

Retete de Pasti

Aperitive si supe

- Anghemacht de miel
- Mini-soufle cu ciuperci
- Tartine de somon
- Spirale picante cu sunca
- Ciupercute cu umplutura de ton

Feluri principale

- Spanac cu miel
- Drob de miel
- Miel invelit in manta de rozmarin
- Friptura simpla de miel
- Steak de miel gratinat

Deserturi, prajituri

- Pasca
- Cozonac
- Tort cu capsuni si mascarpone
- Tarte cu fructe
- Cozonac cu brinza si fructe confiate

Anghemacht de miel

Ingrediente :

500 g carne de miel, 1 lg unt, 1 lg faina, 1 lamiie, sare, 1 lingurita concentrat pentru supa de legume

Preparare :

Se spala carnea si se pune la fiert in apa cu concentratul de supa de legume. Cind este fiarta, se scoate carnea si se pastreaza 2-3 cani de zeama. Se prajeste la foc mic faina in unt. Se adauga 2 cani de zeama si se fierbe pina cind sosul se ingroasa putin. Se adauga carnea fiarta portionata, 1-2 felii de lamiie, sare si se mai lasa citeva minute pe foc. Este foarte gustos cu cartofi natur sau orez.

Mini-soufle cu ciuperci

Ingrediente :

250 g Champignon alb sau maro, 2 cepe mijlocii albe sau rosii, 2 catei usturoi, 4 linguri unt, 100 ml vin alb sau zeama de supa de legume, 1 lingura faina, 120 ml frisca nebatuta (sau 60 ml frisca si 60 ml Sherry), 1 legatura arpagic verde, 2 foietaj, 1 ou, 1 lingura lapte

Preparare :

Se toaca fin ceapa si usturoiul si se dinstuie intr-o lingura de ulei, la foc mediu. Cind ceapa este stravezie, se adauga ciupercile taiate bucati mai mari. In alta cratita se topesc la foc mediu 3 linguri unt si se adauga faina. Se amesteca pina cind faina prinde putina culoare. Se toarna treptat frisca, (Sherry), vinul/zeama de supa. Se adauga ciupercile si se condimenteaza dupa gust cu sare, piper, nucsoara. Se lasa sa se raceasca la rece 2 ore (compozitia se leaga la rece). Se taie fin arpagicul si se adauga la compozitie. Se intinde aluatul si se taie 4 cercuri pe fiecare foaie, cercuri care sa fie mai mari decit forma de souffle (marginile trebuie sa iasa in afara formei). Se ung 4 forme de creme-caramel cu unt si se pudreaza cu faina. Se aseaza patru din cercuri cu grija, lasind marginile sa atirne. Se separa galbenusul de albus si se ung cu albus marginile care atirna. Se dispune compozitia in cele 4 forme. Se aseaza restul de cercuri de aluat si se sigileaza bine marginile, apasindu-se usor. Se bate galbenusul cu laptele si se ung souffleurile. Se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius 20-30 minute. Inainte de servire se lasa sa se raceasca 10 minute.

Tartine de somon

Ingrediente :

500-600 g file de somon afumat, 1 pachet foietaj, 6 fire ceapa verde, 130 ml frisca nebatuta, 3 oua, o lingura marar tocat, sare, piper, nucsoara

Preparare :

Se scoate foietajul din frigider. Se curata ceapa verde si se taie rondele fine. Pestele se taie cuburi marunte si se amesteca cu ceapa si mararul. Se sareaza si se pipereaza. 125 ml frisca se bate cu 2 oua. Se sareaza, se pipereaza si se adauga nucsoara. Se unge o forma de muffins si se presara cu faina. Pe o suprafata pudrata cu faina se deruleaza aluatul in asa fel incit sa se obtina un dreptunghi de 36cm x 48cm (se mai intinde putin, daca nu e suficient de mare). Se taie 12 patrate de 12cm x 12cm. Se aseaza aluatul in formele de muffins. Se repartizeaza compozitia de peste egal in toate formele. Se toarna deasupra compozitia de frisca. Se da la cuptorul preincalzit la 200 grade Celsius, pe raftul cel mai de jos, 45 de minute. Se bate un galbenus cu o lingura de frisca si dupa 30 de minute se ung marginile de aluat cu galbenus. Se lasa sa se raceasca si se scot cu grija din forme.

Spirale picante cu sunca

Ingrediente :

un aluat foietaj, 1 ou, 1-2 linguri smintina, 125 g cubulete de bacon, 200 g brinza de vaci, un pumn verdeturi tocate fin (patrunjel, marar, ceapa verde), 2-3 linguri parmezan ras fin

Preparare :

Se intinde foaia de aluat. Se amesteca brinza (trecuta prin sita) cu verdeturile, sare, piper dupa gust. Se repartizeaza crema de brinza pe suprafata de aluat, lasindu-se 3 cm margine pe una din laturile lungi ale acestuia. Se dispune sunculita (dar nu pe marginea lasata!), peste care se presara parmezanul. Se bate usor oul si se unge marginea lasata libera. Se ruleaza aluatul, incepind de pe latura opusa celei unse cu ou. Cu ajutorul unui cutit foarte bine ascutit, se taie felii de aluat de 1 cm grosime, care se dispun pe o tava tapetata cu hirtie de copt. Oul ramas de la uns se amesteca cu smintina si se ung cu aceasta compozitie spiralele. Se dau la cuptorul incins la 190 grade Celsius, pe al dolea raft de jos, 20 minute. Se lasa sa se raceasca complet in tava.

Ciupercute cu umplutura de ton

Ingrediente :

8 oua, 150 g ton din conserva, 150 g maioneza, 8 rosii mari, citeva foi de salata, o lingura capere din borcan

Preparare :

Se fierb cu o seara inainte ouale. A doua zi se cojesc, se taie jumatati pe lat. Se scot cu grija galbenusurile. Se scurge tonul si se piureaza impreuna cu galbenusurile si cu maioneza. Se sareaza si pipereaza dupa gust si se adauga caperele bine scurse si tocate fin. Se sprizeaza compozitia in jumatatile de oua. Se curata rosiile, se sterg uscat cu un prosop de bucatarie. Se taie felii, iar capetele se aseaza ca si capac peste oua, in asa fel incit sa arate ca niste ciuperci. Se orneaza un platou cu feliile de rosii si salata si se dispun ouale. Se pot decora cu puncte de maioneza

Spanac cu miel

Ingrediente :

1 kg spanac congelat sau proaspat, 1 kg carne de miel de pe pulpa, o ceapa mijlocie, 300 ml smintina, ulei de masline, cimbru, rozmarin.

Preparare :

Se spala carnea si se taie bucati potrivite (ca pentru gulas). Daca spanacul este proaspat, se spala bine in mai multe ape. Se taie fin ceapa si se incinge la foc mare uleiul. Se adauga carnea si se prajeste citeva minute pe toate partile. Se reduce focul la mediu si se adauga spanacul spalat sau scos de la congelator. Se adauga jumatate de pahar de apa si se acopera. Se reduce focul dupa citeva minute la mic. Se lasa sa fiarba innabusit, adaugindu-se apa daca se evapora. Se verifica din cind in cind daca carnea este fiarta (cam dupa 30 de minute este fiarta). Se adauga smintina si se pun condimentele, dupa gust. Se mai lasa citeva minute la foc. Daca lichidul lasat de spanac pare prea mult, se mai presara o lingura de faina si se amesteca. Se mai lasa citeva minute si se stinge focul.

Drob de miel

Ingrediente :

maruntaie de miel, prapur sau o foaie de taitei, 3-4 oua, 1 lingura verdeata tocata, o felie de piine alba, 3 cozi de ceapa verde, sare, piper.

Preparare :

Se pun la fiert, intr-o cratita acoperita, maruntaiele mielului: ficatul, inima, plaminii, rinichii. Prapurul se spala cu apa calduta, apoi se lasa in apa rece pina se prepara tocatura. Carnea pentru drob nu este nevoie sa fiarba mult - un clocot, doua este de ajuns. Se scoate din apa, se taie bucati mici, care se trec de doua ori prin masina de tocat carne, impreuna cu citeva fire de ceapa verde inabusite in prealabil in putin in unt. Se pune intr-un castron carnea tocata, apoi pe rind ouale. Se condimenteaza cu sare si piper, se adauga verdeata tocata, putin miez de piine alba muiat in lapte si bine stors. Se unge cu unt sau margarina o cratita, se ia prapurul din apa, se intinde usor si cu atentie sa nu se rupa si se pune in cratita, in asa fel incit sa captureasca bine cratita, iar marginile sa cada peste marginile cratitei. Se pune tocatura in prapure, astfel incit sa formeze un strat de o grosime egala pe toata suprafata cratitei. Se ridica marginile prapurelui invelind bine tocatura. Daca s-a facut vreo gaura in prapur se cirpeste cu o bucatica luata din alt colt, unde prisoseste. Este important ca tocatura sa fie imbracata complet in pinza prapurelui. Se unge cu unt, untura sau ulei si se coace la cuptor, la foc potrivit, pina cind se rumeneste si se desprinde de pe margini. Se ia o farfurie rotunda, se pune peste gura cratitei si se rastoarna. Drobul apare frumos si rumen ca un tort. Fiind o mincare de primavara, se pot pune in jurul drobului citeva ridichi si una deasupra, ca decor. In lipsa prapurelui, se poate imbraca drobul intr-o foaie subtire de aluat ca de taitei. Se serveste cu salata verde.

Aluat pentru drob: 1 ou, 1-2 linguri untura sau margarina, circa 1 cescuta faina, 1 pahar de vin alb, putina sare.

Se intinde o foaie ceva mai mare decit cratita pentru ca, intorcind marginile, sa inveleasca numai bine tocatura. Foaia trebuie sa fie subtire. Dupa ce s-au intors marginile, se unge cu ou si se da la cuptor. Cind este gata,drobul este rumen ca o piine. Se serveste intreg sau felii. Este foarte bun rece, ca un adevarat pateu. Se poate servi si ca aperitiv, mai ales daca este destul de piparat. Pofta buna!

Miel invelit in manta de rozmarin

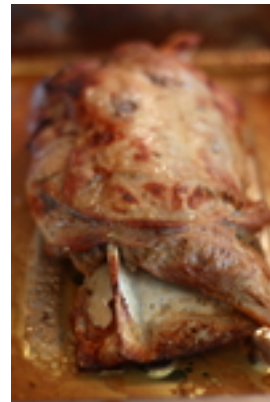
Ingrediente :

1 pulpa de miel (2 kg), 6 fileuri de sardele, 4 catei de usturoi, 2-3 lingurite ulei de masline, 10 crengute de rozmarin, sucul de la o jumătate de lamaie, cimbru

Preparare :

Se spala pulpa si se sterge bine. Se lasa sa se odihneasca o jumătate de ora. Se curata bine de grasime si se taie pe toata suprafata buzunare de cam 2 cm cu un cutit foarte bine ascutit. In aceste buzunare se introduc felii de usturoi si bucati de sardele (sardelele se taie in 4 bucati fiecare). Se presara piper dupa gust, pe aceste buzunare. Se incing 2 lingurite de ulei de masline si se prajeste mielul la foc rapid, pe toate partile, pina cind se rumeneste. Se incinge cuptorul la 200 grade Celsius. Se leaga mielul cu crengutele de rozmarin (se dispun crengutele si se leaga mielul cu sfoara). Daca nu aveti crengute de rozmarin, se poate presara rozmarin praf pe toata suprafata mielului. Se presara cimbru. Se toarna zeama de la fript intr-un vas pentru cuptor si se aseaza pulpa de miel. (eu folosesc un vas cu gratar, pentru ca aerul sa circule pe sub carne, uniform). Se toarna restul de ulei si zeama de lamiie. Se aseaza tava in cuptor si se coace 15 minute. Se intoarce si se mai coace 10 minute. Se mai intoarce odata si se mai coace 10 minute. Se stinge focul, se acopera cu folie si se lasa sa se odihneasca cam 30 de minute. Se serveste cu garnitura de piure, orez, spanac, etc.

Friptura simpla de miel



Ingrediente :

1 pulpa de miel (2kg), rozmarin si cimbru, 2-3 catei usturoi, ulei de masline pentru uns, zeama de lamiie, un pahar ulei de masline si un pahar zeama de legume sau din concentrat.

Preparare :

Se spala carnea si se sterge. Se lasa sa se odihneasca 30 de minute. Se taie buzunare mici cu un cutit ascutit. Se aseaza in buzunare felii de usturoi. Se presara rozmarin si cimbru pe toata suprafata pulpei. Se unge cu ulei de masline. Se stropeste cu zeama de lamiie. Se aseaza pulpa pe un vas cu gratar iar in vas se toarna uleiul, supa si zeama de lamiie. Se da la cuptorul incins la 200 grade 15 de minute, pe raftul al doilea de jos. Se intoarce si se reduce focul la 180. Se unge cu zeama din vas. Se lasa 20 minute, se intoarce din nou si se mai lasa 20 de minute. Se unge din cind in cind cu zeama din vas. La 20 de minute se repeta, pina cind carnea este bine coapta. Se stinge focul si se acopera cu o folie de aluminiu. Se serveste cu garnitura de cartofi, orez, spanac, etc.

Steak de miel gratinat

Ingrediente :

3 steaks de miel (cotlet cu os), 2 linguri unt sau ulei, 1 ceapa mijlocie, 100 g sunca uscata, 2 galbenusuri, 2 linguri smintina, o mina cascaval ras, 2 linguri verdeata

Preparare :

Se prajeste carnea doar pe o parte, in unt/ulei incins la foc mare. Se scot si se aseaza cu partea prajita jos intr-o forma pentru cuptor, unsa cu unt. Se taie ceapa fin, se marunteste sunca. Intr-un castron se amesteca ceapa cu sunca, se adauga smintina, galbenusurile si verdeata tocata fin. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Cu aceasta pasta se ung bine cotletele. Se aseaza pe fiecare cotlet 2 bucatale de unt si se presara cascavalul ras. Se dau la cuptorul incins la 190-200 grade Celsius, pe mijlocul cuptorului, 15 minute, pina cind cascavalul se rumeneste. Se servesc cu o garnitura de legume sau cartofi natur, piure, etc.

Pasca

Ingrediente :

Aluat: 6 oua, 350 g zahar, 1 kg faina, 42 g drojdie (un cub), coaja rasa de la o lamiie si o portocala, 1 lingura esenta de rom, 300 ml lapte, 1 baton vanilie sau 2 pachete zahar vanilat, 3 linguri ulei, 250 g unt. Umplutura: 250 g branza de vaci, 3 oua, 5 linguri de zahar, 125 g smantana, 4 linguri gris, 120 g stafide, 50 g unt topit.

Preparare :

Se fierbe laptele la foc mic, impreuna cu batonul de vanilie (se scoate miezul din mijlocul batonului si se adauga la lapte cind acesta fierbe). Se lasa sa se raceasca.

Pentru aluat: se sfarama drojdia intr-un pahar si se adauga o lingurita de zahar, putin lapte caldut si se amesteca. Se presara faina si se acopera. Se lasa sa creasca 5 minute dupa care se muta intr-un castron mai mic, se adauga inca putin lapte caldut, se adauga 2-3 linguri de faina si se amesteca bine (trebuie sa iasa o crema mai solida). Se presara faina si se acopera. Atentie, creste foarte repede! Se separa galbenusurile de albusuri (din albusuri, ne trebuie doar 3). Se freaca galbenusurile cu zaharul pina cind c-a topit zaharul (eu folosesc mixerul!). Se bat 3 albusuri spuma. Se pune faina intr-un vas mare si stabil, se adauga drojdia si se amesteca bine. Se adauga galbenusurile si se freaca bine. Se adauga coaja de lamiie si portocala, romul si se amesteca. Se incorporeaza uleiul, treptat. Se adauga zaharul vanilat, daca nu s-a folosit vanilie. Se adauga incet laptele si se incorporeaza abusul. Atentie, aluatul se inmoaie brusc cind adaugati abusul. Se adauga, cu lingura, treptat, untul topit si racorit. Cel mai bine se lucreaza cu un robot de bucatarie, deoarece procesul de incorporare al untului dureaza o ora! Se aseaza aluatul intr-un vas incapator (va creste de cel putin 3 ori in volum!) si se acopera. Se lasa in cuptorul preincalzit la 50 de grade Celsius (si stins!) aproximativ 3

ore. Eu de obicei folosesc aluatul pentru 2 cozonaci si pasca. Pentru pasca, se aseaza aluat pe fundul unei forme de tort unse cu ulei sau unt si presarate cu faina. Se impleteste apoi pentru margine o coronita si se lasa sa creasca jumatate de ora. Se prepara compozitia: se separa galbenusurile de albusuri si se amesteca galbenusurile cu brinza bine stoarsa, zaharul, smintina, grisul, stafidele, untul si un praf de sare. Se aseaza compozitia in mijlocul formei si se unge cu galbenus de ou doar aluatul. Si se da la cuptorul incins la 170-180 grade Celsius, pe gratarul cel mai de jos, cam o ora (se incearca cu scobitoarea.)

Cozonac

Ingrediente :

6 oua, 350 g zahar, 1 kg faina, 42 g drojdie (un cub), coaja rasa de la o lamiie si o portocala, 1 lingura esenta de rom, 300 ml lapte, 1 baton vanilie sau 2 pachete zahar vanilat, 3 linguri ulei, 250 g unt.

Preparare :

Se fierbe laptele la foc mic, impreuna cu batonul de vanilie (se scoate miezul din mijlocul batonului si se adauga la lapte cind acesta fierbe). Se lasa sa se raceasca. Pentru aluat: se sfarama drojdia intr-un pahar si se adauga o lingurita de zahar, putin lapte caldut si se amesteca. Se presara faina si se acopera. Se lasa sa creasca 5 minute dupa care se muta intr-un castron mai mic, se adauga inca putin lapte caldut, se adauga 2-3 linguri de faina si se amesteca bine (trebuie sa iasa o crema mai solida). Se presara faina si se acopera. Atentie, creste foarte repede! Se separa galbenusurile de albusuri (din albusuri, ne trebuie doar 3). Se freaca galbenusurile cu zaharul pina cind c-a topit zaharul (eu folosesc mixerul!). Se bat 3 albusuri spuma. Se pune faina intr-un vas mare si stabil, se adauga drojdia si se amesteca bine. Se adauga galbenusurile si se freaca bine. Se adauga coaja de lamiie si portocala, romul si se amesteca. Se incorporeaza uleiul, treptat. Se adauga zaharul vanilat, daca nu s-a folosit vanilie. Se adauga incet laptele si se incorporeaza abusul. Atentie, aluatul se inmoaie brusc cind adaugati albusul. Se adauga, cu lingura, treptat, untul topit si racorit. Cel mai bine se lucreaza cu un robot de bucatarie, deoarece procesul de incorporare al untului dureaza o ora! Se aseaza aluatul intr-un vas incapator (va creste de cel putin 3 ori in volum!) si se acopera. Se lasa in cuptorul preincalzit la 50 de grade Celsius (si stins!) aproximativ 3 ore. Din acest aluat se fac 4 cozonaci. Puteti sa ii faceti simpli sau cu rahat, stafide, dupa gust. Se pun in forme si se ung cu galbenus de ou. Atentie, umpleti doar

1/3 din forma si lasati inca jumatate de ora la crescut.

Tort cu capsuni si mascarpone

Ingrediente :

Blat: 40 g faina, 40 g amidon, 3 oua, 90 g zahar, jumatate flacon aroma migdale, 1 lingurita praf de copt, 50 g migdale macinate.

Crema: 100 g gem de capsuni, 300 g capsuni, 300 g mascarpone, 300 g brinza de vaci, 2 pachete zahar vanilat, 60 g zahar, 400 g frisca nebatuta, 3-4 linguri lichior de migdale sau lapte.

Preparare :

Se bat albusurile cu 3 linguri de apa rece si un praf de sare. Se adauga in ploaie 90 g zahar si aroma de migdale. Se adauga, pe rind, galbenusurile. Se amesteca separat faina cu amidonul si cu praful de copt si apoi se adauga, foarte incet, la compozitie. La final se adauga migdalele macinate. Se pune hirtie de copt pe fundul unei forme rotunde (diametru de 26 cm) si se intinde masa de blat. Se coace la 175 de grade Celsius 25-30 minute. Se scoate din cuptor, se rastoarna si se lasa sa se raceasca complet. Se taie in doua pe lung blatul. Una din bucati se unge cu lichiorul/laptele si apoi cu gemul de capsuni. Se aseaza cea de-a doua bucata de blat deasupra si se preseaza usor. Se dispun capsunile taiate in jumatati sau sferturi (in functie de marime). Se pune in jurul blatului un cerc pentru a se lucra mai bine cu crema. Intr-un vas se amesteca mascarpone cu brinza, 40 g zahar, zaharul vanilat si 2-3 linguri din frisca nebatuta. Se dispune uniform pe blat. Se acopera cu cel de-al doilea blat si se da la rece citeva ore. Restul de frisca se bate impreuna cu restul de zahar. Se scoate inelul din jurul tortului, se repartizeaza 2/3 din frisca si se fac cu restul 12 rondele pe care se dispun 12 jumatati de capsuni (arata si mai aspectuos daca se lasa si coditele verzi).

Tarte cu fructe

Ingrediente :

75 g unt, 100 g faina, 40 g migdale sau alune macinate, 75 g zahar, 1 galbenus de ou, jumătate de baton de vanilie, 400 g zmeura, 200 g kiwi, mere, ananas, capsuni, zmeura, etc. (combinat), 2 foi de gelatina, 100 g frisca nebatuta, 1/2 lingurita zeama de lamiie

Preparare :

Se marunteste untul si se amesteca pe rind cu faina, migdalele/alunele macinate, 50 g zahar, galbenusul de ou, un praf de sare si miezul de vanilie. Se amesteca bine pina cind se obtine un aluat. Se lasa acoperit, la rece, 20 de minute. Se ung formele de tarte cu unt si se pudreaza cu faina. Se ia aluatul si se imparte in 6 parti egale, care se ruleaza si apoi se imbraca formele cu el. Se inteapa in mai multe locuri cu o furculita. Se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius 12-15 minute. Se lasa sa se raceasca si se rastoarna din forme. Se spala fructele. 300 g de zmeura se trec prin sita. Se adauga zaharul. Se inmoaie gelatina si se incalzeste la foc mic. Se adauga treptat piureul de zmeura. Se lasa la rece sa se prinda, aproximativ 20 de minute. Se bate frisca si se adauga zeama de lamiie. Se adauga frisca la piureul de zmeura care incepe sa se solidifice. Se da inca o ora la rece. Se imparte crema egal pe tarte (nu o repartizati pe tarte mult inainte de servire - tartele se inmoaie foarte repede!). Se decoreaza cu fructe, taiate cuburi sau felii. Daca mai ramine crema de frisca, aceasta se aseaza deasupra fructelor.

Cozonac cu brinza si fructe confiate

Ingrediente :

500 g faina, 2 oua, un plic praf de copt, 2 oua, 200 g zahar, 175 g unt, 250 g brinza de vaci, 2 plicuri zahar vanilat, scortisoara, 200 g stafide, 100 g coaja de lamiie glasata, 100 g visine glasate, 100 g fulgi migdale, glazura de vanilie/200 g ciocolata alba, 6 liguri rom sau apa si 5-6 picaturi esenta rom

Preparare :

Se amesteca stafidele cu migdalele, coaja de lamiie taiata bucatele si romul/esenta de rom. Se lasa sa se patrundfa peste noapte. Se amesteca faina cu cu praful de copt. Separat, se amesteca ouale cu zaharul, zaharul vanilat, un praf de sare, scortisoara. Se incorporeaza treptat la faina. Se topeste untul, la foc mic, si se incorporeaza. Se incorporeaza brinza de vaci, bine stoarsa. Se toaca visinele si se incorporeaza, impreuna cu fructele lasate la marinat peste noapte si scurse. Se coace intr-o forma de guguluf, la 180 grade Celsius, 60-70 minute. Se unge cu glazura de vanilie sau cu ciocolata alba topita.

