300 ml am adaugat vreo 3 linguri zahar pudra (confectioners' sugar) care aici contine si cam 5% amidon (nu stiu daca asta are vreo importanta)...Am batut-o cat sa nu se unteasca (ca am patit-o odata,daca am batut-o prea tare)...si am pus-o in spritz si gata...Varful nr. 22,ala de ornat..si arata ca la cofetarie..Atat si nimic mai mult.**

Dar uite ca am descoperit o reteta ca sa stea frisca teapana, n-am probat-o...dar mai mult ca sigur ca o s-o incerc.Reteta e luata de aici: si zice asa: **Frisca stabilizata**

1 lingurita gelatina pudra;2 linguri apa;1 1/2 cana (cup) smantana lichida pentru frisca (heavy cream);1/4 cana (cup);zahar pudra (confectioners' sugar);1/2 lingurita extract de vanilie

Se refrigereaza bolul in care se mixeaza si paletetele mixerului cel putin 15 min. Se inmoaie gelatina 5 min.in apa. Se pune la bain-marie si se amesteca pana se dizolva gelatina. Se raceste la temperatura camerei.Gelatina trebuie sa fie lichida,dar nu calda cand se adauga la smantana. Se mixeaza smantana pt.frisca si zaharul in bolul racit, pana incep sa apara urme distincte de intarire.Se adauga gelatina in suvoi continuu, mixand constant.Se adauga vanilia si se mixeaza pana se intareste.Rezulta 2 cani.

Isi mentine forma 2 zile la frigider.) Ma gandeam ca daca pun frisca asa cum este in reteta, se cam lasa pentru ca aveam de pus si feliile de mere deasupra. Am folosit doar 500 ml frisca lichida, 4 linguri de zahar pudra si 1 plic de gelatina (7 g)**poza10**; Am adaugat frisca peste crema si am mai pus putin tava la frigider, iar intre timp am pregatit merele pentru decor.**poza11**; In reteta originala, merele erau taiate felii subtiri (pe circumferinta, cu tot cu casuta samburilor) apoi stropite cu suc de lamaie si puse peste frisca. Eu le-am taiat feliute subtiri, le-am calit in putin unt pana s-au inmuiat, apoi le-am asezat pe prajitura si am presarat deasupra putin scortisoara.

Cu ciocolata rasa am decaorat prajitura pe laterale...si in finala arata asa:**poza12**; Din lateral **poza13**; Cu toate ca am pus hartia cerata pe margine, tot mai curge putin din crema, dar imbraca prajitura pe margine, si se lipeste mai bine ciocolata rasa ;Sectiunea **poza14**;

Strudel cu banane

500 g foi placinta(eu am pus numai 7 foi,mi se parea prea mult tot pachetul);6 banane;100 g stafide;1 lingura coaja rasa de portocale;5 linguri de rom sau 2 de esenta de rom;3 linguri apa calduta;150 g nuca

macinata;75 g unt;100g;smantana subtire;1 lingura zahar-facultativ;zahar pudra

Punem stafidele + coaja rasa de portocala intr-un vas,turnam peste ele apa calduta si romul.Lasam 30 minute **poza1**; Prajim putin nuca (varianta mea)si apoi o macinam sau se pune in cuptor bine incins pt 6-7 min,apoi se lasa sa se raceasca si se macina **poza2**; Se amesteca miezul de nuca cu untul aflat la temp.camerei(+1Lg zahar **poza3**; Se unge o foaie de hartie de copt cu unt,se pun pe rand foile de placinta(am pus 7) una cate una,unse intre ele cu unt topit si racit **poza4**; Pe ultima foaie intindem nuca amestecata cu unt **poza5**; Se curata bananele si SE TAIE IN 4(eu nu am citit cu atentie si le-am taiat pe jumate si dupa ce am facut poza le-am taiat inca o data pe jumătate **poza6**; Se scurg stafidele si se presara peste banane,nu se arunca sucul scurs **poza7**; Sucul scurs se amesteca cu smantana(am folosit smantana pt frisca) **poza8**; Se toarna amestecul peste banane **poza9**; Se ruleaza si se da la cuptor pt 45 minute la foc potrivit(175 gr,ventilator) **poza10**; Dupa ce e gata se pudreaza din abundenta cu zahar pudra **poza11**;

Ciulama de ciuperci cu mamaliguta

avem nevoie de :400 g ciupercute din cutie sau proaspete;250 grame smantana;2 linguri rase de faina;o ceapa medie;
2 catei de usturoi;patrunjel dupa gust

pentru mamaliguta - fiecare o face cum ii place si cum stie asa ca nu dau cantitati **poza1**; taiem ceapa marunt si o punem la calit. dupa ce a devenit sticloasa adaugam si ciupercutele pe care le acoperim lasand capacul putin deschis. ele se vor face in suc propriu, iar cand acesta a scazut completam din nou cu apa sa fie bine acoperite. **Poza2,3,4**; dupa ce am pus apa lasam oala fara capac si aducem la fierbere. lasam sa fiarba incet cam 10 min pana mai scade putin din apa. in acest timp amestecam cele 2 linguri de faina cu smantana si, cand zeama a mai scazut adaugam acest amestec. lasam sa mai fiarba 5 min. **poza5,6**; ca si completare, cand punem amestecul de faina este momentul sa punem sare si piper dupa gustul fiecaruia. dupa cele 5 minute punem usturoiul pisat impreuna cu patrunjelul taiat. amestecam, lasam un minut - doua si inchidem focul.**poza6,7**; asa arata la final ciupercutele; dincolo langa o

bucata generoasa de mamaliguta. este foarte buna si foarte rapid de preparat.pofta buna !!**poza8,9**

Mie-mi place mult ciulamaua si cu piuré de cartofi

Foetaj picant

1 pachet de 400g foetaj(inca nu am incercat sa-l fac acasa);200g sunca presata tocata;200g branza gouda sau alt cascaval ras;2-3

rosii;sare,piper,busuioc,galbenus de uns deasupra

foetajul se taie patrate mai mari.se pun pe diagonala bucatile de sunca peste se pun cubulete de rosii apoi se condimenteaza cu sare si piper.se presara cascavalul si ceva verdeata.eu am pus patrunjel si a iesit fb.

se impacheteaza ca in **poza1**; se pun in tava pregatita cu hartie de copt lasand putin loc intre ele.

se ung cu galbenus si se mai presara putin cascaval.se dau la cuptor 15 min la 180 grade. **Poza2**; rezultatul:**poza3**;

sau ciuperci+cascaval

Cirnat vegetal polonez

Aluatul se intinde ~ 0,5 cm grosime , se taie un patrat, se unge cu ou batut, sosul de mustar,se umple cu cartofi piure , ceapa prajita, ou si piper, Se ruleaza, unge cu ou si coace

Sau

Ingredientul principal fiind tot aluatul frantuzesc m-am gandit ca merge aici.

350 aluat frantuzesc ;25 gr pasta de ansoa (anchovy) ;1 ceapa mica rasa fin ;piper macinat ;1 ou batut ;3 linguri parmezan ras ;piper de cayene

Se intinde aluatul 40x30cm Se taie in doua foi 20x30 cm

1)Se unge una din foi cu pasta de ansoa. Se presara cu ceapa tocata

2) Se unge a doua foaie cu ou batut Se pune peste prima foaie cu partea unsa, pe ceapa Se apasa cu sucitorul usor fara sa se deformeze. Se taie in 2 bucati de 10x30 Se taie fasii de ` 2X10 cm Se ung cu ou. Se pudreaza cu parmezan. Se lasa plate sau se rasucesc (surub) Se coc in tava unsa 6 minute sau pana ce se auresc.

Se servesc pudrate cu piperul de Cayene

Creμες cu 4 foi-f.cremoasa

150 g faina,100g smantana, 2 galbenusuri. Se pun toate intr-un castron si se framanta bine, apoi se presara masa de lucru cu faina si se intinde o foaie nu foarte subtire, care apoi se unge uniform cu 80 g margarina,iar apoi se presara peste margarina 80 g faina. Se face **foaia** sul si se taie in 4 parti egale. Se intind 4 foi care se coc pe dosul tavii(tava neunsa) cuptorul la 375 F.

Crema: 5 galbenusuri se amesteca bine cu 14 linguri de zahar si 3 plicuri de zahar vanilat, apoi se adauga 5 linguri de faina si o lingura de amidon, alternand cu 800 ml lapte rece. Apoi se fierbe crema la foc mic amestecandu-se,intre timp se bat bine,bine albusele cu 50-75 g zahar(eu am pus 75) si apoi dupa ce crema este fiarta se adauga putin cate putin asa calda peste albusele batute spuma.

Se pune crema intre foi si se da la rece pentru cateva ore

Intr-un castron se amesteca faina cu smantana si cele 2 galbenusuri

poza1,2;

din aluatul rezultat se face o foaie nu prea subtire , ca re se unge cu 80 g margarina si se presara apoi peste margarina 80 g faina **poza3,4;** Se face foaia sul si se taie in 4 parti egale, se intind 4 foi care se coc pe dosul tavii(neunse) te temp.375 F 10-15 min sau pana foaia este maronie avand grija ca apoi la urmatoarele foi fiind cuptorul incins timpul de coacere sa fie intre 8 -12 min **poza5,6,7,8,9;**acum pun o poza finala cu crema si una finala cu foile **poza10,11;** Am presarat putin zahar pudra deasupra si am pus-o la frigider o ora **poza12;** Si poza finala **poza13;**

foile le intind imediat dupa ce am terminat de facut aluatul, nu l-am lasat deloc la frigider si le-am copt imediat.

Crema o pun asa calda , imediat cum am luat-o de pe foc, amestecand-o cu albusurile crema s-a mai racit si am intins-o imediat pe foi ,crema nu curge arata foarte bine foile nu aluneca deloc de la crema, mai tarziu o sa pun o poza cu sectiunea si cum arata crema mai de aproape. M-am grabit cand am postat reteta, trebuia sa merg dupa fetita mea la scoala.

Si am uitat sa specific ca in momentul cand se intind foile sa se intinda

usurel sa nu se rupa aluatul, chiar daca mai iasa pe margini putina margarina si faina nu ii nici o problema

Omleta cu legume

ingredientele pentru doua portii:-4 oua, sare , condiment universal, putin patrunjel, o lingura de ulei.;un ardei, trei ciperchi proaspete, trei rosii mici, trei felii de sunca.

Se taie legumele si se pun la inmuiat, fara ulei, intr-o tigaie de teflon poza1; celelate ingrediente deja pregatite....**poza2**; le batem cu telul sau cu furculita, foarte bine, pentru o omogenizare perfecta.....nu uitati uleiul....este foarte important **poza3**; intre timp legumele se inmoaie si raspandesc in bucatarie o aroma **poza4**;le acoperim sa nu le fie frig....si sa faca cunostinta unele cu altele, invartind din cand in cand cu lingura de lemn printre ele **poza5**; Si cand sunt gata inmuiate....rasturnam peste ele minunatia de oua batut cu verdeata condimente si ulei.**poza6**; la foc moale, lasam sa se inchege pe margini omleta....mai intai fara capac, dupa care acoperim si nu iutim deloc focul...**poza7**; E gata cand arata cam asa si se dezlipeste de margini. Un mare secret....dupa ce ati adaugat oul batut peste legume si ati uniformizat compozitia nu mai amestecati deloc cu lingura **poza8**; Se serveste cu un sos dulce-picant si cu bucatele de branza topita sau cascaval daca doriti....**poza9**;

Nu se arde, tocmai de aceea pui capacul si lasi focul mic. Caldura care se acumuleaza sub capac e redirectionata spre cratita si coace omleta. Atat doar, focul mic. Practic omleta se incheaga , se coace, nu se prajeste!!! Spor la gatit!

O varianta de cremsnit mai buna

Acum am să vă povestesc cum am făcut cremșnitul sau cremeșul cum îi spun fetele din Ardeal Așa cum spuneam am făcut aluatul de foetaj cum am explicat într-o reteta anterioara de cremsnit; Am tăiat un dreptunghi de mărimea tăvii de la aragaz **poza1**; și l-am copt la 200°C până când a ajuns așa **poza2**; Apoi am improvisat ochiometric crema așa: Cu robotul am făcut o bezea din 3 albușuri și 3 linguri de zahăr **poza3**; Am cântărit gelatina (eram convinsă că nu era suficientă daram mers mai departe, dacă îl voi mai face ar trebui să încerc să dublez cantitatea de gelatină)**poza4**; Explic și cum se folosește gelatina care se găsește aici, se pune în apă rece **poza5**; și după câteva minute se îmbibă bine de apă și arată așa **poza6**; Crema am făcut-o cu 3 gălbenușuri, 1 litru de lapte, 3 linguri de zahăr, 2 linguri de făină și 1 lingură de amidon, am mestecat-o mereu la foc mic **poza7**; și când era gata deci caldă am adăugat câte o bucată de gelatină care se topea de la căldura cremei **poza8**; Apoi am lăsat crema să se răcească **poza9**; și am amestecat-o cu bezeaua **poza10**; Apoi am turtit foetajul **poza11**; și i-am pus crema deasupra **poza12**; Am pus celălat strat de foetaj **poza13**; și am lăsat-o apoi la rece cu o mică greutate deasupra.Rezultatul final **poza14**;

Eu zic că e destul de bună, Mari nu mai are acel gust de făină de data trecută numai că după minenu era suficientă cantitatea aceea de gelatină, trebuie mărită. Iar foetajul era prea mult, trebuie făcută o foaie mai subțire sau așa cum îmi sugera Bolognesa să o tai în două.

Am vazut acele foi de gelatina chiar saptamina trecuta... la TV, pentru ca in magazine la noi nu am vazut.

Era o tipa care se cheama Nigella Lawson si care are o emisiune numita Nigella Bites; pentru fetele din Europa cred ca este un nume cunoscut, ea fiind englezoaica

Cremele cu faina fiarta trebuie sa fie fierte f bine pt a nu se simtii gustul de fainal. E bine sa se puna faina si amidon. Se gusta pina nu se mai simte gustul fainii. Prima oara cind am citit explicatia am fost foarte sceptica pt ca in general toate cremele cu faina pe care le-am incercat aveau oaresce gust de faina. Am acasa reteta de crema pt patiserie cea clasica frantuzeasca, stiu ca in franceza suna mai frumos dar cu franceza nu prea stau bine.

Adina sunt de aceea⁰i părere cu tine, eu vorbeam despre creme⁰ul/crem⁰nitul pe care l-am făcut acum câțva timp ⁰i despre cel făcut acum în care am înlocuit o lingură de făină cu una de amidon ⁰i gustul de făină a dispărut

Felicitari este deosebit.Ai dreptate cand spui ca noi ardelencele spunem " cremes". Dar vreau sa-ti spun ca eu am spurapus doua foi de "cremes" pe care le-am cumparat din comert, si le-am taiat patratele, apoi am luat

fiecare patratel ,din prima foaie, si am format din nou foaia, apoi am pus crema peste prima foaia si am luat fiecare patratel din a doua foaie taiata si l-am pus peste crema (unde dedesupt era celalalt patratel), ca sa nu se imprastie crema cand tai cremesul.M-a invatat o cofetara

eu fac cremesul ca si esme,doar ca pun frisca separat.mor dupa gustul de foietaj cu frisca(mai ales dupa rulourile cu frisca) ;daca fac cu crema fiarta,fara gelatina,cu amidon,atunci pun albusurile batute spuma(fara zahar!) la sfarsit.dar la frisca nu renunt

Zici ca suntem din aceeasi zona, indiferent cum fac crema de cremes, cu sau fara frisca, cu sau fara faina, frisca pun...La mine cremesul se aranjeaza in felul urmator. Una bucata foaie cremes, una bucata crema de vanilie, una bucata frisca (aprox de aceeasi inaltime cu crema) si una bucata foaie....

Adriana, cremsnitul tau arata foarte pe gustul meu: se vad foitele multe-multe in care s-au desprins foile... N-as face nimic sa-i reduc din inaltime. Daca vrei, totusi, iti spun cum am mancat eu cremes la Cluj: avea 3 randuri de blat, deci si 2 de crema. Asa ca ai putea imparti aluatul in 3, iar un strat sa fie de crema, cel;alalt de frisca (nu-mi aduc aminte daca acela de la Cluij era si cu frisca, dar, fiind de cofetarie, nu se putea compara cu unul de casa

Dip de spanac

300 gr spanac fiert(in reteta spune congelat, eu am preferat sa pun proaspat);500 gr smintina;300 gr maioneza(de data asta am pus doar 250 gr) in cazul familiei mele maio. Cumparata;3 cepe verzi;1 cubulet de supa concentrata "Knorr"(de legume);o piine "Pumpernickel" (eu n-am incercat, dar cred ca ar merge si cu un alt fel de piine, neagra, integrala)**poza1**; Am tocat totul in robot **poza2**; inainte de a pune cubul de "knorr" l-am frecat cu o lingura de smintina, sa fiu sigura ca nu ramin bucatele prin dip(cum s-a intimplat odata)**poza3**; Am taiat capacul la piine (de obicei o cumpar rotunda, dar de data asta n-am gasit numai dreptunghiulara) o scobesc si incerc sa tai capacul si ce-am scobit in cubulete, cit sa bagi o data in gura.**poza4**; O asez pe un platou, torn dipul in scobitura si asez de jur imprejur cubuletele de piine, si tot felul de vegetale crude.**poza5**;

reteta de dip care mie imi place cu cartofi copti si carnati la grill

1 cutie crema de branza; 1-2 linguri smantana; 1 legatura ceapa verde; putin Chilipulver, boia de ardei, sare piper
toate le pun la robot pina avem o pasta fina

o alta varianta cu braza (am mai scris-o pe la retete vegetariene,

la pasta de branza, ca idee. am sa descriu aici mai in amanunt): 250 gr branza de vaci; 100 ml smantana; 2 cepe verzi sau una mica rosie; o lingurita chimen macinat (se poate si nemacina daca nu va deranjeaza); sare, piper
totul maruntit in robot pana se face pasta; mie imi place asta la nebunie cu morcov crud

Currydip

2 oua; 150 smîntîna acra; 2 linguri de iaurt; 1 lingurita mustar; 1 legatura mica de patrunjel proaspat; curry, piper(fac.), sare si ceva boia dulce dupa gust

Se fierb ouale(tari), se decojesc, se lasa la racit, se piseaza/paseaza. Se amesteca smîntîna acra + mustar + iaurt, se aduga curry, boiaua, sarea, piperul(fac.), se amesteca bine cu ouale pasate. Înainte de servise, se adauga patrunjelul proaspat tocat.

Dip de rosii

80 g brînză gen Philadelphia; 1-2 lingura maioneza ; 40 g ketchup; 1 lingura de rosii concentrat(de la dozica aia mica); sare, piper dupa gust; Basilikum (busuioc); daca doriti se mai poate adauga si 1 lingura sherry si ceva tabasco.

Brînză se amesteca cu maioneza, se aduga ketchup-ul si pasta concentrata de rosii. Se sareaza si pipereaza dupa gust. Se mai poate aduga sherry si tabasco. Cu tabasco e super picant si bun
Înainte de servire se adauga ceva basilikum tocat .

La dip in italiană îi zice salsa

dep de avocado

2 buc.avocado;1 ceapa rosie de marime medie;1 buc.lamaie mica verde;50 ml.ulei de masline;sare si piper

Se pun toate in blender. Sper sa va placa

Pate vegetal

Timp de preparare: 1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:50 gr. fulgi de soia (dupa rehidratare se obtin aproximativ 200 gr.);2 cepe;50 ml.ulei;1 lingurita zeamil,sau faina;1 cartof mic;1 morcov mic;1 pastarnac mic;1 lingurita rasa cu boia de ardei dulce ;1 varf de cutit de boia iute (facultativ);sare si piper

Mod de preparare :50 gr.margarinaFulgii de soia se pregatesc dupa indicatiile de pe ambalaj.Se lasa sa se raceasca apoi se preseaza foarte bine pentru a se indeparta apa.Ceapa se caleste usor apoi se rastoarna peste fulgii de soia.Toate legumele se taie in bucati si se pun la fiert .Trebuie sa fiarba foarte bine.Dupa ce au fiert,fierbinti se paseaza sau se mixeaza.Zeamilul sau faina se desface in putina apa rece apoi se pune la fiert in 3-4 linguri de apa sau supa in care au fiert legumele.Se mixeaza bine toate ingredientele.Se adauga sare,piper si boiaua.Dupa ce am potrivit gustul cu sare si piper se adauga margarina si se mixeaza sau se freaca cu o lingura pana devine ca o crema.Se lasa la rece pentru 30 de minute dupa care se poate servi.Poate fi pastrat 3-4 zile la frigider

Piine italiana angelica

e un aluat dulce dospit ca cel de cozonac.Rețeta e din cartea Pane e roba dolce de Sorelle Simili din care am mai pus rețete de pâine, fetele care sunteți în Italia, căutați-o pentru că e minunată.

Se face o plămădeală din:135 gr făină, din cea cu mult gluten pentru că trebuie să crească bine, pentru cine are evident, deci ori manitoba ori cea cu W mare, a mea are 340;13 gr drojdie proaspătă;75 apă.

Se amestecă și se lasă să crească, eu am lăsat cam o oră la loc foarte cald adică în fața șemineului.**poza1**; Apoi eu am adăugat deasupra:400 gr

făină;75 gr zahăr;3 gălbenușuri;120 gr lapte cald; o linguriță de sare și am amestecat totul bine cu ken-ul **poza2**; după care am topit 120 gr unt și l-am adăugat câte un pic mestecând mereu.

Am pus iar la crescut.;Când a fost bine crescut, am presărat un pic de făină pe planșetă și am pus aluatul pe ea, fără să-l amețesc deloc, l-am apăsut numai cu mâinile și l-am tăiat în pat **poza3**; Am apăsut la fel cu mânuța ca să fac un dreptunghi **poza4**; și l-am uns cu unt topit după care am presărat stafide **poza5**; sau picături de ciocolată **poza6**; după care dreptunghiul se rulează **poza7**; și se taie în două, atenție pentru că trebuie să folosiți un cuțit care să taie foarte bine și ca să nu se lipească de aluat trebuie să presărați multă făină pe lama lui **poza8**; despărțiți bine cele două jumătăți de sul astfel încât partea tăiată să fie în sus, după care împlețiți în două.**poza9**; Deci eu am făcut 4, două cu stafide, una cu picături de ciocolată și alta cu feliuțe de ananas confiat;Am pus iar la crescut;asta e ;stafide și picături de ciocolată **poza10**; stafide și feliuțe de ananas confiat **poza11**; Le-am copt 20 de minute la 200 de grade celsius, sunt bronzate bine pentru că mie așa îmi plac **poza12**; Imediat ce sunt scoase din cuptor deci fierbinți trebuie pusă glazura care se face cu un albuș și 4 linguri de zahăr praf **poza13**; Et voila, angelica cu stafide **poza14**; angelica cu picături de ciocolată **poza15**; angelica cu feliuțe de ananas confiat **poza16**; și secțiunea **poza17**;

picadillo con papas y chorizo, mincare tipica din Costa Rica

Ingredientele:1/2kg cartofi fierti;1 ardeu rosu;1 ceapa;3 catei de usturoi;1 tija de telina;300-400g chorizo (sau in lipsa, parizer; o alta varianta de picadillo este cu carne tocata);citeva fire de coriandru (din pacate eu n-am avut)

E necesara o observatie. Chorizo este diferit de la tara la tara. Chorizo din Spania nu se compara cu cel din Costa Rica, Argentina, etc. Kiar si la nivelul unei tari, pot fi mai multe feluri de chorizo. Cel care se foloseste in Costa Rica pentru picadillo este un cîrnat gros care este asemanator la gust cu parizerul nostru. Eu n-am avut asa ceva aici si am folosit un cîrnat nemtzesc (care se aseamana si el cu parizerul de la noi **poza1**; Se pun la calit intr-o tigaie, ceapa, usturoiul, telina si ardeiul. Cind devin "sticloase" se adauga chorizo tocat marunt.**poza2,3**; Se lasa sa se "gateasca" chorizo (si sa-si reduca din volum), apoi se adauga cartofii. Eu am skimbat tigaia cu o oala, pentru ca nu mai incapeau toate in tigaie. Se amesteca bine si se lasa la foc mic 10-15 minute, amestecind mereu pentru ca se lipeste foarte repede.**poza4**; Si asa a aratat inainte de a o devora. Desi pare o kestie simpla (poate kiar banala), v-o recomand pentru ca este foarte buna la gust. Pacat ca mi-a lipsit coriandrul **poza5**; chorizo aici e un salam ca lumea deloc parizer, mi se pare și ușor picant dar de asta nu-s sigură, inclusiv o prietenă mi l-a adus odată de mult de la București. Pentru că în funcție de asta se schimbă radical gustul rețetei tale chorizo e un cîrnat uscat(spaniol) si picant cu boia iute în compozitie.Asta-i de la Kaufland..cel putin asa cred,dar n-as jura,pentru ca nu l-am cumparat eu(sotul)**poza6**; sint multe tipuri de chorizo, in functie de tara. Ceea ce descrii tu (ca un salam) poate fi chorizo iberico, mai uscat . Insa numai in Spania, exista o multime de feluri de chorizo, ca cel de casa sau chorizitos (care sint cruzi). In Argentina, Venezuela sau Perú, de exemplu exista chorizo parillero, cu aceeasi compozitie inasa proaspat). Etc.... In Costa Rica exista chorizo atit crud cit si cel "conservat" si mai exista si acela gen "parizer". Ambele tipuri, "parizer" sau "conservat" se pot folosi in picadillo, rezultatul fiind un picadillo mai colorat (si mai picant) sau mai putin colorat. **Poza7**;

Prajitura cu blat de biscuiti

–

Ingrediente: 360g biscuiti; 190g margarina topita; 170g ciocolata; 400g crema de branza (sau 500) la temperature camerei
180g zahar; 1 lingurita esenta vanilie; 3 oua la temperature camerei; Frisca
Pentru blatul de biscuiti:

Aveti nevoie de o tava rotunda cu diametrul intre 24-26 cm pe care o tapetati cu unt. Preincalziti cuptorul la 175 grade.

In acest timp pisati biscuitii bine de tot si ii amestecati cu untul topit. Noi am folosit la pisat ceva greu

Nu va sperati **poza1**; Puneti biscuitii in tava tapetata iar cu un pahar cu fundul plat apasati bine in interiorul tavii astfel incat sa se ridice doar marginea cu 2 cm. **Poza2**; Puneti apoi tava in cuptorul preincalzit pentru 10 minute iar dupa o scoateti si o lasati sa se raceasca pe un gratar. **poza3**;

Pentru crema: Topiti la bain marie ciocolata. Dupa ce s-a topit bine o dati de pe foc. **Poza4**; In acest timp puteti intr-un bol crema de branza, zaharul si esenta de vanilie, pe care le mixati la viteza medie pana obtinem un amestec cremos, dar aveti grija sa nu bateti prea mult. **poza5,6**; Adaugati ouale treptat, incorporandu-le in crema de branza cu o paletica **poza7**; In continuare adaugam si ciocolata topita si mixati la viteza mica pana totul se incorporeaza bine. **poza8**; Puneti acest amestec peste stratul de biscuiti. Dati la cuptor pentru aproximativ 1 ora. **poza9**; Cand prajitura este gata si putin racita adaugati si frisca. **Poza10**; Scoateti forma dupa ce s-a racit **poza11**; Frisca... **poza12,13**; Si asta este bunatatea ce a iesit! P.S. Recomandat este sa lasati la frigider pentru cateva ore. **poza14,15,16**; P.S. Este de preferat sa lasati prajitura pe fundul de la tava. **poza17**;

Frittata cu cartofi

Asta e reteta care am facut-o eu ieri, fara carne.

ingrediente:6 cartofi mari, taiati cubulete, cu tot cu coaja;6 oua (eu am folosit doar 2 galbenusuri+6 albusuri, ca sa mai tai din colesterol un pic);150g maioneza;1 ardei gras rosu, taiat marunt;100g ciuperci, taiate feliute si marunt;

1 ardei iute verde taiat marunt;70g cheddar cheese;30g mozzarella;40g lapte;mararsare, piper, boia dulce pt culoare ;Am taiat cartofii si i-am pus la fiert **poza1**; am taiat ciupercutele, ardeiul rosu si cel iute si mararul **poza2**; in timp ce cartofii fierti erau la scurs...**poza3**; am pregatit cele 6 albusuri + 2 galbenusuri **poza4**; am dat brinzele pe razatoare si am masurat laptele **poza5**; am batut ouale cu lapte, sare si piper **poza6**; pt ca tot faceam poze am uitat sa pun si maioneza la pasul anterior, asa ca am pus intii ciupercile apoi maioneza.... dar s-a amestecat bine **poza7**; am pus apoi si ardeii si 2/3 din brinza rasa si am incorporat usor...**poza8**; si la sfirsit cartofii fierti i-am adaugat....**poza9**; am pregatit o forma mare pt noi si 2 mici pt copii **poza10**; am pus din compozitie in castronele lor...**poza11**; in restul compozitiei am amestecat mararul si am pus in forma mare, pt noi.... **poza12**; si am presarat restul brizei in fiecare forma...**poza13,14**; am dat la cuptor, la foc mediu (350 e la mine...) cam 20 min formele mici...**poza15**; si mai de-aproape....**poza16**; dupa ce le-am lasat sa racoreasca cam 10-15 min... le-am pus in farfurie **poza17**; cea mare a trebuit sa stea mai mult in cuptor... tot am incercat in mijloc si era inca moale... nu stiu exact cit a stat, cam 40-50 min... cert e ca am realizat ca nu am pus boia deasupra frittatei, asa ca am pus-o dupa juma de ora!!! si asa a aratat cind a fost gata **poza 18**; se lasa cel putin 1/2 ora inainte de a se taia si servi... sper **sa** va placa

Cineva intreaba: Dar de ce ai pus cartofii cu tot cu coaja

Raspuns: Coaja de la orice cartof e comestibila..asta în cazul în care nu e bolnava,sau e verde,sau are puncte negre...sau e stricata.Daca cartoful este frumos si sanatos,poate fi savurat cu coaja .

Eu fac Potatoes..ceva stil mexican(asa spun eu,nush daca si mexicanii cunosc varianta mea)

Aleg cartofi nu pre mari(cam de aceeasi marime toti),îi spal bine,îi taî în 4.Fac o pasta din ustroi uscat si macinat,chilli macinat,boia,sare,2-3 linguri de ulei de masline si 1 lingura de faina.Torn aceasta pasta peste sferturile de cartofi,amestec bine.Pun cartofii într-o tava,si dau la cuptor.Îi las pina s erumenesc bine,sînt super la gust!Cartofii,bineînteles cu coaja!

Pogacele cu cartofi

Ingrediente:500 gr cartofi fierti si rasi;500 gr faina;300 gr unt;3 oua batute;50 gr drojdie proaspata;2 lingurite sare;1 lingurita zahar
eu am pus in plus 50ml lapte caldut ca nu am inteles prea bine cum sa dizolv drojdia **poza1**; aseara am fiert cartofii si cand erau calduti inca i-am trecut prin presa de cartofi.;restul ingredientelor le-am lasat la temperatura camerei pina dimineata.;am pus drojdia in laptele caldut cu o lingura de zahar si am amestecat faina cu 1 lingura cu varf de sare.;
am amestecat apoi cartofii cu margarina **poza2**; apoi cu ouale puse pe rand si mixat bine dupa fiecare **poza3**; adaugam apoi drojdia+laptele si mixam din nou **poza4**; si apoi totul se amesteca cu faina si rezulta acest aluat **poza5**; se lasa intr-un loc caldut vreo ora.**poza6**; Se intinde o foaie groasa de ~ 3 cm pe masa infainata.Se cresteaza in lung si in lat, formand un desen de patratele.;mie aceasta operatie nu mi-a reusit **poza7**; Taie cu ceva rotund,eu cu cana de ceai am taiat **poza8**; pune in tava pe hartie de copt, unge cu galbenus , presara sare grunjoasa, chimen , susan sau ce vreti.;
se mai lasa 20 min sa se odihneasca si apoi se coc.;

eu prima tava nu am lasat-o la odihnit si nu mi-au iesit foarte inalte.in schimb celelate arata foarte bine.**poza9**; in timp ce prima tava era la cuptor,am intins restul aluatului,l-am taiat si le-am lasat la odihnit **poza10**; Se coace in cuptor cald la 190 grade Celsius cam 25min, pana ce se rumenesc;tava cu seminte de in:**poza11**; mi-au iesit 35 bucati. sunt foarte fragede si gustoase.**poza12**; si in interior:nu sunt deloc unsuroase **poza13**;

mi-au iesit 35 dar acum depinde si cu ce pahar le tai.eu nu am pus 50g ci un cubulet din ala mic de drojdie(40-45g) cum sunt la supermarket de cumparat

