

Cele mai bune retete

Aperitive, supe

- Covrigei sarati
- Cartofi taranesti
- Balmos (mincare moldoveneasca de mamaliga)
- Pogaci (Pogacele) cu jumari
- Mititei romanesti

Feluri principale

- File de peste pane cu garnitura de ciuperci la cuptor
- Tortellini cu sos de smantana
- Cartofi ingramaditi (Rakott krumpli)
- Pizza salami
- Ciolan cu fasole

Deserturi si prajituri

- Prajitura tricolora simpla
- Foi de napolitane umplute
- Clatite flambate
- Prajitura cu crema de nes
- Prajitura Nicoleta

Covrigei sarati

Ingrediente :

1 kg faina, 200 g margarina, 200 g untura, 3 oua, 1 lingurita sare, drojdie, 1 lingura smintina, lapte cit cuprinde

Preparare :

Drojdia se pune la dospit cu putina sare si putin zahar (va creste in volum). Faina se freaca intre miini cu margarina si untura, apoi se adauga 1 ou, drojdia, smintina, sare si laptele. luatul trebuie sa fie mai tare. Laptele se pune atit cit sa faca aluatul sa se adune dar sa nu se lipeasca de platou. Se framinta si se intinde o foaie groasa de jumătate de deget. Se fac covrigei cu o forma, se aseaza in tava si se ung cu ou batut. Se coc pe gratarul din mijloc, la foc mic, pina cind se rumenesc usor. Din aceasta compozitie vor iesi 5 tavi de covrigei.

Cartofi taranesti

Ingrediente :

6-8 cartofi potriviti, 2 cepe, 2-3 ardei grasi, concentrat pentru supa, boia dulce

Preparare :

Se fierb cartofii curatati si taiati cuburi, in apa cu sare, pina cind sint aproape gata. Se incinge ulei intr-o tigaie mare si se dinstuie la foc potrivit doua cepe taiate marunt. Se adauga sare, concentrat de supa si boia si ardeii grasi taiati. Se adauga cartofii si se amesteca bine. Se mai lasa citeva minute. Se pot servi ca atare, cu o salata asortata sau ca garnitura la fripturi simple de pui, porc.

Balmos (mincare moldoveneasca de mamaliga)

Ingrediente :

500 g malai, 250 g telemea de oaie, 1 l smintina, 200 g unt, 500 g cas

Preparare :

Se pune la fiert, la foc mic, smintina si 100 g unt, iar cind incepe sa faca besici, se adauga malaiul in ploaie, amestecandu-se continuu. Se marunteste telemeaua si se adauga la mamaliga. Se lasa sa se fiarba mamaliga. Se serveste presarat cu cas proaspat si stropit cu restul de unt topit. Este foarte gustoasa si rece.

Pogaci (Pogacele) cu jumari

Ingrediente :

100 g jumari proaspete de porc, un cub drojdie, 300 g faina, 100 g untura de porc, 5 oua, 100 ml smintina, 2 lingurite sare

Preparare :

Se amesteca intr-un castron incapator drojdia cu smintina. Se amesteca pina cind drojdia s-a topit in intregime. Se taie marunt de tot jumerile si se adauga la drojdie, impreuna cu sare. Se incorporeaza untura. Se adauga treptat faina si alternativ galbenusurile de oua (albusurile se pastreaza pentru mai tirziu). Se bate pina cind se obtine un aluat consistent, care face besici. Se presara faina pe o suprafata de lucru. Se intinde o foaie de aluat si se taie cercuri cu un pahar. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt si se aseaza pogacelele. Se ung cu albus de ou batut usor. Se lasa sa dospeasca cam 30 de minute, pe suprafata de lucru, nu in cuptor. Se dau la cuptor, la 190 grade Celsius, pe raftul din mijloc, pina cind cresc si se rumenesc bine (cam 10-12 minute). Se dispun cam 16-20 bucati pe o tava, ies cam 3 tavi. P.S.: cele mai bune jumeri pentru pogacele sint resturile care ramin la strecuratul unturii dupa prajirea jumerilor, deoarece acestea sint deja destul de marunte si in pogacele isi gasesc si o intrebuintare adecvata.

Mititei romanesti

Ingrediente :

1 kg carne amestec (vita si porc), un virf cutit bicarbonat de sodiu, un virf cutit piper, un virf cutit chimen, 1 capatina de usturoi, sare

Preparare :

Se da carnea de doua ori prin masina de tocat, se adauga sare, se amesteca bine, apoi se adauga piper, chimion, bicarbonat. Se amesteca bine. Separat se face un mujdei de usturoi, se adauga la compozitie. Se lasa putin (30 min) la rece.

Se ataseaza la masina de carne un tub pentru a iesi micii uniform, sau se fac cu mina.

Se frig la gratar, la foc iute. In timpul cit se frig, se ung cu o pana muiata in zeama de carne. Eu stropesc cu bere.

File de peste pane cu garnitura de ciuperci la cuptor

Ingrediente :

6-8 cartofi mijlocii, 4 file peste, 2-3 fire ceapa verde, 500 g ciuperci Champignon maro, o cana lapte, 2 linguri faina, 2 oua, pesmet, zeama de lamiie, 6-7 linguri unt

Preparare :

Se curata cartofii si se taie cuburi. Se pun la fiert in apa. Cind clocoteste apa, se adauga sare din belsug. Se fierb la foc mijlociu. Se curata fileurile si se sterg cu un prosop de bucatarie. Se sareaza si se stropesc cu zeama de lamiie. Se curata ciupercile si se aleg 12 bucati frumoase, mari. Se desprind cu grija palariile si se lasa deoparte. Restul de ciuperci se taie felii si se prajesc in 2 linguri de unt. Se adauga ceapa verde si se toarna laptele amestecat in prealabil cu faina. Se lasa la foc mic sa se ingroase sosul. Se bat ouale si se trec fileurile prin faina, ou, pesmet, ou, pesmet si se prajesc in ulei bine incins. Se incinge cuptorul la 200 grade Celsius si se aseaza ciupercile pastrate separat pe o hirtie de copt. Se dau la cuptor 5-6 minute, se adauga sare si se pune unt in mijlocul fiecarei ciuperci. Se mai dau la cuptor 6-8 minute, pina cind se inmoaie. Se scurge apa de la cartofi si se adauga 2 linguri virf de unt. Se prepara un piure. Se dispun fileurile (cind le scot din tigaie le las citeva minute pe un prosop de hirtie, pentru a se absoarbe uleiul), piureul, ciupercile (atentie la sucul din interiorul palariutei) si se dispune sosul. Se serveste cu o salata de sezon

Tortellini cu sos de smantana

Ingrediente :

250 gr tortellini, 125 gr bacon putin afumat, 2-3 linguri ulei masline, 200 gr smantana, sare, piper, 1 foaie de dafin, 1 lingurita maghiran, 1 vf de cutit zahar, 50 gr parmezan

Preparare :

Tortellini se fierb in apa cu sare conform indicatiilor de pe ambalaj (intre 10-15 minute), dupa care se iau de pe foc si se mai lasa sa stea in apa 2-3 minute. Se strecoara.

Sosul: baconul taiat cubulete se prajeste in ulei, se adauga foaia de dafin, maghiranul, zaharul, sare si piper dupa gust, la sfarsit se adauga smantana si se amesteca bine sa se omogenizeze. Se amesteca tortellini cu sosul obtinut si se serveste cu parmez ras.

Cartofi ingramaditi (Rakott krumppli)

Ingrediente :

1,5 kg cartofi, 500 ml smintina, 7-8 oua, 200 g pesmet (cel mai bine proaspat facut, din jumătate de franzela alba)

Preparare :

Se fierb cartofii cu coaja in apa cu sare (plus o lingurita de concentrat de supa de legume, pentru gust). Se fierb ouale tari. Se prajeste la foc potrivit pesmetul in unt sau ulei. Se unge o forma termorezistenta cu unt. Se curata cartofii si se taie felii. Se curata ouale si se taie felii. Se aseaza un rind de cartofi si unul de oua. Se sareaza. Se presara deasupra pesmet si se toarna smintina. Se repeta. Se termina cu smintina. Se poate rade deasupra cascaval. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 20-30 minute, pina cind se rumeneste. (ca varianta, se poate face fara pesmet deasupra ci doar cu cascaval ras, iar deasupra de smintina se poate adauga sunca cubulete)

Pizza salami

Ingrediente :

un blat pizza (vezi reteta de baza blat pizza), 4-5 felii de salam uscat, o mozzarella (aprox 100 g), 3-4 linguri sos de rosii

Preparare :

Se unge blatul de pizza cu sosul de rosii, se dispun feliile de salam si deasupra se presara mozzarella taiata foarte marunt. Se coace 5-6 minute la 250 grade Celsius.

Ciolan cu fasole

Ingrediente :

aprox. 500-600 g fasole uscata alba (eu folosesc un borcan de fasole pentru supa, gata preparata, de 800 g), un ardei gras mare, o ceapa mare, ulei pentru prajit, cam o cana de bulion, un ciolan afumat (sau cirnati afumati), o foaie de dafin

Preparare :

Se fierbe fasolea in mai multe ape. (avantajul fasolii la borcan este ca nu mai trebuie fiarta:)) Cind fasolea este aproape gata, se taie ceapa marunt, ardeiul bucati mici. Se taie carnea de pe ciolan bucati potrivite. Se incinge putin ulei intr-o oala si se prajeste ceapa impreuna cu ardeiul, la foc mijlociu. Se adauga dupa citeva minute carnea de porc sau cirnatii afumati taiati felii groase. Se prajeste inca citeva minute, amestecind din cind in cind. Se reduce focul la mic, se adauga cam 2 cani din zeama de la fasole si bulionul si se acopera. Se amesteca din cind in cind. Cind carnea este fiarta (pentru ciolan, cel putin o ora), se adauga fasolea si se potriveste de condimente. Se adauga foaia de dafin si se stinge focul. Se serveste cu garnitura de varza murata

Prajitura tricolora simpla

Ingrediente :

200 g unt, 500 g faina, 1 ou, 100 ml lapte, 3 g drojdie, 1 lg zahar, un borcan gem caise (200 g), 400 g visine din compot, 250 g nuca macinata, 4 oua, 340 g zahar pudra

Preparare :

Se prepara un aluat din unt, faina, 1 ou, la care se adauga drojdia dizolvata in prealabil in lapte caldut si o lingura de zahar. Se framinta citeva minute aluatul. Se imparte in 4 parti egale si se lasa sa creasca la cald o jumatate de ora. Se face din prima bucata de aluat o foaie care se intinde pe o tava unsa. Se unge foaia cu gem de caise (sau alt gem acrisor). Se intinde a doua foaie, se aseaza cu grija peste prima. Se bat 4 albusuri, se adauga treptat nuca si 170-180 g zahar pudra. Se repartizeaza crema de albus pe blat. Se intinde cea de-a treia foaie si se aseaza cu grija peste albus. Se repartizeaza visinile bine stoarse. Se intinde ultima foaie si se aseaza peste visine. Se coace la 180 grade Celsius, pe ultimul raft, aproximativ 30 minute, pina cind se rumeneste. Se scoate si se rastoarna imediat pe un platou mare. Se bat 4 galbenusuri cu 160 g zahar pudra si se aseaza imediat pe prajitura, formindu-se astfel o pojghita de crema. Se lasa sa se raceasca si se taie cuburi.

Foi de napolitane umplute

Ingrediente :

1 pachet foi de napolitane, 10 oua, 250 g unt, 10-15 linguri zahar tos, 3 linguri cacao sau 1 tabla ciocolata amaruie, 1 pachet zahar vaniliat

Preparare :

Se scoate untul din frigider pentru a se inmuia. Se freaca bine galbenusurile cu 8 linguri de zahar, pana se topeste zaharul si se obtine o compozitie spumoasa care se fierbe un pic pe aburi. In timp ce fierbe se pune ciocolata sau cacao amestecata cu un pic de zahar si apa, sa nu se formeze cocoloase. Cand e gata se pune la racit. Cand e rece se amesteca cu untul si se freaca bine pinase obtine o crema spumoasa care se pune la rece o jumătate de ora. Albusurile se amesteca cu un varf de cutit de sare si se bat spuma, se adauga treptat 9 linguri de zahar si zaharul vaniliat. Se ia cate o foaie de napolitana si se intinde cam 1/5 din cantitatea de spuma pe toata suprafata acesteia dupa care se baga in cuptorul incins pina albusul de ou prinde un pic de culoare. (atentie: spuma se intinde pe foaie de napolitana numai inainte de a o pune in cuptor, altfel se inmoaie si se rupe). Cand se scot din cuptor se pun la racit separat pe o suprafata plana. Cand sunt reci se ung cu crema de cacao si se lipesc intre ele. Se taie cubulete. Se pastreaza la rece.

Clatite flambate

Ingrediente :

2-3 linguri faina, 2 oua, 3 linguri lapte, 1 portocala, 1/2 lamiie, 2-3 linguri migdale sau alune macinate fin, 2 linguri miere, 2 linguri lichior de oua, 4-5 linguri rom.

Preparare :

Se prepara un aluat foarte subtire din oua, faina si lapte si un praf de sare. Se incinge ulei sau unt intr-o cratita si se fac 4 clatite subtiri. Se aseaza pe o farfurie, suprapuse, si se tin la cald in cuptor. Se storc portocala si jumatarea de lamiie si se amesteca cu migdalele/alunele, mierea si lichiorul de oua. Se repartizeaza compozitia pe clatite si se impaturesc de doua ori, in asa fel incit sa rezulte un triunghi. Se aseaza pe un platou suprapuse ca tiglele pe acoperis. Intr-o cratita cu coada lunga (sa nu ajunga caldura flacarii la mina) se toarna romul si se aprinde. Se toarna romul, inca arzind, peste clatite. Se serveste imediat. Este foarte "de efect" daca aveti musafiri la masa. Portiile se pot multiplica, in functie de numarul de musafiri.

Prajitura cu crema de nes

Ingrediente :

Blat: 4 galbenusuri, 4 albusuri, 140 g zahar tos, 140 g nuca macinata, coaja rasa de la o jumătate de lamaie, 1 plic praf de copt, 2 linguri de faina, sare. Crema: 200g unt, 200g zahar tos, 3 galbenusuri, 3 lingurite cu varf de cafea nes. Glazura: 2 lingurite cacao, 2 linguri zahar, 1/2 lingura nuci macinate, 1/2 lingura de apa

Preparare :

Blatul se prepara frecand galbenusurile cu zaharul, adaugi coaja de lamaie si praful de copt. Separat, bati albusurile spuma, apoi le incorporezi in compozitia de galbenusuri, adaugi nuca si faina. Torni compozitia obtinuta intr-o tava dreptunghiulara unsa si tapetata cu faina si o coci la foc potrivit cca 25 de minute. Crema: pui pe foc, intr-un ibric, zaharul, nesul si 1/2 lingura de apa, dai ibricul deoparte, il lasi sa se raceasca si inglobezi pe rand galbenusurile si untul frecat spuma. Dupa ce blatul s-a copt si s-a racit, il lasi in tava si il acoperi cu crema. Pentru glazura: fierbi apa cu zaharul si cacaua si pui glazura cu lingura peste crema, apoi presari nuca prajita si taiata marunt.

Prajitura Nicoleta

Ingrediente :

Pentru aluat : 8 albusuri; 300 g zahar; 150 g fulgi nuca de cocos; 4 linguri de faina. Pentru crema: 8 galbenusuri; 300 g zahar; 4 linguri faina; 150 ml lapte; 4 plicuri zahar vanilat; 200 g unt

Preparare :

Prepari intii aluatul. Bati albusurile spuma impreuna cu zaharul si amesteci usor cu nuca de cocos si faina. Din compozitia obtinuta coci 2 foi intr-o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina, cate 10 minute fiecare. Pentru crema, frece bine galbenusurile cu zaharul, adaugi faina si laptele si fierbi pe foc pana se ingroasa. Cand se raceste adaugi untul si zaharul vanilat. Peste prima foaie pui crema si pastrezi putin pentru a doua foaie. Dupa ce pui a doua foaie, o ungi cu crema ramasa peste care presari nuca de cocos sau ciocolata rasa.

