



COZONAC PE ORICE PLAC:

- Coroniță de Crăciun
- Cozonac cu nucă
- Cozo Rolls cu Nutella

MASA DE CRĂCIUN

Sărbătoarea Crăciunului, pe lângă mâncare, brad și cadouri, înseamnă familie, prieteni și bucurie.

Prăjituri festive



Un Crăciun condimentat



Interviu Prăjiturela



Coroniță de Crăciun





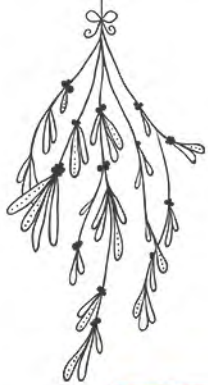
VA UREAZA

**CRĂCIUN
FERICIT**

&

**LA
MULTI
ANI**





Cuprins



Retete de Sezon

- 8 Pavlova cu mandarine
- 8 Tartă cu lămâie și bezea
- 10 Shortbread cookies cu merișoare
- 11 Prăjitură Albă ca Zăpada
- 12 Ruladă de Crăciun: cu portocale și crăciunițe



Cozonac pe orice plac

- 16 Coroniță de Crăciun
- 19 Cozonac cu nucă
- 19 Babka cu ciocolată
- 20 Cozo Rolls cu Nutella
- 24 Cozonac de Crăciun - în alt fel



Masa de Crăciun

- 31 Supă de găluște
- 32 Pulpă de porc - Party Style
- 34 Salată de cartofi
- 36 Morcovi lipicioși cu ierburi aromatice și miere
- 37 Sos de merișoare caramelizate
- 38 Pâine cu ceapă caramelizată



Prăjituri festive

- 49 Cornulețe cu dulceață de caise și nucă
- 51 Ruladă dalgona
- 52 Prăjitură cu foi de miere
- 53 Prăjitură de ciocolată și cocos
- 54 Prăjitură Snikers



Aperitive de Anul Nou

- 58 Bruschete festive
- 60 Icre de crap
- 60 Hummus
- 61 Sărățele cu telemea
- 61 Ruladă aperitiv de spanac cu brânză
- 62 Quiche cu praz și spanac
- 63 Empanadas cu ciuperci



Un Crăciun condimentat



Interviu Prăjiturela



Autorii icooking



deMancare
@demancare



Ancutsa Cuisine
@anncutsa



magda.srecipes
@magda.srecipes



Denisa Ene
@cu_ciresel_la_joaca_retete_blw



Bianca Lupsa
@bheanca



MiaMaria
@mmiamaria



Pasoi Cooks
@pasoi_cooks



Bakingtillyoumakeit
@biancaajitaru



Vroby
@vroby31



**Hunger Management
by LD**
@hunger_management_by_ld



Kristina
@krysz_tina



Bebevictormananca
@bebevictormananca



Dore



Soare Elena
@elenaaloredanaa



Ami Radu
@ami.goes.nuts



Laura Simona



KUTT
@kuttstore



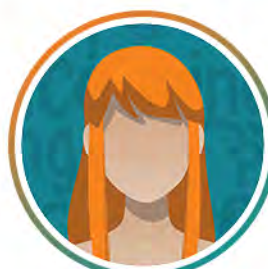
Livia D.
@livia.ditu



AlinPriceputu



Malia



Anette



Alexandra Valentina



Fructe acrișoare în prag de Sărbătoare

Citricele sunt cele mai iubite și consumate fructe în preajma sărbătorilor de iarnă. Acrișoare și zemoase, sunt ideale să le introducem în preparatele noastre dulci, pentru a ne bucura de aroma lor.



de Mancare



Pavlova cu mandarine



Tartă cu lămâie și bezea



Kristina





Pavlova cu mandarine

Autor: **DeMancare**

Un desert delicios, elegant și care îi va impresiona pe toți cei dragi.

 **PRODUCE** 1 Porție
  **TIMP DE PREPARARE** 20 mins
  **TIMP DE GĂTIRE** 40 mins
  **TIMP TOTAL** 1 oră

INGREDIENTE:

- 7 albușuri
- 7 linguri zahăr pudră
- 1 linguriță esență de vanilie
- 250 ml mascarpone
- 50 ml suc de mandarine
- 1 linguriță scorțișoară măcinată
- 5 linguri zahăr brun
- 2 mandarine
- 100 g coacăze roșii

MOD DE PREPARARE:

1. Bateți albușurile spumă, până capătă o consistență fermă și lucioasă (aprox. 5-6 minute la viteza maximă a mixerului). Treptat încorporați zahărul pudră și esența de vanilie.
2. Preîncălziți cuptorul la 80 de grade C.
3. Pe o tavă tapetată cu hârtie de copt întindeți amestecul de bezea în forma unei coronițe.
4. Așezați tava în cuptor, păstrând temperatura scăzută, timp de 70 de minute.
5. Lăsați bezeaua să se răcească în cuptor.
!!! Nu deschideți cuptorul minim o oră.
6. Pregătiți crema amestecând mascarpone, suc de mandarine, zahărul brun și scorțișoara.
7. Întindeți crema peste stratul de bezea răcită.
8. Decorați cu scorțișoară, felii de mandarine și coacăze proaspete.



Tartă cu lămâie și bezea

Autor: **Kristina**

O cremă dulce-acrișoară de lămâie, un aluat crocant, dar fraged în același timp și o bezea fină, aerată. Un desert absolut delicios.

 **PRODUCE** 8 Porții
  **TIMP DE PREPARARE** 35 mins
  **TIMP DE GĂTIRE** 2 ore 25 mins
  **TIMP TOTAL** 3 ore

INGREDIENTE:

Pentru aluatul de tartă

- 20 g de unt semisărat, la temperatura camerei
- 240 g de făină
- 40 g de pudră de migdale
- 80 g de zahăr pudră extrafin
- 50 g de ou (1 ou mediu)

Pentru cremă

- 4 lămâi
- 50 g de unt dulce
- 4 ouă
- coaja rasă de la o lămâie netratată
- 200 g de zahăr pudră

Pentru bezea

- 80 g de zahăr pudră
- 100 g de albuș (3 albușuri medii)

MOD DE PREPARARE:

1. Tăiați untul cubulețe și amestecați cu vârful degetelor făina, pudra de migdale, zahărul pudră extrafin și untul, până când obțineți un aluat de consistența unui nisip grunjos. Încorporați atunci oul și frământați repede aluatul pentru a forma o minge. Înveliți aluatul în film alimentar și lăsați-l să se odihnească în frigider minimum 2 ore.
2. Încălziți cuptorul la 180°C. Acoperiți tava cuptorului cu hârtie de copt și puneți deasupra un cerc pentru tartă cu diametrul de 24 cm. Întindeți aluatul pe planșeta de lucru pudrată cu făină și puneți-l în forma pregătită. Înțepați regulat fundul aluatului cu dinții unei furculițe, băgați la cuptor și lăsați la copt timp de circa 10 minute.

3. În acest timp, preparați crema. Stoarceți lămâile, tăiați untul cubulețe. Frecați repede ouăle cu coaja rasă de lămâie și zahărul într-un bol. Turnați amestecul într-o cratiță, adăugați zeama de lămâie și lăsați compoziția să înceapă să dea în clocot, amestecând continuu cu o spatulă.
4. Cum începe să clocotească, luați cratița de pe foc, adăugați untul și amestecați până ce se încorporează complet. Atunci turnați această cremă pe fundul de tartă copt dinainte, apoi băgați la cuptor și lăsați să se coacă timp de circa 15 minute. Când s-a copt, scoateți tarta din cuptor și lăsați să se răcească la temperatura camerei.
5. Preparați bezeaua. Turnați zahărul pudră într-o cratiță, adăugați circa 75 ml de apă și lăsați să fiarbă până ce siropul ajunge la 118°C (verificați temperatura cu un termometru pentru zahăr). În acest timp, bateți albușurile spumă. Când siropul atinge temperatura dorită, turnați-l în fir subțire peste albușuri, continuând să bateți. Nu vă opriți decât atunci când bezeaua s-a răcorit, este netedă și groasă.
6. Turnați bezeaua peste tarta complet rece. Rumeniți cu lampa de sudură sau ținând tarta câteva secunde sub grătarul cuptorului încins.

Deși în starea lor naturală lămâile sunt acide din cauza compoziției chimice, atunci când iau contact cu organismul nostru, se transformă în substanțe alcaline. Practic, contrar așteptărilor, lămâile calmează stomacul, echilibrează sucurile gastrice și pot reduce disconfortul în cazul arsurilor stomacale.



Un beneficiu mai puțin promovat al lămâilor este efectul asupra sistemului respirator. Lămâile pot preveni și calma simptomele astmului și sunt utile în caz de insuficiență respiratorie sau oxigenare insuficientă. Unii dintre alpiști care urcă la înălțimi foarte mari unde oxigenul este mai scăzut, au recunoscut că sucul de lămâie i-a ajutat să respire mai ușor.

Lămâi

Shortbread cookies cu merișoare

O rețetă cu aromă de Crăciun, sunt ușor de făcut și sunt foarte gustoși și fragezi.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
10 mins



TIMP DE GĂTIRE
15 mins



TIMP TOTAL
45 mins

INGREDIENTE:

- 200 g făină
- 100 g unt 82%
- 40 g zahăr
- 1 linguriță coajă rasă de portocală
- 2 lingurițe extract de vanilie
- 50 g merișoare

MOD DE PREPARARE:

1. Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
2. Mixăm untul cu zahărul până își dublează volumul, după care adăugăm aromele; coaja de portocală și vanilia.
3. Cernem făina, tocăm merișoarele și le adăugăm peste compoziția umedă. Amestecăm ușor cu o spatulă, sau la mixer până se adună și formăm un aluat.
4. Cu ajutorul unei folii de bucătărie rulăm aluatul, lungimea trebuie să fie între 25–30 de cm, depinde cum dorim să avem biscuiții, mai mari sau mai mici.

Dăm aluatul la frigider pentru 30 de minute sau chiar până a 2 a zi.

5. Preîncălzim cuptorul la 170 de grade, taiem biscuiții de aproximativ 1 cm și îi punem pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
6. Coacem biscuiții timp de 15 minute.



magda.srecipes

Portocale

Conținutul crescut de vitamina C din portocale protejează pielea de efectul nociv al razelor soarelui și al poluării, previne apariția ridurilor și îmbunătățește textura pielii.



Prăjitură Albă ca Zăpada

Prăjitura copilăriei ♥



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
30 mins



TIMP TOTAL
1 oră

INGREDIENTE:

Foi (3-4)

- 2 ouă
- 12 linguri lapte
- 12 linguri ulei
- 10 linguri zahăr
- 1 linguriță amoniac stins cu oțet
- făina cât cuprinde
- esență de vanilie
- praf de sare
- coaja de la o lămâie

Crema de lămâie

- 250 g unt
- 200 g zahăr pudră
- 1 lămâie
- esență de vanilie

Crema din lapte

- 500 ml lapte
- 4 linguri de făina
- praf de sare

Ornare

- zahăr pudră
- zmeură



Anette



MOD DE PREPARARE:

Pregătire foi

1. Se face un aluat din toate ingredientele și se împarte în 3 sau 4 (în funcție de mărimea tăvii).
2. Se coace câte o foaie pe fundul tăvii care a fost, în prealabil, uns cu ulei și tapetat cu făină. Se coace la 180 grade C, până când foaia se umflă ușor și începe să se rumenească.

Crema de lămâie

3. Se freacă bine untul cu zahărul până când devine pufoș și deschis la culoare. Se pune esența de vanilie și la sfârșit, după gust, suc de lămâie, în funcție de cât de acrișoară o preferați.

Crema de lapte

4. Se face pe foc mediu o cremă din lapte și făină, amestecându-se constant pentru a nu se prinde de fund și pentru a nu se forma cocloașe. Aceasta se fierbe până când compoziția se

îngroașă, devenind o cremă.

5. Crema de lapte se ia de pe foc și se lasă la răcit.
6. După ce s-a răcit, crema de lapte se amestecă bine cu cea de lămâie.

Asamblare prăjitură

7. Prajitura se va asambla astfel : foaie, cremă, foaie, cremă, foaie, cremă, foaie.
8. Se lasă la frigider până când se înmoaie foile, iar când se servește se presară zahăr pudră peste ea și se poate orna cu zmeură.



Ruladă de Crăciun: cu portocale și crăciunițe

Din seria rulade de Crăciun, am pregătit ieri una cu cremă mascarpone, frișcă și portocale, iar pentru aluat am folosit de asemenea suc de portocală și un desen cu crăciunițe, la care am muncit vreo oră, dar a fost distractiv.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
30 mins



TIMP TOTAL
1 oră

INGREDIENTE:

- 5 ouă
- 5 ml îndulcitor
- 4 linguri apă rece
- 2 linguri suc de portocală
- 65 ml ulei
- 120 g făină
- 30 g amidon alimentar
- 8 g praf de copt
- 3 portocale
- 250 g cremă mascarpone
- 100 ml frișcă lichidă
- 10 g zahăr bourbon
- colorant alimentar natural pudră verde
- colorant alimentar natural pudră roșu
- colorant alimentar natural pudră galben
- 3 linguri făină (1/colorant)
- cacao
- sare
- zahăr pudră cu aromă de rom



Ancuța
Cuisine



MOD DE PREPARARE:

1. Se bat cu mixerul albușurile cu un praf de sare până se fac spumă, apoi se încorporează treptat gălbenușurile, îndulcitorul, apa, zeama de la o jumătate de portocală, uleiul, făina, amidonul și praful de copt.
2. Din compoziția obținută se toarnă cam 2 linguri în mai multe ceșcuțe, pentru a amesteca împreună cu coloranții alimentari naturali, diverse culori, în funcție de modelul ales. Eu am ales un model cu crăciunițe, crenguțe de brad și de ilex, dar și conuri, așa că am avut nevoie de verde, galben, roșu, dar și cacao pentru conuri. Menționez că mai trebuie adăugat acum în fiecare ceașcă și câte o linguriță de făină, pentru că aluatul pentru ruladă e pufos, iar noi avem nevoie acum să desenăm cu poșul și să fie un pic mai tari, ca și consistență, pentru a putea desena florile, conurile și crengile.
3. Se schițează modelul pe o hârtie de copt, se dă la congelator 5 minute, se umple cu culorile dorite, apoi se dă

iar la congelator 5 minute.

4. După aceea se toarnă restul de aluat pentru ruladă, în tavă. Se dă tava la cuptor, maxim 10 minute, la foc mediu, trebuie să rămână albă-ușor aurie. Dacă o coaceți prea mult, capătă gust de omletă și devine uscată, înecăcioasă.
5. Când este gata, se scoate pe un prosop de bucătărie pe care am presărat zahăr pudră cu aromă de rom, se rulează cu grijă și se lasă la răcit.
6. Se curăță portocalele de coajă, se taie jumătăți. Eu am avut nevoie de 5 jumătăți.
7. Se bate cu mixerul crema mascarpone cu frișca lichidă și zahăr Bourbon. Se desface cu grijă rulada, se umple cu cremă, dar nu până la margine, pentru a nu musti, se așază portocalele, apoi se rulează la loc.
8. Se poate rula pe o bucată de folie alimentară, ca să vă asigurați că stă strâns. Se dă la rece, până la servire.



Cozonac pe orice plac

Când spui cozonac, spui tradiție, spui datini și obiceiuri românești, un preparat nelipsit de pe masa de sărbătoare. Deși multă lume consideră că e greu de făcut și preferă să îl cumpere, sperăm să vă schimbăm părerea cu aceste rețete variate.



Coronita de Duminică



Denisa
Ene





Coroniță de Crăciun

Autor: **Denisa Ene** @cuciresellajoaca.ro

Știți ce nu lipsește niciodată de pe masa noastră de Crăciun?

Cu siguranță mulți știu răspunsul. Este vorba despre cozonac.

Și pentru că în timpul anului fac cozonaci în forma clasică, de Crăciun e musai să aibă o formă mai specială, dar și o cremă pe care o iubim cu toții.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 3 ore **TIMP DE GĂTIRE** 1 oră **TIMP TOTAL** 4 ore

INGREDIENTE:

Aluat

- 400 g făină
- 10 g drojdie uscată
- 100 g zahăr
- 160 ml lapte
- 100 ml ulei
- 1 ou
- 3 g turmeric

Umplutură

- 300 g afine congelate
- 150 g zahăr
- 3 linguri apă
- 2 linguri amidon nemodificat genetic
- 200 g crema de brânză Philadelphia

Extra

- 1 ou
- 1 lingură zahăr brut

Sos de afine

- 3 linguri afine congelate
- 2 linguri apă
- 1 lingură zahăr
- 150 g iaurt grecesc

MOD DE PREPARARE:

1. Pentru a obține aluatul adaug într-un bol făina

cernută, în mijlocul căreia pun drojdia uscată, zahărul, laptele cald și oul frecat în prealabil cu ulei.

De cele mai mult ori frământ manual, mai ales dacă pregătesc o singură coroniță, însă puteți frământa și la un mixer planetar, dacă aveți.

Turmericul îl adaug la final, după ce am obținut o bilă de aluat, întrucât îmi place rezultatul obținut după coacere.

Puteți observa în fotografii nuanțele de galben din aluat.

2. Cât las la dospit aluatul, la temperatura camerei (circa 2-3 ore / până își dublează volumul), pregătesc crema.

Adaug afinele congelate într-o oală, împreună cu zahărul și puțină apă.

Fierb câteva minute, până afinele se decongelează și zahărul se topește.

Adaug apoi amidonul și mai fierb câteva minute (până se leagă siropul obținut).

Înainte de a adăuga crema de brânză, las siropul la răcit în chiuveta cu apă rece.

Această cremă este super simplu de realizat și de când am improvisat-o o folosesc de fiecare dată când sunt pe fugă sau în pană de idei.

Este delicioasă chiar și cu alte fructe: zmeură, căpșuni, ananas.

3. Pentru a obține coronița, după întinderea aluatului sub formă dreptunghiulară și adăugarea cremei, împletesc aluatul în stil Babka.

După formarea coroniței și așezarea acesteia într-o tavă ceramică rotundă, cu diametrul de 30 cm, mai las la dospit circa 30 de minute.

Pentru a scoate cu ușurință coronița din tavă, după coacere, vă sugerez să tapetați tava cu o hârtie de copt.

Înainte de a introduce tava la cuptor, ung coronița cu ou bătut și presar puțin zahăr brut. Uneori presar și fulgi de migdale, însă de data aceasta cineva a dat îama la borcanul cu fulgi.

Coc coronița aproximativ 30 de minute, la foc potrivit (circa 170°).

4. După coacere, se lasă la răcit pe un grătar metalic.

Preparatul se poate servi simplu, rece sau călduț.

Noi îl servim de cele mai multe ori cu extra sos răcoritor, pe care îl obținem din iaurt grecesc și sos de afine.

Sosul de afine îl realizăm din afine congelate, zahăr și apă pe care le fierb câteva minute, la foc potrivit. După răcire, combinăm acest sos cu iaurtul grecesc.

Vă invităm să testați și voi această variantă și să-mi dați de veste dacă vă încântă!





magda.srecipes



Cozonac cu nucă



Cozonac cu nucă

Autor: **magda.srecipes**

Cozonac pufos și delicios.



PRODUCE
2 Porții



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
45 mins



TIMP TOTAL
1 oră 15 mins

INGREDIENTE:

Aluat

- + 1 kg făină albă superioară
- + 80 g unt
- + 150 g zahăr
- + 35 g drojdie proaspătă
- + 500 ml lapte
- + 5 ouă (gălbenușuri)
- + 1 linguriță sare
- + 2 fiole esență de vanilie
- + 50 ml ulei
- + coajă de portocală și lămâie

Umplutură

- + 450 g nucă măcinată
- + 100 g zahăr
- + 2 linguri cacao
- + cele 5 albușuri ramase
- + esență de rom
- + stafide (opțional)

MOD DE PREPARARE:

1. Cu cel puțin o zi înainte de preparare, toate ingredientele trebuie să fie ținute la temperatura camerei.

Pregătim aluatul

2. Se opărește cu jumătate din cantitatea de lapte, făina cernută în care am adăugat untul, sarea și o parte din zahăr.

Pregătim maiaua

3. Drojdia, zahărul și puțină făină, se amestecă cu câteva linguri de lapte cald și se lasă la crescut.

4. Încorporați ouăle, maiaua, aromele și restul de lapte și frământați cu ajutorul uleiului până se obține un aluat ferm și nelipicios. Se acoperă și se lasă la crescut până își dublează volumul.

Pentru umplutură

5. Peste nuca măcinată se adaugă cacao, esența, albușurile bătute spumă cu zahărul.
6. Apoi, aluatul se împarte în patru părți. Fiecare bucată se întinde pe masă și este umplută după preferințe. Se rulează, se împletesc și se adaugă în tava tapetată cu hârtie de copt. Se lasă la crescut din nou până își dublează volumul, se ung cu gălbenuș de ou și se introduc în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru aproximativ 45 de minute.



Babka cu ciocolată

Autor: **Laura Simona**

Cel mai gustos cozonac cu ciocolată.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
45 mins



TIMP DE GĂTIRE
4 ore



TIMP TOTAL
4 ore 45 mins

INGREDIENTE:

- + 500 g făină
- + 200 ml lapte
- + 150 g zahăr
- + 100 g unt
- + 20 g drojdie proaspătă
- + 2 ouă
- + 1 linguriță esență de vanilie
- + coajă de la o portocală
- + coajă de la o lămâie
- + puțină sare
- + 4 linguri Nutella
- + 1 ciocolată Milka cu alune întregi
- + 30 g unt

MOD DE PREPARARE:

1. Drojdia se dizolvă în 100 ml lapte. Peste făină se pun ouăle, zahărul, esența, coaja de portocală,

coaja de lămâie și sarea, toate acestea se amestecă. În compoziția obținută se pune restul de lapte cald și se frământă adăugând 100g de unt (puțin câte puțin).

2. Frământăm până când aluatul devine moale și nelipicios. Punem aluatul obținut într-un bol și îl ținem la frigider 4 ore.
3. Pentru cremă punem într-o cratiță pe bain marie ciocolata Milka împreună cu untul. După ce acestea s-au topit luăm vasul de pe foc și încorporăm Nutella.
4. Scoatem aluatul de la frigider și îl întindem, peste el punem crema de ciocolată și-l rulăm. Cu un cuțit tăiem pe lung aluatul umplut cu ciocolată, iar cele două părți obținute le împletim.
5. Punem cozonacul în tava tapetată cu puțină făină și-l lăsăm la temperatura camerei până când începe să crească, după ce acesta a stat la temperatura camerei și a început să crească îl băgăm la cuptor pentru 40-45 de min la 160° grade.
6. După ce scoatem cozonacul din cuptor îl ungem cu puțină miere.



Cozo Rolls cu Nutella

Autor: **PASOI COOKS**

Sunt pufoși, ciocolătoși și nu le poți rezista. Plus că se fac super simpli.



PRODUCE
6 Porții



TIMP DE PREPARARE
20 mins



TIMP DE GĂTIRE
1 ora 40 mins



TIMP TOTAL
2 ore

INGREDIENTE:

- + 250 g făină
- + 10 g drojdie proaspătă (4g uscată)
- + 25 g zahăr (+ un pliculeț zahăr Bourbon)
- + 100 ml lapte
- + sare (1 vârf)
- + 25 g unt topit

- + 1 ou întreg + 1 gălbenuș (pentru aluat)
- + zahăr pudră (pentru final)
- + 2 linguri Nutella
- + 1 ou pentru uns

MOD DE PREPARARE:

1. Mai întâi încălzim laptele până se dizolvă zahărul (păstrăm din laptele cu zahăr aprox 20 de ml pentru a activa drojdia). În restul laptelui adăugăm oul întreg și gălbenușul și le încorporăm.
2. Cernam făina într-un bol și facem o adâncitură în mijloc unde adăugăm drojdia activată. Începem să o încorporăm în aluat, iar apoi turnăm ușor amestecul de ouă, zahăr, lapte, iar la final untul topit.
3. Ne jucăm cu aluatul până toate ingredientele sunt încorporate (aluatul la final este ff puțin lipicios) și îl lăsăm 1 h la dospit (eu mă folosesc de cuptorul stins, dar cu becul aprins).
4. Preîncălzim cuptorul la 190°.
5. După ce aluatul a dospit. Infăinăm zona de lucru, îl împărțim în două și formăm două cercuri cu diametrul de 25 de cm. Punem cele două linguri de Nutella pe primul cerc și îl punem pe al doilea deasupra.
6. Tăiem în 6 triunghiuri și formăm comurile, iar la final tragem puțin de vârf ca să le dăm forma din poză.
7. Îl lăsăm încă 20 de min la crescut.
8. Îl ungem cu un ou bătut și îl coacem pentru 15-20 de min la 190°.
9. Voila! Să aveți poftă!



Cozo Rolls cu Nutella

Pasoi
Cooks



Laura
Simona



Babka cu ciocolată

Cozonac de Crăciun - în alt fel



Mia Maria





Cozonac de Crăciun - în alt fel

Autor: **MiaMaria**

Pentru ca pregătirile de Crăciun să se desfășoare fără multă osteneală, cozonacul acesta poate fi preparat cu 2-3 săptămâni înainte.

Când este gata, se unge cu unt și se presară cu un strat subțire de zahăr, apoi se înfășoară în folie de aluminiu. Înainte de a fi servit, se pudrează cu zahăr din belșug.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 40 mins **TIMP DE GĂTIRE** 55 mins **TIMP TOTAL** 1 oră 35 mins

INGREDIENTE:

- + 250 - 375 g stafide mari (deschise la culoare)
- + 125 g stafide de Corint (mai mici, închise la culoare)
- + 2 linguri rom
- + 84 g drojdie (2 cuburi)
- + 2 lingurițe zahăr
- + 250 ml lapte cald
- + 750 g făină, în plus pentru prelucrat
- + 125 g zahăr
- + 1 plic zahăr vanilat
- + 1 vârf de cuțit sare
- + 2 coajă de lămâie rasă fin
- + 6 picături aromă de ulei de migdale amare
- + câte 1 vârf de cuțit praf de cardamon și de nucșoară
- + 250 g unt topit
- + 100 g coajă de lămâie confiată, tocată mărunt
- + 100 g migdale descojite, măcinate
- + 75 g unt pentru uns
- + zahăr pudră

MOD DE PREPARARE:

1. Stafidele mari și cele de Corint se țin în rom 20 de minute, apoi se scurg printr-o sită. Se rupe drojdia bucăți și se pun într-un castron mic, se adaugă 2 lingurițe de zahăr și 3 linguri de lapte, se amestecă și se lasă 15 minute la temperatura camerei.
2. Se pun două treimi din făină într-un castron. Se

face o adâncitură la mijloc, în care se adaugă zahărul, zahărul vanilat, coaja de lămâie, aroma de migdale, condimentele și untul.

3. Se toarnă deasupra laptele cu drojdia. Se amestecă, începând din centru, cu restul de lapte și cu celelalte ingrediente. Apoi se adaugă și restul de făină și se frământă aluatul până devine omogen și se desprinde de pe marginea castronului. Se încorporează în aluat cele două tipuri de stafide, coaja de lămâie și migdalele, prin frământare.
4. Se lasă aluatul acoperit la cald timp de 1 oră, ca să crească. Se presară un strat subțire de făină pe suprafața de lucru și se mai frământă și se bate aluatul aproximativ 10 minute, cu putere, până devine elastic și nu mai este lipicios. Pentru a forma cozonacul, se întinde aluatul ca o foaie rotundă, cu diametrul de 35 cm. Se pliază una din părți până peste mijloc, obținând forma tipică a acestui fel de cozonac.
5. Se tapetează tava cu hârtie pentru copt. Se pune cozonacul în ea, se acoperă și se ține la cald până ce cozonacul crește în înălțime și lățime cam cu jumătate din dimensiunile inițiale. Se încinge cuptorul la 250°C (230°C cu ventilator sau treapta 6).
6. Se introduce cozonacul în cuptorul încins. Se reduce temperatura cuptorului la 160°C (140°C cu ventilator sau treapta 1-2) și se coace cozonacul 45-55 de minute.
7. Pentru a-l unge, se topește untul într-o crăticioară. Se scoate cozonacul din cuptor. Se unge din belșug cu unt și se pudrează cu zahăr.



Stafidele sunt bogate în conținutul de fier, dar și în cel de vitamine din complexul B, despre care se știe că ajută la combaterea anemiei. Cuprul care se regăsește din belșug în stafide contribuie și el la producerea celulelor roșii din sânge.



Deserturile Merani Desserts sunt rețete originale, create de cofetarii noștri din ingrediente naturale, premium.

Veți regăsi în deserturile noastre reinterpretări moderne ale unor rețete clasice, combinații de arome și texturi, și un decor elegant și modern.



Email:
office@meranidesserts.ro

Telefon:
0758 884 101

[instagram.com/merani.desserts](https://www.instagram.com/merani.desserts)





1

Spune-ne 3 lucruri reprezentative despre tine pe care următorii noștri ar trebui să le știe.

Am foarte multă energie și îmi e greu să „stau locului”. Nu există mâncăruri pe care să nu le mănânc, ci doar pe care nu le prefer. Aș pune ardei iute în orice!

2

Unde își are rădăcinile pasiunea ta pentru gătit și cum a luat naștere “Prăjiturela”?

Rădăcinile sunt bine înfipite într-un sat din județul Bacău, unde bunica ne făcea alivanca, scrob și cartofi noi prăjiți în untură. Tot de acolo a luat naștere și pasiunea mea care, cu timpul, a ajuns să mă definească.



3

De unde vine numele Prăjiturela?

Păi nu m-ați văzut?! Nu semăn eu cu o prăjiturică? Glumesc! Am făcut o mini ședință împreună cu prietenele mele și soțul meu și, pornind de la cum îmi spun prietenii, Ela (de la Mihaela) am ajuns la Prăjiturela.



4

Felul de mâncare preferat este?

Felul de mâncare preferat este tocana de ardei copti cu smântână, făcută de mama mea și mâncată cu mămăligă vârtosă.



5

Dacă ar fi să alegi o bucatarie internațională, care ar fi aceasta?

Aceasta sau acestea? Îmi e greu să vorbesc la singular :).

Bucătăria asiatică și cea italiană.

6

Spune-ne 3 condimente de care nu te-ai putea lipsi niciodată.

Ardei iute, usturoi, vanilie.

7

Cumpărături de la piața sau supermarket?

Piața, fără doar și poate.



8

Atunci când faci o rețetă, există o anumită zonă de confort sau preferi să încerci mereu ceva nou?

Îmi place să încerc mereu ceva nou. Sunt atâtea posibilități încât este păcat să mâncăm același lucru mereu. Bineînțeles, există zona de confort, mai ales atunci când nu am timp să mă gândesc la preparate noi. Atunci fac preparatele noastre preferate - paste, yorkshire pudding, diferite fripturi etc.

9

Îți amintești care este prima rețetă postată pe blog? Cum au evoluat lucrurile din acel moment?

Oh, da! Bineînțeles. Și țin minte că rezultatul a fost un fiasco. Am aflat asta mult mai târziu, eu eram chiar încântată de rezultat. Lucrurile au evoluat foarte frumos: am învățat multe de atunci, de la a stăpâni tehnici de gătit până la a face poze. Sunt foarte bucuroasă că am reușit să învăț atâtea până acum. Mai am însă atât de mult de învățat...



10

Profilul tău este o sursă de inspirație pentru o mulțime de persoane. Ai la rândul tău surse (cărți de bucate, bloguri) de unde te inspiri sau crezi rețete proprii?

Mulțumesc! Da, bineînțeles că am sursele mele... secrete. :) Mă inspir de la marii chef, din cărți de bucate, însă de cele mai multe ori pofta îmi este sursă de inspirație. Îmi place să gătesc cu legume și fructe ce se află în sezon. Cred că e și normal să ni se facă poftă de ce se află pe tarabe/rafturi în sezon.

11

Există un preparat care să-ți trezească amintiri neplăcute? Dacă da, spune-ne câteva cuvinte despre cel mai mare eșec culinar al tău.

Din fericire nu am avut un eșec major. Am avut însă preparate care nu mi-au ieșit cum am vrut. De exemplu Yorkshire Pudding, când am început să le prepar mi-au dat bătăi de cap. Și mai am emoții la cozonac. Acolo știu că e treaba serioasă.



12

Ce tehnici de gătit te speriau la început și ți se păreau complicate?

Temperarea ciocolatei. Mă speria și mă sperie în continuare. Mi se pare un proces destul de exact, care necesită multă răbdare și atenție. Răbdare care mie îmi lipsește uneori.

13

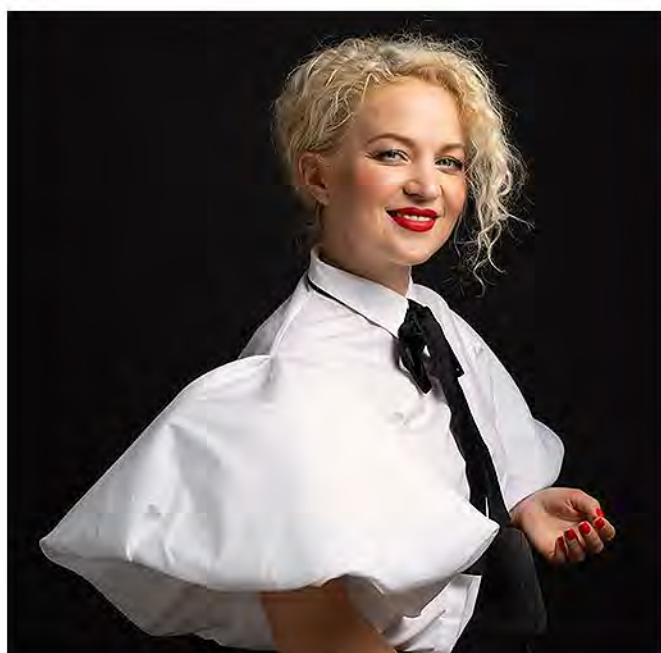
S-a întâmplat să legi prietenii cu urmăritorii tăi de pe rețelele de socializare?

Da! Da cu semnul exclamării. Și prietenii frumoase.

14

Ce nu ai gătit niciodată până acum, dar ți-ai dori să încerci?

Acest răspuns va fi scurt: vreau să gătesc orice. Mi-ar plăcea să încerc preparate interesante ale bucătărilor internaționale.



15

Transmite un mesaj comunității iCooking.

Mai bine zis „frumoasei” comunități iCooking. Oamenilor cărora le place să gătească sunt oameni calzi și iubitori. Sunt sigură că așa e și comunitatea iCooking formată tot din acest fel de oameni. Le doresc spor la muncă, să aibă inspirație și să fie cât mai creativi în bucătărie.

A festive Christmas dinner table with warm bokeh lights in the background. The table is set with a white plate, a glass, and a small bottle. The background is filled with out-of-focus warm lights, creating a cozy and celebratory atmosphere.

Masa de Crăciun

Sărbătoarea Crăciunului, pe lângă mâncare, brad și cadouri, înseamnă familie, prieteni și bucuria de a-i avea pe toți cei dragi în jurul mesei. O supă fierbinte, o friptură aromată și o pâine fragedă de casă vor întregi atmosfera caldă, intimă și plină de iubire a ceea ce înseamnă ACASĂ.



Alexandra
Valentina

Supă de găluște

Supa de găluște are, pentru mulți dintre noi, gustul copilăriei și este o rețetă foarte simplă.

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 10 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 45 mins  **TIMP TOTAL** 55 mins

INGREDIENTE:

- 2 morcovi
- 1 păstărnac
- o jumătate de țelină
- o ceapă mare
- 1 rădăcină de pătrunjel
- 2 l + 1 lingură apă
- 1 legătură de frunze de pătrunjel
- 50 g griș
- un ou
- 1 lingură ulei
- o jumătate de linguriță de praf de copt
- sare

MOD DE PREPARARE:

1. Se pune apa la fiert împreună cu sare (după gust) și legumele (ceapa, morcovii, păstărnacul, rădăcina de pătrunjel și țelina) tăiate cubulețe sau întregi dacă doriți să le scoateți, pentru 30-40 minute sau până când legumele sunt fierte.
2. Între timp, amestecați într-un bol, cu un tel oul cu sarea, lingura de apă, lingura de ulei și praful de copt. Când s-a omogenizat bine, adăugați și grișul puțin câte puțin. După ce ați incorporat bine grișul, acoperiți bolul și lăsați-l de-o parte pentru 15-20 minute.
3. După cele 15-20 de minute, cu ajutorul unei linguri, formați găluștele una câte una și puneți-le în oala de supă (încă pe foc). După ce ați format toate găluștele, acoperiți oala cu un capac și mai lăsați-o pe foc pentru 10-15 minute.
4. Înainte să dați oala jos de pe foc, dacă doriți, scoateți legumele și adăugați frunzele de pătrunjel tăiate mărunt.



Pulpă de porc – Party Style

Când gătești pentru mai multe persoane trebuie nu doar să fii foarte EFICIENT ci și foarte CREATIV. Iar când invitații sunt unii pretențioși, preparatul tău trebuie să fie atât ATRACTIV cât și GUSTOS. Iar dacă apariția lui produce și 'ploaie în gură' ești pe drumul către succes!

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 9 ore 30 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 2 ore 30 mins  **TIMP TOTAL** 12 ore

INGREDIENTE:

- 1 pulpă de porc cu șoric

Marinata

- 100 g sare grunjoasă
- ½ linguriță piper
- 1 cățel de usturoi

Ingrediente de pus la prăjit

- 2 cepe mari
- 1 lingură ulei de măsline

- 1 coajă și suc de portocală
- 1 ardei (opțional)
- 1 lingură rozmarin
- 1 lingură oțet balsamic
- sare

Sos coniac

- 30 ml coniac sau lichior de protocale

MOD DE PREPARARE:

Marinarea cărnii

1. Se prepară o marinată din 2-3 litri de apă, sarea grunjoasă, parte din piper și cățelul de usturoi tăiat transversal. Pentru ca dizolvarea sării să fie mai ușoară apa se poate pune pe foc, dar va trebui apoi răcită până ajunge la temperatura camerei.
2. Pulpă se poziționează într-un vas încăpător

astfel încât să fie cu totul scufundată în lichid. Dacă nu este suficient lichid se mai poate adauga apă.

3. Se lasă apoi la frigider peste noapte sau cel puțin 8 ore.

Prepararea cărnii pentru prăjire

4. Uleiul de măsline se amestecă cu suc de portocală, sarea, restul de piper și condimentele preferate. Cu amestecul format se unge bine pulpa crestată.
5. A doua zi, pulpa se scurge și se șterge de lichid, iar apoi se crestează cu un cuțit foarte bine ascuțit. În funcție de grosimea șoricului, creștăturile trebuie să fie până la nivelul cărnii. Marinara se aruncă, păstrându-se doar usturoiul.
6. Se pune carnea într-o tavă încăpătoare pe patul format din vegetalele tăiate rondele, alături de usturoi și coaja de portocală.

!!!ATENȚIE Vegetalele nu trebuie tăiate mărunț pentru a nu se prăji prea repede. Va fi timp suficient pentru a se găti bine toate.

Prăjirea în cuptor

7. Tava se bagă în cuptorul încins la 220°C pe funcția de ventilație (dacă este disponibilă) pentru 30 de minute.
8. Apoi, temperatura se scade la 150-160°C renunțând la funcția de ventilație, pentru 1 oră. Apoi, se scoate tava pentru a pune din sosul format pe suprafața șoricului, apoi se introduce înapoi pentru încă aproximativ 2 ore.
9. Când șoricul va fi atât cât doriți de rumenit, se poate acoperi cu folie de aluminiu pentru a nu se prăji prea tare.
10. Carnea va fi gătită bine și la interior, când temperatura ei este de 74-75 grade la interior.

Adăugarea oțetului balsamic

11. După ce carnea e gătită suficient se scoate din cuptor și se pune peste ea oțetul balsamic.
12. Apoi se reintroduce în cuptorul încălzit maxim, sau la 220°C cu funcția ventilație pentru încă 5 minute sau până se formează o crustă frumos prăjită și crocantă.
13. Se scoate apoi din cuptor și din tava în care s-a prăjit pentru a se odihni acoperită de o folie de aluminiu.

Prepararea sosului

14. Se scurge sosul rămas în tavă și se amestecă cu vegetalele prăjite frumos și coaja de portocală.
15. Se adaugă coniacul și cu un pimer se face o pastă.
16. Se pune apoi pe foc mediu pentru câteva minute și se amestecă până scade și ajunge la o consistență de sos.
17. Se azonează cu sare și piper după gust.

Servirea preparatului

18. Carnea se taie felii subțiri și se servește caldă cu diferite garnituri disponibile, de la cartofi natur, la orez, salată sau murături.
19. O dată răcită, carnea poate fi pusă la frigider și servită ulterior în diferite preparate.



Salată de cartofi

Kartoffelsalat, sau salata de cartofi pe românește, îmbracă o sumedenie de variațiuni, în funcție de regiunea geografică din care provine, ocazia pentru care este preparată sau, pur și simplu, după capriciile bucătarului.

 **PRODUCE** 1 Porție  **TIMP DE PREPARARE** 10 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 45 mins  **TIMP TOTAL** 55 mins

INGREDIENTE:

- 1 kg cartofi cu coaja roșie
- pătrunjel verde
- 300 g bacon
- câteva fire de ceapă verde tânără (chives)
- 2 buc ceapă roșie
- ¼ mg oțet alb
- ½ mg ulei de măsline
- 2 linguri zahăr
- 1 linguriță muștar
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță piper

MOD DE PREPARARE:

1. Varianta de Kartoffelsalat propusă de noi necesită ingrediente simple, deloc sofisticate.
2. Într-o oală încăpătoare, adu o cantitate suficientă de apă până la punctul de fierbere și adaugă cartofii curățați și tăiați cubulețe. Pentru această salată sunt preferați cartofii cu coaja roșie, datorită texturii mai puțin sfărâmicioase a acestora.

Dacă prepari salata în sezonul cartofilor noi, curățarea o poți face mai delicat, sub jet de apă, îndepărtând doar primul strat subțire de la suprafața cartofului. În felul acesta, cubulețele vor păstra un model așa, mai fancy - o combinație de beige și roz cu picățele.

3. Cartofii astfel dichisiți se fierb în apă timp de 10-12 minute, la foc mic. Între timp, te poți ocupa de baconul ce așteaptă să fie tăiat fâșii subțiri și apoi prăjit într-o tigaie până devine crocant. Estimăm că ar avea nevoie cam de 8-10 minute în baia de grăsime formată în tigaie, până să

ajungă la perfecțiune. Acordă-i acest răgaz.

4. Se îndepărtează apoi baconul prăjit din tigaie și se înlocuiește cu ceapa roșie tocată. Se lasă la călit până se înmoaie, după care se adaugă oțetul, uleiul, zahărul, muștarul, sarea și piperul. Se continuă gătirea pentru încă 1-2 minute, până se obține un sos vesel și frumos colorat.
5. După ce cartofii au fiert, se strecoară, se răcoresc și se amestecă cu sosul pregătit și baconul crocant. Pentru o notă de optimism și voie bună, adaugă o mână de pătrunjel tocat și câteva codițe de ceapă verde tăiate.
6. Fertig! Salata e gata! Umples și un pahar cu bere, merge de minune! Guten Appetit!





Morcovi lipicioși cu ierburi aromatice și miere

Sotează morcovii până se înmoaie, apoi tăvălește-i prin amestecul de miere și ierburi aromatice. Gustul lor se potrivește foarte bine cu orice friptură.

PRODUCE 8 Porții
 TIMP DE PREPARARE 5 mins
 TIMP DE GĂTIRE 30 mins
 TIMP TOTAL 35 mins

INGREDIENTE:

- 1 kg de morcovi, decojiți, iar cei mai mari tăiați pe jumătate
- 25 g unt
- 2 linguri miere
- 250 ml de apă
- câteva fire de cimbru
- câteva fire de pătrunjel

MOD DE PREPARARE:

1. Se pun morcovii într-o tigaie adâncă, cu untul, cimbrul și mierea. Se sotează timp de 5 minute până când încep să se rumenească.
2. Se toarnă apa și se fierb până când aceasta se evaporă, iar morcovii sunt moi. Se dă focul foarte mic și se fierb în continuare, amestecând până devin glazurați.
3. Se presară pătrunjelul tocat și se consumă calzi, lângă friptura preferată.

ÎNCEARCĂ DIFERIT:

Dacă îți place usturoiul află că îl poți folosi și la garnitura de morcovi. Sotează un cățel de usturoi într-o tigaie în care ai topit un cubuleț de unt. Presară câteva fire de cimbru proaspăt, apoi adaugă morcovii și sotează câteva minute. Toarnă peste ei 100 ml de supă de pui sau de legume. Acoperă cu un capac și fierbe totul 10-15 minute, până se înmoaie, apoi dă focul mai mare și lasă să se evapore tot lichidul.



Mia Maria



Sos de merișoare caramelizate

Acest sos se poate păstra câteva săptămâni la frigider și se potrivește cu o mulțime de alte preparate specifice Crăciunului, precum friptura de porc la cuptor. Îl poți servi și alături de brânzeturi.

 **PRODUCE** 8 Porții  **TIMP DE PREPARARE** 5 mins  **TIMP DE GĂTIRE** 10 mins  **TIMP TOTAL** 15 mins

INGREDIENTE:

- 500 g de merișoare proaspete sau decongelate
- 1 bucată mică de ghimbir, tăiat bastonașe subțiri
- 1 linguriță vin de Porto (opțional)
- 1 portocală mare
- 100 g de zahăr

MOD DE PREPARARE:

1. Folosește o răzătoare sau un cuțit econom pentru a decoji portocala, apoi toacă fin coaja obținută și pune-o deoparte, alături de ghimbir. Taie portocala în jumătate și stoarce zeama.
2. Pune zeama de portocală și zahărul într-o crăticioară și fierbe-le încet până obții un caramel. Adaugă coaja tocată și ghimbirul, mai lasă pe foc 1 minut, apoi pune merișoarele și vinul de Porto, dacă folosești. Acoperă crăticioara cu capac și lasă pe foc mare timp de 5 minute, până când fructele încep să se zdrobească, fără să își piardă textura. Lasă totul să se răcească și servește alături de friptura preferată.

Merișoare



Merisoarele au efecte antiinflamatoare asupra sistemului cardiovascular, dar și asupra tractului digestiv. Fitonutrienții din merisoare sunt cei care reduc inflamația.



Pâine cu ceapă caramelizată

Cea mai rapidă pâine! Fără drojdie, fără frământare!

 **PRODUCE** 1 Porție
  **TIMP DE PREPARARE** 15 mins
  **TIMP DE GĂTIRE** 45 mins
  **TIMP TOTAL** 1 oră

INGREDIENTE:

- 450 g făină
- 250 ml lapte
- 100 g iaurt
- 2.25 lingurițe praf de copt
- 0.5 linguriță bicarbonat de sodiu
- 2 cepe
- 3 linguri oțet balsamic
- 1 linguriță zahăr
- 1 linguriță sare

MOD DE PREPARARE:

1. Se toacă mărunț cele două cepe și se pun într-o tigaie. Peste ceapă punem oțetul și zahărul și lăsăm la foc mic pentru 15 minute. Când se evaporă lichidul, ceapă este gata.
2. Se amestecă făină cu 2 lingurițe rase și încă un sfert de linguriță de praf de copt și o jumătate de linguriță de bicarbonat de sodiu.
3. Adăugăm iaurtul, laptele și amestecăm bine.
4. Se adaugă ceapa și se încorporează.
5. Se face o formă rotundă de pâine și se pune în tavă (cu foaie de copt).
6. Se dă la cuptor pentru 45 de minute la 180°C.
7. După ce se scoate din cuptor se lasă la răcit 15 minute.



kuttstore.ro



Un Crăciun condimentat

Pe lângă căldură, bucurie, cadouri, Crăciunul înseamnă arome...multe arome, gusturi, parfum. Atât de mici, dar cu efect atât de mare, condimentele și mirodeniile sunt adevărate daruri, care au menirea să ne încânte simțurile... Și e momentul propice pentru a le lăsa să ne înmiresmeze preparatele și locuința.

Fiecare condiment sau mirodenie are beneficiile sale specifice în bucătărie : de la arome pregnante la arome fine, ce completează delicat gustul final al preparatelor, și unele care însuflețesc și dau savoare atât preparatelor dulci, cât și celor sărate.

Cel mai indicat, pe cât se poate, este sa cumpărați mirodeniile întregi, să le rășniți sau sa le dați pe răzătoare, pentru un gust proaspăt garantat. Mirodeniile și condimentele se păstrează cel mai bine în recipiente închise ermetic, ferite de surse de căldură, de umezeală sau de razele directe ale soarelui. Nu le păstrați mai mult de un an sau doi, înlocuiți-le, pentru că își pierd intensitatea aromei în timp.





Scorțișoară

Este originară din Sri Lanka și primul loc în care regăsim termenul de scorțișoară este chiar în Biblie. Este un condiment specific perioadei Sărbătorilor de iarnă, din cel puțin două motive: este un ingredient exotic, valoros, ce duce cu gândul la Darurile prețioase ale Magilor, dar mai ales pentru efectul pe care îl are asupra corpului omenesc, acela de încălzire. Scorțișoara are foarte multe calități, printre care amintim efectul digestiv și cel de micșorare a glicemiei, un efect hipoglicemiant foarte necesar în aceste zile cu mese îmbelșugate.

Când spunem scorțișoară, gândul ne fuge direct la turtă dulce, dar o regăsim cu același succes și în rețete de fursecuri sau chiar în fripturi. Aromă scorțișoarei se potrivește perfect cu ciocolata, carnea de porc și carnea de miel.

Cuișoare

Așa cum îi spune și denumirea, acest condiment are forma unor cuie mici, care reprezintă de fapt, boboci uscați ai unei flori. Pe cât de mici, pe atât de parfumate, cuișoarele au o aromă puternică, dulce-picantă, perfectă pentru turta dulce, sau vă va surprinde: salata de boeuf! O altă întrebuintare deloc de neglijat este că îmbospătează respirația și starea generală de bine, doar ținând un cuișor sub limbă. Interesant, nu?

Anason stelat

Acest condiment este de fapt un fruct al unui arbore veșnic verde, care crește pe continentul Asiatic, mai precis în China. Fructul are forma de stea și este folosit în bucătăriile orientale, de obicei în preparate sărate, dar uneori ne bucurăm de aroma sa și în anumite preparate dulci. Forma sa decorativă l-a făcut celebru și pe continentul european, aceasta fiind prima întrebuințare pe care a găsit-o pe meleagurile noastre, în special în perioada Crăciunului. Semintele anasonului se potrivesc perfect și dau o aromă specială turtei dulci și cozonacilor.

Cardamon

Acest condiment este fructul crud, necopt și uscat al unei plante de pe țărmul Indiei. În magazinele noastre îl regăsim sub formă de capsule, ce conțin în interior boabe mici, care trebuie pisate și se folosesc așa proaspete, nu se păstrează mult timp fiindcă râncezesc extrem de repede. Are efect digestiv, atunci când este întrebuințat. O combinație renumită în lumea arabă, sub denumirea de hel, este asocierea cafelei cu cea a cardamonului. Aroma cardamonului se potrivește perfect cu ciocolata, turta dulce, dar completează cu succes și aroma cărnii de berbec.

Vanilie

Acest condiment se regăsește în stare naturală sub forma unei păstăii. Întreaga aromă se află în interiorul păstăii, pe care trebuie să o creștam pe mijloc, pe lungimea ei, cu ajutorul unui cuțit foarte bine ascuțit. Ajutați de vârful cuțitului, extragem miezul cleios, care reprezintă partea cea mai aromată. Odată extras, miezul păstăii se poate folosi ca atare în rețete de biscuiți, fursecuri, însă trebuie amestecat foarte bine pentru a-și emana aroma puternică. Aroma vaniliei este intensificată la temperaturi ridicate, așa că atunci când deschideți ușa cuptorului, bucurați-vă de mireasma sa. Vanilia se potrivește perfect cu laptele, ciocolata, cafeaua și caramelul.

Cardamon

Vanilie

*Anason
Stelat*

Nucșoară



Nucșoară

Un condiment ce stârnește dragoste, căci are efect afrodisiac :) Perfectă pentru dulciurile ce conțin mere, pentru cafea, dar și pentru cărnuri. Un pahar cu cocktail de ou, o cană cu lapte, fie el cald sau rece, sau o cană de vin fiert vor fi cu mult mai gustoase dacă presărați puțină nucșoară deasupra.

Ghimbir

Ghimbirul este o plantă tropicală și subtropicală, care se cultivă pentru rizomul său fibros, noduros. Este comercializat în foarte multe forme: proaspăt (sub formă de rădăcină), uscat, măcinat, murat sau zaharisit. Indiferent de felul în care îl cumpărăm, gustul e același : dulce-picant și se folosește, în mod tradițional, în bucătăria indiană, dar și în alte bucătării asiatice. Ghimbirul măcinat este foarte folosit și în industria patiseriei.

Cel mai bun vin fiert

Deși, în comerț găsim o mulțime de plicuri cu condimente gata pregătite pentru a fi adăugate în vinul fiert, noi vă recomandăm să îl pregătiți acasă de la zero. Pe lângă savoarea minunată ce o va avea vinul, veți avea posibilitatea să alegeți condimentele și cantitatea folosită, în funcție de efectele dorite asupra corpului. Ce veți adăuga în vinul fiert?

Vin fiert

Vinul fiert este incredibil de ușor de preparat, poate fi personalizat cu mirodeniile și condimentele preferate și să nu uităm că este foarte delicios. Perfect pentru distracția de iarnă și de vacanță!



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
5 mins



TIMP DE GĂTIRE
10 mins



TIMP TOTAL
15 mins

INGREDIENTE:

- 750 ml vin roșu sec
- 1 portocală, feliată (de asemenea, curățată, dacă doriți o băutură mai puțin amară)
- 8 cuișoare întregi
- 2 batoane de scorțișoară
- 2 anason stelat
- 2 - 4 linguri zahăr, miere sau sirop de arțar după gust (sau îndulcitorul dorit)

MOD DE PREPARARE:

1. Adăugați vinul, felii de portocale, cuișoarele, scorțișoară, anasonul stelat și îndulcitorul într-o cratiță mare. Se amestecă scurt pentru a se combina.
2. Gătiți vinul la foc mediu-mare până când abia ajunge la punctul de fierbere (evitați să-l fierbeți - nu doriți să evaporați alcoolul). Reduceți focul la minim, acoperiți și lăsați vinul să fiarbă cel puțin 15 minute.
3. Folosind o sită fină, strecurați și aruncați bucațiile de portocală, cuișoarele, bețișoarele de scorțișoară și anasonul stelat. Gustați și mai adăugați îndulcitor suplimentar, dacă este necesar.
4. Serviți cald în căni rezistente la căldură, acoperite cu garniturile preferate (felii de citrice, cuișoare, bețișoare de scorțișoară, anason stelat).



Bianca
Lupsa



Fursecuri de turtă dulce



Fursecuri de turtă dulce

Autor: **Bianca Lupsa**

Atunci când mirosul de cuișoare și scorțișoară inundă casă, știm că nu mai e mult până la Crăciun. Turta dulce este un preparat care ne introduce, cu siguranță, în atmosfera de sărbătoare și care ne trezește cele mai frumoase amintiri. Așa că, adunați întreaga familie în bucătărie și creați noi amintiri, în timp ce preparați delicioasele fursecuri de turtă dulce.

PRODUCE
1 Porție

TIMP DE PREPARARE
20 mins

TIMP DE GĂTIRE / RĂCIRE
6 ore 8 mins

TIMP TOTAL
6 ore 28 mins

INGREDIENTE:

- 170 g de miere de albine
- 150 g zahăr brun
- un praf de sare generos (aproximativ ½ linguriță)
- 150 g unt gras (82% grăsime) la temperatura camerei
- 1 ou (întreg, la temperatura camerei)
- 500 g de făină
- 1 linguriță bicarbonat
- 1 lingură de extract sau semințele dintr-o păstaie de vanilie
- 2 lingurițe scorțișoară pudră
- ½ linguriță nucșoară pudră
- ½ linguriță de ienibahar pudră
- 6-7 cuișoare (proaspăt mărunțite în mojar)

MOD DE PREPARARE:

1. Peste făină se adaugă mirodeniile (scorțișoară, ghimbir, ienibahar, nucșoară, cuișoare), sare și bicarbonatul de sodiu și se amestecă bine.
2. Apoi, se adaugă mierea într-un castron mare, iar peste untul moale și zahărul. Se mixează la viteză mare până când se obține o pastă omogenă (aproximativ 6-7 minute), iar mai apoi se adaugă extractul de vanilie și oul întreg, mixând în continuare până se încorporează.
3. Peste amestecul cu miere se adaugă treptat făina cu mirodeniile și se frământă puțin, cât să se omogenizeze. Transferăm aluatul pe o suprafață presărată cu făină și se formează o bilă pe care o înfășurăm în folie alimentară. Se dă la frigider cel puțin 6 ore, dar de preferat peste noapte.
4. Scoatem aluatul din frigider și îl lăsăm la temperatura camerei aproximativ 25 de minute și se încinge cuptorul la 180 de grade. Presărăm planul de lucru cu făină, la fel și sucitorul și întindem aluatul într-o grosime de jumătate de centimetru. Se decupează cu formele preferate și se așează pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și se dau la cuptor pentru 7-8 minute.
5. ! Chiar dacă e posibil să aveți impresia că nu sunt coapte suficient, fursecurile din turtă dulce se întăresc după răcire. Din acest motiv, este important să respectați timpul de coacere și să le lăsați să se răcească în tavă.!
6. Adunați la un loc resturile de aluat rămase și repetați operațiunea până se epuizează aluatul.
7. Având niște forme bine conturate, noi am renunțat la glazură pentru decor, însă pentru cei care doresc totuși și glazură, rețeta este următoarea:
8. Într-un vas bine degresat bateți un albuș de ou până se formează o spumă, apoi adăugați o linguriță de zeamă de lămâie și 170 de grame de zahăr pudră cernut. Mixați câteva minute, până obțineți o glazură lucioasă și omogenă. Ornați doar atunci când turta dulce s-a răcit și lăsați câteva ore să se întărească.
9. Se pot păstra la loc uscat și răcoros, într-un recipient închis, până la 2-3 săptămâni.



Prăjituri Festive

Și veșnica întrebare: ce prăjituri să fac de sărbători? Avem propuneri delicioase, pentru toate gusturile, mai simple sau mai complexe, însă cu reușită garantată :)

Cornulețe cu dulceață de caise și nucă

Cornulețe fragede, simple, rapide și foarte gustoase.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
50 mins



TIMP DE GĂTIRE
20 mins



TIMP TOTAL
1 oră 10 mins

INGREDIENTE:

- 500 g făină
- 200 g unt
- 100 g zahăr pudră
- 2 gălbenușuri
- 2-3 linguri smântână
- 1 plic praf de copt
- 1 linguriță oțet
- 1 lingură coajă rasă de lămâie
- 1 plic zahăr vanilat
- un praf de sare

Pentru umplutură

- 250 g nucă măcinată
- 6 linguri dulceață de caise
- zahăr pudră



Kristina

MOD DE PREPARARE:

1. Se amestecă făina cu untul, se face un loc în mijloc, se adaugă zahărul pudră, gălbenușurile, smântâna, sarea, zahărul vanilat, coaja de lămâie, praful de copt și oțetul.
2. Se frământă un aluat fraged, dacă este prea tare se mai adaugă puțină smântână, se împarte în trei părți egale, se rotunjesc, se acoperă cu folie alimentară și se pun la rece.
3. După cca 30 de minute se întind pe rând foi rotunde și subțiri, se ung cu câte 2 linguri de dulceață de caise și se presară cu nucă măcinată, după care se taie fiecare în 16 triunghiuri.
4. Se rulează cornulețe, se pun în tava tapetată cu hârtie de copt, se coc 15-20 de minute la 180°C.
5. După coacere se presară cu zahăr pudră.

Nuci

Nucile ne ofera o cantitate semnificativa de antioxidanti ce ajuta la prevenirea bolilor neurodegenerative, precum si la prevenirea imbatranirii precoce. De asemenea, nucile sunt cunoscute ca fiind o sursa bogata de proteine, vitamine din complexul B, vitamina A, dar si de lecitina si Omega-3.





Bakingtillyoumakeit



Ruladă dalgona



Ruladă dalgona

Autor: *Bakingtillyoumakeit*

Știți că deja cafeaua dalgona este un trend, așa că m-am gândit că ar merge bine și într-un desert. Rulada dalgona este foarte bună, mai ales pentru cei care iubesc cafeaua.

 **PRODUCE**
1 Porție

 **TIMP DE PREPARARE**
10 mins

 **TIMP DE GĂTIRE**
1 oră

 **TIMP TOTAL**
1 oră 10 mins

INGREDIENTE:

Blat

- 3 ouă
- 100 g zahăr
- 30 g cacao
- 100 g făină
- 50 ml cremă de whisky

Crema

- 200 g mascarpone
- 1 lingură cafea instant
- 1 lingură zahăr
- 1 lingură apă

MOD DE PREPARARE:

1. Se mixează bine ouăle împreună cu zahărul și crema de whisky până compoziția se deschide la culoare. Se adaugă treptat făina amestecată cu pudra de cacao.
2. Se tapetează o tavă de 25x30 cm cu hârtie de copt. Se toarnă compoziția și se nivelează. Blatul se coace în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 12-15 minute.
3. Când blatul este copt, se scoate cu grijă din tavă împreună cu hârtia de copt. Se rulează cu grijă și se lasă la răcit. Eu am rulat începând cu latura cea mare.
4. Când blatul este răcit, se întinde ușor. Într-un vas se adaugă cafeaua, zahărul și apă. Cu ajutorul unui mixer se obține o cremă densă.
5. Peste cremă se adaugă mascarpone și se completează cu zahăr pudră după gust. Se amestecă bine.
6. Se întinde crema peste blat și se rulează cu grijă. Se ține la frigider minim 1h. Dacă doriți se poate înveli în ciocolată topită sau pudrată cu zahăr pudră/cacao.

Maî multe studii de specialitate sugerează că un consum zilnic de cafea poate ajuta ficatul să își autoregleze funcțiile. Cercetătorii Clinicii Mayo din SUA au descoperit că, prin aportul zilnic de cafea, se poate reduce riscul dezvoltării colangitei sclerozante primare, o boală autoimună rară care produce ciroză hepatică, insuficiență hepatică și chiar cancer hepatic.



Prăjitură cu foi de miere

Dulce cum ar trebui să fie o prăjitură, dar și puțin acrișoară datorită gemului, această prăjitură este potrivită atât pentru perioada sărbătorilor cât și dacă vreți un dulce de weekend.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
25 mins



TIMP DE GĂTIRE
55 mins



TIMP TOTAL
1 oră 20 mins

INGREDIENTE:

Foi

- 2 ouă
- 4 linguri miere
- 160 g margarină
- 8 linguri zahăr
- 12 linguri lapte
- făină - cât cuprinde
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu

Crema

- 500 ml lapte
- 1 plic budincă de vanilie
- 2 linguri făină
- 200 g zahăr
- 250 g unt
- un borcan de gem (prune/caise/afine)

MOD DE PREPARARE:

1. Se pun zahărul și mierea la caramelizat pe foc până capătă o culoare arămie și zahărul este topit cu totul. Se adaugă margarina și continuăm să amestecăm. Se ia oala de pe foc, se pune laptele și se amestecă, după care se lasă la răcit.
2. După ce s-a răcit, mutăm amestecul în bolul unui mixer, adăugăm ouăle, bicarbonatul, sare și făina cât cuprinde și mixam până când obținem un aluat ce poate fi modelat (întins). Împărțim în 4 bucăți egale aluatul rezultat.
3. Tapetăm dosul unei tavi cu puțin ulei și făina și întindem aluatul pe toată suprafața ei, după care îl înțepăm cu o furculiță în mai multe locuri. Dacă nu iese perfect forma puteți tăia de pe margine aluatul și să-l mai modelați din nou cu sucitorul.
4. Fiecare foaie se coace aproximativ 10 minute la 180 grade în cuptorul preîncălzit.
5. O parte din lapte (aproximativ 5-6 linguri) se amestecă cu budinca și făina, până se formează o pastă. Restul de lapte se pune la fiert cu zahărul și se amestecă din când în când.
6. După ce se topește zahărul, se adaugă amestecul de budincă și se mixează în continuare până se îngroașă. Luăm crema de pe foc și o lăsăm să se răcească.
7. După ce s-a răcit complet, în bolul unui mixer punem untul bucăți și începem să-l mixăm, după care adăugăm câte o lingură din crema cu budincă.
8. **Asamblare:** Prima foaie - jumătate din cremă - a doua foaie - gem (mai acrișor) - a treia foaie - jumătate din cremă - ultima foaie



Malia

Prăjitură de ciocolată și cocos

Dacă iubești ciocolata și nuca de cocos, atunci această rețetă este pentru tine. Ușor de făcut și rapidă, această prăjitură combină perfect o bază densă cu gust puternic de ciocolată cu nucă de cocos, în timp ce dulceața este bine echilibrată cu ajutorul ciocolatei amăruie folosite.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
20 mins



TIMP DE GĂTIRE
30 mins



TIMP TOTAL
50 mins

INGREDIENTE:

Blat

- 170 g unt
- 200 g zahăr
- 8 g cacao
- 3 ouă
- 2 g sare
- 5 g vanilie
- 100 g făină
- 100 g ciocolată amăruie
- 5 g cafea solubilă (nes)

Crema de cocos

- 200 g nuca de cocos
- 340 g lapte condensat îndulcit

Glazura

- 120 g ciocolată amăruie
- 100 g smântână lichidă



Livia D.



MOD DE PREPARARE:

Blat

1. Se pun la foc foarte mic sau pe bain-marie untul și ciocolată ruptă în bucățele. După ce s-au topit și s-au omogenizat, se iau de pe foc și se adaugă cafeaua solubilă și zahărul, și se amestecă până când se topesc (aprox. 1 min).
2. Se adaugă cele 3 ouă, unul câte unul, amestecându-se după fiecare, până la încorporare. Se adaugă vanilia, sarea și pudra de cacao și se amestecă.
3. La final, se adaugă făina și se amestecă până la încorporare. Compoziția obținută se toarnă într-o tavă tapetată cu hârtie de copt (20x20cm) și se pune în cuptorul preîncălzit la 160C pentru aprox. 25 min.

Crema de cocos

4. Într-un bol se amestecă fulgii de cocos cu laptele condensat până se omogenizează. Peste blatul de prăjitură răcit, se așează uniform crema de cocos preparată.

Glazură și asamblare

5. Pentru glazură se pun la foc foarte mic ciocolata și smântâna pentru frișcă și se amestecă până când ciocolata s-a topit, iar compoziția s-a omogenizat.
6. Se toarnă ganache-ul de ciocolată obținut peste prăjitură și se uniformizează. Se lasă la rece pentru cel puțin 1 oră și apoi se poate servi.

Prăjitură Snikers

O rețetă delicioasă însă conține mult zahăr. Recomand a se mânca cu responsabilitate la ocazii speciale :)). Tavă folosită este de 23x40 cm



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
35 mins



TIMP TOTAL
1 oră 5 mins

INGREDIENTE:

Blat

- 8 albușuri
- 8 linguri zahăr
- 250 g nucă măcinată
- 4 linguri făină
- 1 linguriță praf de copt

Glazura 1 - Albă

- 250 g ciocolată albă
- 2 linguri ulei

Glazura 2 - Caramel

- 8 gălbenușuri
- 12 linguri zahăr
- 250 g unt
- 250 g alune crude, nesărate

Glazura 3 - Neagră

- 250 g ciocolată neagră
- 2 linguri ulei

MOD DE PREPARARE:

Blat

1. Se bat albușurile spumă cu un praf de sare, adăugând treptat zahărul până ce acesta se topește.
2. Se toarnă nuca măcinată amestecată cu făina și praful de copt.
3. Încorporăm ușor cu ajutorul unui tel și punem compoziția în tava tapetată cu hârtie de copt și unsă cu puțin unt. Se nivelează bine și se lasă în cuptorul preîncălzit, la foc mic timp de 30 minute.

Glazura 1 - Albă

4. Se obține topind pe Bain-Marie ciocolata împreună cu uleiul. O turnăm peste blatul răcit complet. Dăm tava la frigider pentru cel puțin jumătate de oră până ce stratul de ciocolată s-a întărit.

Glazura 2 - Caramel

5. Se pun 8 linguri de zahăr la topit, amestecând permanent astfel încât să nu se ardă pe alocuri căci devine amar. Se ia de pe foc, apoi se adaugă untul și se amestecă 2 minute. Se pune iar pe foc mic până la înglobarea completă.
6. Batem spumă cele 4 linguri de zahăr rămase cu gălbenușurile și le turnăm peste amestecul de zahăr și unt după ce le-am luat de pe foc. Când s-au încorporat, le putem pune iar pe foc pentru câteva minute.
7. Punem și alunele pe care le-am prăjit puțin, să aibă gust mai intens. Lăsăm să fiarbă la foc mic până ce crema începe să se îngroașe și devine ca o budincă. O lăsăm la răcit, apoi o turnăm peste glazură de ciocolată albă.
!!!Atenție Ambele trebuie să fie reci, altfel se întrepătrund.

Glazura 3- Neagră

8. La final, glazura de ciocolată neagră se prepară la fel ca și glazură de ciocolată albă și se toarnă peste caramel. Se lasă să se întărească și se poate tăia cu un cuțit cu lama subțire și trecut prin apă fierbinte.



Ami Radu

Pasiunea Gustului Fara Limite



Sicopan

Telefon: 0744 786 513
E-mail: sicopan_prodcom@yahoo.com
Website: www.sicopan.ro



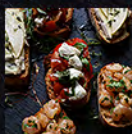
Aperitive de Anul Nou

Sunt primele gustări pe care le punem pe masă, iar la cât de bine arată vă spunem doar să fiți pregătiți să dați rețetele mai departe, căci sigur vor fi solicitate!

Bianca Lupsa



Bruschete festive



Bruschete festive

Autor: **Bianca Lupsa**

Fie că vorbim despre masa de Crăciun sau cea de Revelion, bruschetele intră cu siguranță în meniu. Ușor de preparat, îmbină gusturi și diferite într-un mod armonios.

PRODUCE
18 Porții

TIMP DE PREPARARE
40 mins

TIMP DE GĂTIRE / RĂCIRE
20 mins

TIMP TOTAL
1 oră

Bruschete cu branză cu mucegai și pere

INGREDIENTE:

- 6 felii de pâine baghetă
- o pară mai mare, crocantă
- 100 gr branză cu mucegai
- miere
- ulei de măsline
- cimbrisor proaspăt

MOD DE PREPARARE:

1. Stropiți feliile de pâine cu ulei de măsline, iar apoi prăjiți-le într-o tigaie antiaderentă până se rumenesc.
2. Tăiați para julienne.
3. Peste pâinea prăjită adăugați brânza (bucatele sau felii), iar deasupra puneți două felii de pară (sau mai multe, în funcție de dimensiunea baghetei).
4. Adăugați miere și cimbrisor proaspăt după gust.

Bruschete caprese

INGREDIENTE:

- 6 felii de pâine baghetă
- 250 g roșii cherry
- 2 căței de usturoi
- 150 g mini mozzarella
- busuioc proaspăt
- ulei de măsline
- sare

Bruschete cu creveți

INGREDIENTE:

- 6 felii de pâine baghetă
- 2 căței de usturoi
- 1 ardei roșu iute, fără semințe
- 200 g de creveți
- pătrunjel proaspăt
- sucul de la o jumătate de lămâie

MOD DE PREPARARE:

1. Stropiți feliile de pâine cu ulei de măsline, iar apoi prăjiți-le într-o tigaie antiaderentă până se rumenesc.
2. Încingeți ulei într-o tigaie, apoi adăugați usturoiul și ardeiul iute tăiate felii subțiri. Prăjiți la foc mediu pentru 3-4 minute. Adăugați creveții și mențineți pe foc până își schimbă culoarea, iar în cazul celor prefierți, până se rumenesc puțin. Luați tigaia de pe foc și adăugați sucul de lămâie și pătrunjelul tocat.
3. Puneți compoziția pe feliile de pâine prăjită și serviți.

MOD DE PREPARARE:

1. Stropiți feliile de pâine cu ulei de măsline, iar apoi prăjiți-le într-o tigaie antiaderentă până se rumenesc.
2. Tocați roșiile cubulețe, iar usturoiul cât mai fin și amestecați-le. Așezați compoziția peste felia de pâine prăjită, asezonați cu ulei de măsline și sare și adăugați bucățele de mini mozzarella și busuioc proaspăt.

Quiche cu praz și spanac (babyfriendly)

O variantă de masă ușor de luat în parc, la plimbare, la joacă, plină de nutrienți.



PRODUCE
9 Porții



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
1 oră



TIMP TOTAL
1 oră 30 mins

INGREDIENTE:

Blat

- 260 g făină
- 120 g unt rece
- 1 ou
- 4 apă rece
- 2 linguri parmezan ras

Umplutură

- 200 ml smântână lichidă
- 100 g telemea desărată, rasă
- 3 ouă
- 1 praz tocat cubulețe
- 100 g baby spanac tocat la mână
- câteva felii de roșii pe deasupra
- condimente: usturoi granulat, condiment adio sare mediteranean

MOD DE PREPARARE:

1. În robot cu lama S puneți ingredientele pentru aluat: untul rece, făina, parmezanul. Puneți în funcțiune aparatul pentru câteva secunde apoi adăugați oul și apa. Rezultă o bilă de aluat pe care în general, o pun peste noapte la frigider, dar e suficient și 30-60 minute.
2. Scoateți aluatul și începeți să îl întindeți folosind puțină făina cernută pe blatul de lucru. (Lăsați mânuțele micuțe să va ajute :)))
3. Potriviti apoi în tava voastră și lăsați-o la rece până va ocupați de umplutură. Între timp puteți seta cuptorul la 180 grade C pentru a se încălzi. Tot ce v-a rămas surplus, îl puteți folosi pe deasupra, ca decor.
4. Pentru umplutură combinați toate ingredientele rămase, turnați peste aluat și dacă e cazul, realizați decorul.
5. Coaceți la 180 grade C, timp de 30 minute. Dacă tava voastră nu are fundul detașabil, nu vă îngrijorați, marginile se vor strânge și veți reuși să o scoateți după ce se răcește. Poftă bună! Nu uitați să adăugați sare în caz ca rețeta nu e pentru copilași ca al meu.



Bebevi torma nanea

Empanadas cu ciuperci

De fiecare dată când pregătesc astfel de plăcinte dispar rapid, indiferent ce umplutură au. La fel s-a întâmplat și cu aceste empanadas cu ciuperci.



PRODUCE
9 Porții



TIMP DE PREPARARE
30 mins



TIMP DE GĂTIRE
30 mins



TIMP TOTAL
1 oră

INGREDIENTE:

Aluat

- 250 g făină
- 100 g osânză
- 100 ml apă minerală

Umplutură

- 300 g ciuperci
- 3 fire de ceapă verde
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 linguriță verdețuri de provence
- 3 linguri ulei de măsline
- 185 g cremă de brânză cu smântână

Extra

- 1 gălbenuș de ou
- 1 lingură lapte
- 1 lingură semințe de susan



Denisa Ene

MOD DE PREPARARE:

1. Pentru a lăsa umplutura la răcit, m-am ocupat mai întâi de aceasta. După ce am curățat și spălat ciupercile, le-am tocat mărunt și le-am călit împreună cu pătrunjelul și ceapa verde tocate mărunt, în puțin ulei de măsline.
2. Am aseasonat cu verdețuri mediteraneene. Le-am lăsat pe foc până s-a evaporat tot lichidul, apoi după răcire am adăugat crema de brânză cu smântână.
3. Între timp am pregătit și aluatul fraged din făină, untură și apă minerală. Dacă nu ați încercat acest aluat, trebuie neapărat să o faceți!
4. Am întins foaie de aluat și am decupat cercuri cu ajutorul unei forme mari pentru ravioli și pus pe fiecare cerc câte o lingură de umplutură și am sigilat cu ajutorul aceleiași forme. Dacă alegeți o formă mai mică, puneți doar o linguriță de umplutură. În caz că vă mai rămâne umplutură o puteți folosi ca sos pentru paste, cum fac eu de obicei.
5. După ce am sigilat toate pachețelele, le-am uns cu un amestec format din gălbenuș de ou și puțin lapte. Am presărat semințe de susan pe unele empanadas și am făcut câteva creștături la suprafață pentru ca plăcintele să nu pocnească în timpul coacerii.
6. Le-am copt circa 25 de minute, la foc potrivit (aproximativ 170°), în cuptorul preîncălzit. Aștept vești dacă veți încerca și voi acest preparat.



Icre de crap

Autor: **AlinPriceputu**

Icre de crap, gustoase și pufoase :)



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
5 mins



TIMP DE GĂTIRE
20 mins



TIMP TOTAL
25 mins

INGREDIENTE:

- 100 g icre sărate de crap
- 400 ml ulei de floarea soarelui
- 20 ml apă minerală
- 20 ml zeamă de lămâie

MOD DE PREPARARE:

1. Într-un castron punem icrele, 1/2 din zeama de lămâie și 2 linguri de ulei.
2. Cu telul omogenizăm ingredientele, după care începem să încorporăm uleiul turnat în fir subțire.
3. La sfârșit adăugăm apa minerală, care face salata să fie mai pufoasă.
4. Eu le servesc cu ceapă, roșii și măsline.



Hummus

Autor: **Hunger Management by LD**

O rețetă simplă, cu puține ingrediente.



PRODUCE
1 Porție



TIMP DE PREPARARE
9 ore 30 mins



TIMP DE GĂTIRE
35 mins



TIMP TOTAL
10 ore 5 mins

INGREDIENTE:

Pentru fierberea nautului

- 1.50 cani năut uscat
- 3 l apa
- 3 bicarbonat de sodiu

Pentru preparare hummus

- 250 g năut fiert sau o conservă de 400 g năut
- ¼ cană tahini
- ¼ cană suc de lămâie

- 2 linguri ulei de măsline extra virgin
- ½ linguriță chimion
- 2 căței de usturoi presati
- 2 linguri apă
- sare după gust

MOD DE PREPARARE:

Pentru fierberea năutului

1. Năutul se amestecă într-un bol cu 1,5 L apă și ½ linguriță de bicarbonat și se lasă peste noapte la hidratat.
2. A doua zi, se scurge năutul și se clătește cu apă rece.
3. Pentru a fi mai ușor să curețe pieliță de pe năut, puteți să coaceți năutul într-o tavă, amestecat cu 2 lingurițe de bicarbonat de sodiu pentru 10 minute în cuptorul preîncălzit la 200°C.
4. După acest timp, năutul se scoate din cuptor și se clătește bine, într-o sită pentru a elimina bicarbonatul. Puteți masa puțin năutul pentru a începe pielița să se desprindă.
5. Într-o oală curată, se adaugă năutul, 1,5 litri de apă rece și ½ linguriță bicarbonat de sodiu și se fierbe la foc mediu până începe năutul să se sfărâme (în jur de 20 de minute).
6. După ce este fiert, năutul se scurge de apă și se lasă deoparte.
7. În bolul unui blender/robot de bucătărie am amestecat suc de lămâie și tahini și am mixat bine, până a căpătat o consistentă cremoasă și s-a deschis la culoare – în jur de un minut. După 30 de secunde am amestecat în bol și am mai mixat încă 30 de secunde.
8. Ulterior am adăugat chimion, uleiul de măsline, usturoiul și sarea după gust și am mai mixat pentru încă 1 minute, în re prize de 30 de secunde.
9. Dacă folosiți năut la conservă, acum este momentul în care năutul se scoate din conservă și se clătește.
10. Se adaugă jumătate din cantitatea de năut în robotul de bucătărie și se mixează în jur de 2-3 minute, până toată compoziția este omogenă și

cremoasă. Apoi am adăugat și restul de năut și am mai mixat încă 2 minute. În acest moment puteți să ajustați consistența hummusului adăugând până la 2 linguri de apă și mixand în continuare în robotul de bucătărie. La final se scoate hummusul într-un bol și se servește cu legume, biscuiți, lipii sau așa cum doriți.



Sărățele cu telemea

Autor: **Bakingtillyoumakeit**

Saratelele sunt o modalitate bună de a nu irosi resturile de brânză. O rețetă ușoară care poate fi preparată împreună cu cei mici sub diferite forme.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 20 mins **TIMP DE GĂTIRE** 15 mins **TIMP TOTAL** 35 mins

INGREDIENTE:

- 500 g făină
- 1 linguriță(e) praf de copt
- 1 linguriță(e) sare
- 110 g unt rece
- 110 g telemea
- 80 g smântână 20%
- 2 ouă

MOD DE PREPARARE:

1. Făina se amestecă cu praful de copt și sarea. Se adaugă untul și frământăm până ce obținem un amestec nisipos.
2. Se adaugă 1 ou și smântâna și se frământă. La final se adaugă brânză dată prin răzătoare (eu am mărunțit-o cu mână).
3. Obținem un aluat elastic și nelipicios. Îl dăm la rece în frigider cât timp pregătim cuptorul și tavă.
4. Încălzim cuptorul la 180 de grade și tapetăm o tavă cu hârtie de copt.
5. Întindem aluatul cât de subțire dorim. Se decupează în orice formă doriți.
6. Se ung cu ou bătut și se presară semințe după gust. Se coc 10-15 minute până când se rumenesc frumos. Puteți înlocui brânză telemea cu cașcavalul preferat.



Ruladă aperitiv de spanac cu brânză

Autor: **magda.srecipes**

Delicioasă și foarte ușor de făcut.

PRODUCE 1 Porție **TIMP DE PREPARARE** 20 mins **TIMP DE GĂTIRE** 15 mins **TIMP TOTAL** 35 mins

INGREDIENTE:

Foaia de ruladă

- 400 g spanac
- 3 ouă
- 150 g smântână
- 120 g făină
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță praf de copt
- 1 linguriță bicarbonat

Crema

- 300 g cremă de brânză
- 50 g smântână
- 50 g unt
- sare
- ardei roșu

MOD DE PREPARARE:

1. Se scurge spanacul, după care se amestecă cu smântâna și galbenusurile.
2. Se adaugă făina, sarea, piperul, praful de copt și bicarbonatul.
3. Separat se mixează albușurile, până devin spumă. Se încorporează ușor peste restul compoziției.
4. Într-o tavă de aragaz acoperită cu hârtie de copt se toarnă compoziția și se coace pentru 15 minute la 180°C.
5. Scoate foaia de ruladă cu tot cu hârtie și rulează ușor, se lasă așa până se pregătește umplutura.
6. Amestecăm brânza cu smântâna și untul (toate la temperatura camerei) până le omogenizăm bine.
7. Cu ajutorul unei spatule întindem crema, tăiem cubulețe ardeiul și presărăm peste brânză.
8. Rulăm ușor, învelim rulada în folie de plastic și o lăsăm la rece până a doua zi.



Icre de crap



*Sărățele cu
telemea*



Hummus



*Ruladă aperitiv
de spanac cu
brânză*

O oază de liniște
în inima munților



Telefon: +40 354 820 012
Email: contact@pensiunearetezat.ro
Website: pensiunearetezat.ro

