

Les 50 recettes de ma bounika Belina - Cuisine juive et roumaine
Éditions L'Harmattan, 2014

Coperta: Ileana Haber
Redactor: Alexandra Ciuciulin
Tehnoredactor: Dan Amza

Copyright © Ileana Haber, 2019

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
HABER, ILEANA

Cele 50 de rețete ale bunicii mele, Belina / Ileana Haber. - București : Vremea, 2019
ISBN 978-973-645-947-4

641.55

ILEANA HABER

Cele 50 de rețete ale bunicii mele, Belina



Dedicată bunicii mele, Belina



EDITURA VREMEA
BUCUREȘTI
2019

Mulțumesc lui Sorin pentru ajutorul prețios la crearea machetei

Vara anului 1974 a fost începutul vieții mele ca studentă la Paris, Orașul Luminilor (La Ville des Lumières). Eram admisă la Facultatea de Arte plastice, École nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris.

Și așa a început cariera mea de artistă, care picta în frumoasele ateliere ale vestitei facultăți și, bineînțeles, viața pariziană, cu plimbările romantice pe malul Senei, bucuria de a fi și plăcerea de a admira frumosul oraș în care trăiesc de 44 de ani.

Aproape simultan a fost întâlnirea cu bărbatul cu care îmi împărtășesc viața, bucuriile, necazurile și o fată frumoasă și deșteaptă, care are acum 35 de ani.

Marea noastră dragoste a început într-un studio minuscul, pe una dintre cele mai frumoase străzi din Paris, rue Lepic. O stradă fermecătoare.

Venită de puțin timp și răsfățată în cuibul părinților mei, nu știam să gătesc decât ochiuri, macaroane și supe de la pachet, sau să deschid conserve de ravioli. Trăiam ca studenții, din amor și apă chioară.

Numai că, la un moment dat, omul meu a început să se plictisească de acest meniu prea puțin variat. Cam după vreo șase luni de viață comună, mi-a declarat că, dacă mai vede o singură conservă de ravioli, amorul nostru va fi compromis. Adevărul e că și eu mă cam săturasem de ce mâncam.

Marele nostru noroc a fost că, o dată pe săptămână eram invitați la masă la bunica mea, Belina, ajunsă la Paris cu vreo 25 de ani în urmă. Plecam de la ea chiar și cu rezerve pe două zile...

Pentru noi, era Zâna cea Bună, o adevărată bunică, care ne răsfăța cu o mulțime de feluri de mâncare, care mai de care mai gustoase.

Avea experiența unui mare șef bucătar și știa multe dintre secretele lor, ceea ce făcea ca mâncarea ei să fie deosebit de savuroasă. Regăsesc în rețetele ei multe dintre secretele marilor bucătari, despre care se publică nenumărate cărți scumpe, minunat ilustrate. Și, bineînțeles, toate emisiunile de mare succes de la televizor. Belina adora să vadă cum gătesc specialiștii. Îmi spunea „Asta știu s-o fac și eu!” sau „A, nu e bine așa!”.

Văzând că o amuză acele emisiuni și, cum era necunoscutoare în materie de noutăți cinematografice, nici nu venisem bine la Paris și am dus-o să vadă filmul La Grande Bouffe (Marea Crăpelniță), de Ferreri, în care patru bărbați decid să se sinucidă

mâncând tot timpul. Tragic. Belina, care nu înțelegea prea bine, a fost foarte amuzată și a râs tot timpul. Urmarea: toată sala a râs cu lacrimi timp de două ore. Dar ce m-a certat a doua zi unchiul meu!

Belina (o mamă pentru mine) i-a dat dreptate bărbatului meu când i s-a plâns de regimul lui de acasă, unde se considera așa de persecutat de mine.

Chiar a doua zi mi-a dat telefon și mi-a spus: „Mă și întrebam cât o să mai reziste scumpul tău soț!... Fato, trebuie să te ocupi mai bine de omul tău! Nu poți să-l lași pe mâna oricui!... Am auzit destule povești cu bărbați care se întorc la mama lor să mănânce, sau la nu știu care prietenă binevoitoare!... De altfel, fiul meu Willy, unchiul tău, vine să mănânce o dată pe săptămână la mine!”, a adăugat ea cu mândrie.

Și așa am început eu să gătesc...

Belina era o femeie simplă, care abia știa să scrie, deși era o mare amatoare de emisiuni de televiziune cu jocuri cu cifre și cu litere. Toate rețetele erau păstrate intacte în memoria ei.

Deci nu am moștenit nici foi prăfuite, cu pete de grăsime și nici caiete scrise caligrafic, cu semne de carte de mătase și floricele uscate între pagini, ci rețetele le-am notat eu, într-un caiet păstrat cu religiozitate.

Bunica mea nu ținea cont de tradițiile evreiești, deși știa perfect să prepare mâncăruri pentru orice ocazii și ne răsfăța adesea cu ele. La ea se mânca absolut totul, carne, brânză, șuncă, pește. Mi-a povestit că soțul ei, care era foarte credincios și nu încălca legile, se ducea totuși, o dată pe săptămână, să cumpere șuncă, ei și mamei mele.

Belina era considerată cea mai talentată bucătăreasă dintre femeile din familia noastră – deși și alte rude încercaseră să-și prezinte candidatele pentru această poziție. Degeaba.

La 80 de ani, bunica mea era încă interesată de aparatele și produsele noi care apăreau pe piață – dar prefera să folosească numai ustensilele ei, cu care era obișnuită. Chiar și eu am moștenit câteva dintre ele.

Dacă mi se întâmpla să mă înșel când preparam ceva, se încrunta și mă întreba: „Cum, chiar nu știi atâta lucru? Oricine știe că trebuie să pui și pâine, dacă nu vrei să iasă chiftelele ca niște ghiulele!”. Sau: „Adugi un vârf de cuțit de sare” ori „făină cât cuprinde”.

Bineînțeles că nu recunoștea niciodată dacă uita să-mi precizeze ceva și deci rezultatul nu era cel așteptat.

Datorită ei știu să gătesc și chiar să inventez diferite feluri de mâncare, pentru plăcerea familiei și a invitaților noștri.

Îi dedic această carte bunicii mele iubite și-i mulțumesc pentru dragostea oferită și pentru rolul important pe care l-a jucat în viața mea.

Îmi lipsește tare mult.



1. AVOCADO UMLUT CU TELEMEA SAU CU BRÂNZĂ DE BURDUF ORI DE ROQUEFORT (Pentru 4 persoane)

Cum vă spuneam, bunicii mele îi plăcea să încerce mâncăruri și legume noi, dar nu chiar pe toate, de unele nu se atingea, nu o inspirau, sau nu-i stârneau deloc încrederea – prea bizare pentru gustul ei.

Acestui fruct ea îi zicea „advocat”.

Dintre toate brânzeturile, Belina prefera telemeaua. Celelalte aveau un gust prea pronunțat pentru ea.

2 avocado

100 g de telemea

50 g de unt

Praf de piper, chimion (grăunțe sau măcinat)

Tăiați fiecare avocado în două. Amestecați pulpa fructelor într-un castron și sfărâmați-o cu o furculiță. Adăugați untul amestecat cu brânză.

Presărați piperul și chimionul. Nu cred că e nevoie de sare, dat fiind că brânza e destul de sărată. Puteți adăuga cuburi mici de ardei roșu (nu iute) sau de roșie. Umpleți cu acest amestec cojile de avocado sau puneți-le în boluri mici.

2. AVOCADO CU CREVEȚI (Pentru 4 persoane)

Creveții erau singurele fructe de mare de care se atingea Belina. Rețeta asta am învățat-o eu pe ea.

2 avocado

2 lingurițe pline de maioneză (se poate și mai mult, dacă vă place maioneza)

1 linguriță de muștar, mai mult sau mai puțin iute, după gust

50 g de capere

100 g de creveți curățați

Piper, sare, pătrunjel tocat și un strop de lămâie

Se taie fiecare avocado în două și se amestecă pulpa cu maioneza, muștarul, creveții tăiați mărunț, pătrunjelul și un strop de lămâie. Cine vrea, poate să pună și un pic de ceapă tocată.

Le puteți prezenta într-un castron sau în jumătățile de coajă de avocado. Decorați cu felii de roșie și puțin pătrunjel.

3. OUĂ TOCATE (Pentru 4-6 persoane)

6 ouă tari
2 cartofi mari, fierți și dați pe răzătoare
2 cepe mijlocii tocate
Sare, piper, mărar, pătrunjel tăiate mărunt
2-3 linguri de ulei
1 gogoșar murat, câteva măslina negre fără sâmburi

Amestecați toate ingredientele date pe răzătoare cu ulei, sare și piper. Prezentați într-un castron și decorați cu felii de gogoșar și cu măslina. Presărați totul cu mărar și pătrunjel tocat.

4. OUĂ UMLUTE (Pentru 4-6 persoane)

4-6 ouă fierte, tari
50 g de ficăței de pasăre, prăjiți în ulei și pe urmă tocați (se poate pune și un pic de paprika)
2 linguri de ulei
O ceapă mijlocie tăiată mărunt
Sare, piper, pătrunjel
O lingură de maioneză și un pic de muștar

Tăiați ouăle în două și scoateți gălbenușurile. Păstrați jumătățile albe întregi. Amestecați gălbenușurile cu uleiul, ceapa, sarea, piperul și pătrunjelul. Umpleți albușurile cu această compoziție și acoperiți-le cu maioneza amestecată cu muștar. Puneți mărar tocat peste această umplutură. Dacă albușurile s-au sfărâmat, puneți umplutura în boluri mici și acoperiți-le cu albușurile date pe răzătoare.



5. OUĂ UMLUTE CU CREVEȚI (Pentru 4-6 persoane)

4-6 ouă fierte tari

50 g de creveți cojiți și tăiați în bucățele

O lingură de maioneză și un pic de muștar

Tăiați ouăle în două și amestecați gălbenușurile sfărâmate cu o furculiță, cu ingredientele. Umpleți cu compoziția asta jumătățile de albuș. Puneți puțin mărar tocat deasupra.

6. OUĂ PENTRU PAȘTELE EVREIESC

6-8 ouă (depinde de numărul de persoane)

3-4 linguri de zaț de cafea măcinată

coji de ceapă (maron)

Paprika praf

Puneți ouăle la fiert cu toate ingredientele. Trebuie să fiarbă mult, pentru ca ouăle să fie tari și să prindă o culoare maron-auriu.

După ce se răcesc, lustruiți-le cu puțin ulei, cu o hârtie absorbantă, până devin lucioase.

Ștergeți-le bine ca să nu alunecă. Puneți-le pe o farfurie, acompaniate de ridichi și de ceapă tânără.

7. PATEU DE FICĂȚEI DE PUI (Pentru 6-8 persoane)

Era unul dintre felurile de mâncare cele mai reușite ale bunicii mele.

500 g de ficăței

500 g de ceapă tăiată mărunt, plus aproape încă 1 kg de ceapă tăiată felii subțiri

4 ouă fierte, tari

30 g de unt

20 cl de ulei

Sare, piper, Paprica, mărar și pătrunjel, tocate mărunt

Prăjiți ceapa tocată cu o parte din ulei și cu unt. Când începe să capete o culoare aurie, amestecați-o cu ficăței și lăsați să se prăjească cam 10 minute. După ce se răcește, adăugați ouăle și dați totul prin mixer. Nu uitați sarea, piperul, mărarul și pătrunjelul.

Puneți într-un castron mare și vărsați deasupra uleiul în care ați prăjit ficăței și ceapa. Între timp, prăjiți ceapa tăiată în felii subțiri până capătă o culoare auriu închisă. Se presară un pic de Paprica și se mai amestecă o dată. Deasupra se pune ceapa prăjită în rondele. Puteți să adăugați și o parte din uleiul în care ați prăjit ceapa. Fără frică, ficăței vor absorbi toată grăsimea.

Acoperiți și puneți castronul la frigider.

Trebuie să fie scos afară, măcar cu două ore înainte de a fi consumat. Serviți cu felii de pâine albă și cu o salată verde sau de ardei copti. Un vin alb dulce și rece merge foarte bine alături.

8. SALATĂ ORIENTALĂ (Pentru 6-8 persoane)

Este o salată de vară cu toate legumele de sezon. Belina o servea acompaniată de felii de salam de Sibiu.

4 ouă tari

3 cartofi mijlocii

3 ardei roșii, galbeni, sau verzi

5 roșii

2 cepe

1 castravete mare

100 g de ridichi tăiate în felii subțiri

100 g de măsline negre fără sămburi

150 g de telemea

*Piper și sare (nu foarte multă,
telemeaua e destul de sărată)*

Mărar și pătrunjel

3-4 linguri de ulei de măsline

2-3 linguri de oțet de vin roșu

Legumele, brânza și ouăle se taie în cuburi mici și se pun într-un castron mare.

Trebuie amestecat totul cu grijă, cu o lingură de lemn sau de plastic.

Adăugați ulei și piper. Se presară cu mărar și pătrunjel.

Cui îi place, poate să adauge bucățele mici de pâine prăjită sau de brânză rasă.

Sau amândouă, bineînțeles.



9. SALATĂ DE BOEUF (Pentru 6-8 persoane)

*În Franța se cheamă salată rusească, numai că e fără carne, deci nici vorbă de bou.
Bănuiesc că noi nu-i iubeam prea mult pe ruși și atunci i-am spus salată de boeuf. Glumesc.
A fost o perioadă în care nu se mai găsea deloc carne în România. Rămăsese numai cu numele.
Acum, desigur, totul a revenit la normal, mai ales în ceea ce privește mâncarea.
Dar gata cu politica, la masă!*

Întâi modul original de preparare, apoi cel rapid și comod.

A.

200 g de carne de vacă (fiartă ca pentru rasol)

Se poate pune și pui, sau, dacă vă amintiți, era o epocă în care puneam chiar și parizer. Generația de după 1989 nu a cunoscut asta.

400 g de legume (fierte împreună cu carnea)

Morcovi, mazăre, un cartof

Pe urmă tăiem totul în pătrățele mici.

Un gogoșar tăiat și el în pătrățele mici

2 castraveciori murați

2-3 ouă tari, tocate mărunt

Sare, piper și pătrunjel tăiat mărunt

Maioneză, muștar

După ce au fiert, carnea și legumele trebuie lăsate să se răcească.

Pe urmă, tăiate mărunt și amestecate cu ouăle și murăturile, se vor pune pe un platou.

Se acoperă cu maioneză.

Nu uitați sarea, piperul și muștarul.

Decorați cu ouăle tăiate felii, gogoșari și măslinae negre fără sâmburi.

B.

Pentru leneși sau grăbiți, amestecați carnea fiartă tăiată mărunt cu legume din conserve sau produse congelate tăiate în bucățele. Bineînțeles, adăugați murături, ouă, sare, piper, maioneză și muștar.

Nu scăpați chiar așa de ieftin, trebuie și puțină muncă. Acoperiți cu maioneză și faceți aceeași decorație pe care am descris-o mai sus.

10. SALATĂ DE VINETE (Pentru 6-8 persoane)

O rețetă foarte cunoscută, pe care tot bunica m-a învățat s-o pregătesc. Cum v-am mai spus, cunoștințele mele culinare erau foarte reduse.

4-6 vinete

1 pahar de ulei

2 cepe mari, tăiate mărunt

Sare

Această salată se poate prepara în mod tradițional sau mai modern (aud deja strigătele indignate ale rigoriștilor și experților de serviciu).

Coaceți vinetele pe o placă de metal așezată peste focul mașinii de gătit.

Recunosc că eu le pun pe o tavă la cuptor, la 200 de grade.

Când li se înnegrește pielea, gata să plesnească, puneți-le la răcit.

Pe urmă decojiți-le.

După care le așezați, cel mai bine, pe o scândură înclinată.

Deasupra puneți ceva greu ca să se scurgă toată apa din ele. Urmează tocarea lor pe o scândură. Recunosc că asta o face bărbatul meu, utilizând un tocător de lemn.

Odată tocate, le amestecați cu ceapa (sau puneți ceapa tăiată mărunt alături) și adăugați uleiul, picătură cu picătură.

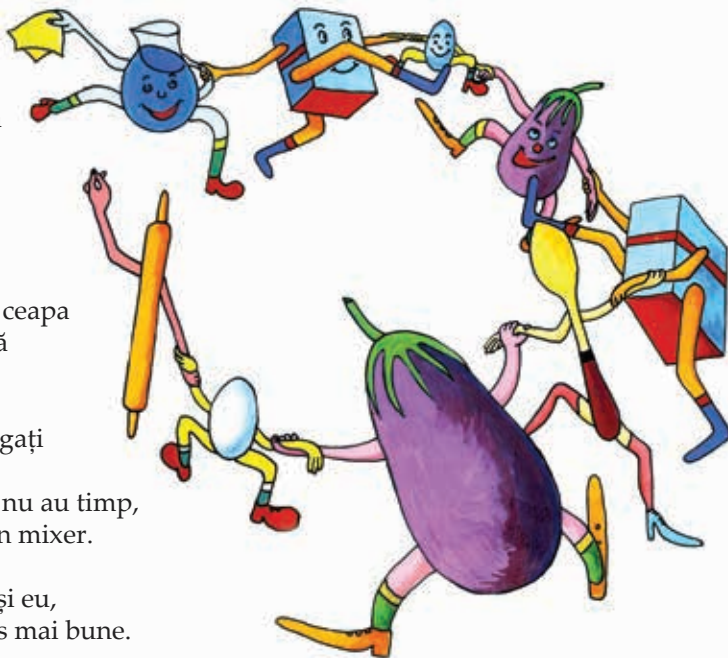
O decorați cu felii de roșie.

Un mic secret: dacă vinetele sunt prea iuți, adăugați o linguriță de maioneză.

Și acum, rigoriștii să-și astupe urechile. Cei care nu au timp, sau sunt mai leneși, pot pune toată compoziția în mixer.

Le puteți mixa cum vreți, mărunt sau mai mare.

Recunosc că mi s-a mai întâmplat să păcătuiesc și eu, dar e adevărat că pregătite în mod tradițional ies mai bune.



11. ARDEI COPTI (Pentru 4-6 persoane)

8-10 ardei mari de ce culoare doriți

2-3 linguri de ulei

3-4 linguri de oțet de vin roșu

Sare, piper, mărar tocat mărunt

Puneți ardeii pe o placă, la foc, pe mașina de gătit sau în cuptor.

Trebuie întorși din când în când, până când li se înnegrește pielea. Întindeți-i pe o scândură, sărați și acoperiți cu un șervet curat. Trebuie să transpire!

O să remarcați că, după 15 minute, pielea li se va desprinde foarte ușor.

Îi prezentați pe o farfurie, stropiți cu un amestec de ulei, oțet, sare, piper și puțin mărar tocat. Ardeii pot acompania un grătar sau mezeluri.

12. ANDIVE CU HERING SAU SOMON (4-6 persoane)

Compoziție pentru salată:

1 kg de andive

3-4 ouă tari + încă 2 ouă tari pentru prezentare

1 măr

150-200 g de hering afumat dar nu prea sărat, sau somon, sau chiar creveți

O mână de măsline negre fără sâmburi

50 g de capere

4-5 nuci sfărâmate

Piper, puțină sare (peștele e deja sărat)

250 g de maioneză

Sosul:

3-4 linguri de ulei de măsline

1 linguriță de miere

1 linguriță plină cu muștar destul de iute

Puțină sare, piper, mărar și pătrunjel tocat

Spălați andivele, tăiați-le în felii subțiri și aruncați capetele. Adăugați mărul și peștele tăiate mărunt. Amestecați totul într-un castron, împreună cu caperele, nucile și măslinele, folosind o lingură de lemn

sau de plastic. Turnați sosul și mai amestecați o dată. Adăugați sare, piper, mărar. La urmă decorați cu felii de ouă tari și cu măslina.



13. PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ (Pentru 8-10 persoane)

Un pachet de foi de plăcintă subțiri

500 g de telemea

500 g de brânză proaspătă, nesărată, de vacă

5-6 ouă întregi + 2 gălbenușuri

Ulei și unt, ca să ungeți tava și foile

Mărar și chimion

Amestecați toată brânza cu ouăle întregi, ca să obțineți o pastă omogenă. Adăugați piper și chimion. Pe urmă folosiți o placă mare care merge la cuptor. Puneți pe fundul tăvii o foaie de hârtie de copt, ca să nu se prindă foile. Trebuie bine unsă cu unt. Puneți câte 4 foi, sau 8 dacă placa e mare, ungeți-le cu ulei și repetați de trei ori această operație suprapunând foile. Peste al patrulea rând întindeți umplutura. Acoperiți totul cu alte 4 rânduri de foi unse cu ulei.

Bateți cele două gălbenușuri și ungeți plăcinta. Eventual, vă puteți folosi de o pensulă. Puneți plăcinta la cuptor timp de 30 de minute la 200 de grade și încă vreo 10 la foc mic. Dacă se umflă prea tare, scoateți-o din cuptor. Trebuie să fie un pic umflată și aurie.

14. PLĂCINTĂ CU CARNE ȘI CIUPERCI

*Un pachet de foi de plăcintă subțiri
250-300 g de carne tocată (vacă sau vitel)
2-3 ouă (depinde de cantitatea de carne)
3 cepe tăiate mărunt
5-6 ciuperci mari, tăiate și ele mărunt
Ulei și unt necesare să ungeți tava și foile
Sare, piper, mărar, pătrunjel, un pic de Paprika*

Prăjiți carnea împreună cu ceapă, sare, piper și mărar, în câteva linguri de ulei. Adăugați ciupercile și la sfârșit ouăle. Pe urmă, procedați ca pentru plăcinta cu brânză.

Puneți-o la cuptor 20 de minute la 220 de grade și pe urmă încă 30 de minute la 180 de grade. Urmăriți să nu se prăjească prea tare. Nu uitați să ungeți ultima foaie cu două gălbenușuri. Trebuie să fie aurie și crocantă.

E bună cu o salată verde cu roșii sau cu ardei copti.

15. RULADĂ CU CIUPERCI (Pentru 6-8 persoane)

Aluatul:

*250 ml de lapte
2 lingurițe de făină
50 g de unt
3 ouă*

Umplutura:

*200 g de ciuperci
1 felie de șuncă, poate să fie și de curcan pentru cine nu vrea porc
1 ceapă
Sare, piper
250 g de smântână*

Amestecați bine făina cu laptele ca să obțineți o cocă fără cocoloașe. Adăugați untul. Cum se răcește, puneți ouăle, sarea și albușurile bătute spumă. Întindeți aluatul pe o tavă unsă cu unt și puneți-l la cuptor timp de 15 minute la 150 de grade. Pentru umplutură, amestecați ciupercile și șunca tăiate în bucățele mici cu ceapa tocată. Prăjiți-le în ulei și adăugați puțină paprika. Amestecați totul pe un foc mediu, după care turnați smântâna. Scoateți foaia din cuptor și o răsturnați, cât e încă caldă, pe o cârpă curată, umedă. După care o acoperiți cu umplutura și o rulați cu multă grijă. Rulada trebuie să stea la cuptor 10/15 minute la un foc potrivit. O serviți cu o salată sau cu murături.



16. SUPĂ CU GĂLUȘTE (Pentru 4-6 persoane)

Supă:

400-500 g de carne de vacă (eventual cu os). Se poate și cu pui.

2 morcovi

2 fire de țelină

1 ceapă mare tocată, prăjită numai un pic

3 fire de praz tăiate în bucățele

3-4 cartofi

4-5 pipote

Găluștele:

2 ouă

1 lingură de unt

100 g de griș

Sare, piper

Fierbeți carnea cu osul într-o cantitate mare de apă. Aruncați spuma care se face deasupra supei. Adăugați o lingură de apă rece și sare. Puneți legumele când carnea este aproape gata. Cartofii la urmă. Acoperiți oala și lăsați să fiarbă la foc potrivit.

Strecurați supa. Desigur, puteți s-o fierbeți într-o oală sub presiune cam 45-50 de minute. Pentru găluște, amestecați gălbenușurile cu untul. Adăugați grișul și albușurile bătute spumă. Faceți găluștele cu ajutorul unei lingurițe și puneți-le în supa deja strecurată. Trebuie să fiarbă 20 de minute.

17. ȘTIUCĂ UMLUTĂ (GEFIELTE FISH) (4-6 persoane)

1 știucă cam de 1,5 kg, curățată, golită

2 ouă

2 felii mari de pâine albă, muiate în puțină apă îndulcită

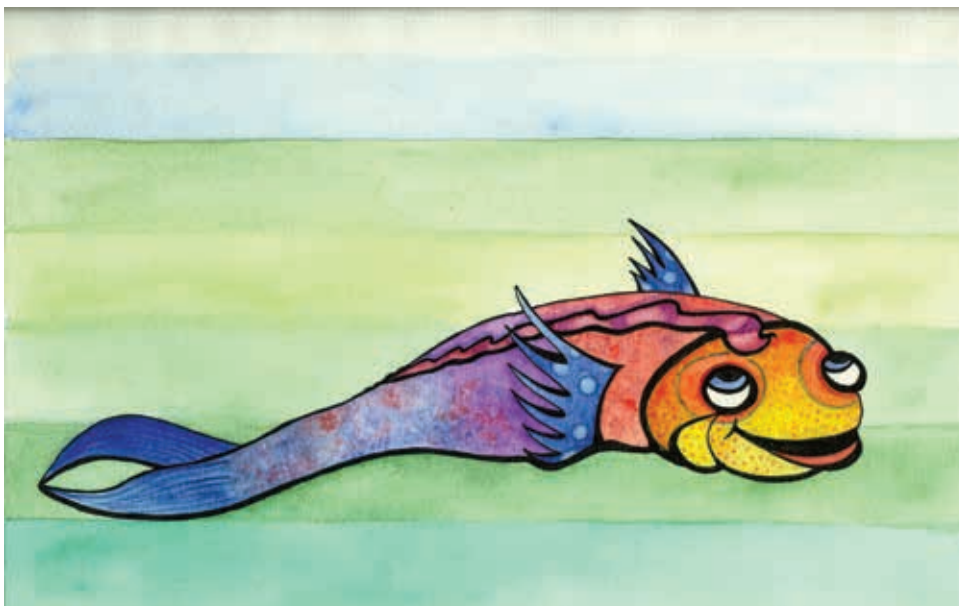
4 cepe

4 morcovi

5-6 cartofi

5 linguri de supă de legume

Mărar, pătrunjel, sare, piper și puțin zahăr



Acesta este un fel de mâncare care se consumă de Paștele Evreiesc. E tipic pentru această sărbătoare și delicios, dar destul de greu de realizat. Vă sfătuiesc să-i cereți vânzătorului de pește să-l curețe și să-i scoată pielea, pe care să o lase intactă și să păstreze și capul. Dacă îl preparați în casă, folosiți un cuțit mic, nu foarte ascuțit, cu care să tăiați pielea din jurul capului știucii. Pe urmă îi trageți ușor pielea, așa cum făcea celebra Rita Hayworth când își scotea mânușile în filmul Gilda, cântând „Put the blame on me, baby”.

Scoateți carnea, spălați-o, sărați-o și lăsați-o la frigider timp de 24 de ore.

Să nu uitați pielea și capul. A doua zi, mai sărați o dată și o amestecați cu ceapa tocată, prăjită în ulei.

Adăugați pâinea stoarsă, cu mărarul și pătrunjelul, sărați și puneți piper și o linguriță de zahăr.

Băgați mâinile în apă caldă și amestecați bine compoziția cu care umpleți pielea de pește.

Între timp, fierbeți multă apă într-o oală mare. Băgați știuca cu capul și legumele.

Trebuie să fiarbă o oră la foc mic. Lăsați să se răcească. Puneți-o într-un castron mare, nu foarte adânc, cu restul de lichid. Pe urmă trebuie să stea 24 de ore la frigider ca să se formeze o gelatină destul de groasă. E bun cu hrean și salată de sfeclă. Se consumă rece.

18. CRAP UMLUT (Pentru 4-6 persoane)

1 crap de 1,5 kg

1 ceapă mare

2 felii mari de pâine albă, muiate în lapte sau în apă puțin îndulcită

100 g de nuci pisate

1 lingură de stafide

1 lămâie

1 lingură de unt

1 pahar mic de vin alb și 1 de ulei

Sare, piper

Curățați și goliți peștele, sau lăsați-l pe vânzător s-o facă. Sărați și lăsați să se odihnească timp de o oră. Pe urmă, amestecați carnea cu ceapa tăiată mărunt și prăjită în ulei.

Adăugați pâinea stoarsă, nucile și stafidele. Adăugați sare și piper, bineînțeles. Umpleți crapul cu amestecul acesta. Burta trebuie să fie cusută, ca să nu se piardă nimic din compoziție. Puneți peștele pe o tavă care să meargă la cuptor. Pe deasupra adăugați 2 linguri de ulei, puțin unt și o jumătate de pahar de vin alb.

Restul, îl beți.

Trebuie să stea la cuptor o oră, la 180 de grade. Puteți să-l serviți cu un sos de unt topit, cu pătrunjel și cu sucul de la lămâia stoarsă. Poate fi însoțit de cartofi fierți sau de orez.

19. CRAP ÎN GELATINĂ (Pentru 4-6 persoane)

1 crap mare de 1,5 kg curățat, golit și tăiat în patru bucăți

4-5 cepe

4 morcovi

1 kg de cartofi de mărime medie

6 linguri de ulei

1 linguriță de zahăr

Sare, piper, paprika și mărar tocat mărunt

Peștele și cepele, tăiate în bucățele, trebuie puse într-o oală mare. Vărsați apa până la jumătatea oalei și adăugați morcovii, cartofii tăiați în patru. Apoi se adaugă sare, piper, mărar și zahăr. Când totul este fiert, lăsați să se răcească și puneți totul într-un castron nu foarte adânc. Adăugați apa în care ați fiert peștele și puneți câteva boabe de piper. Castronul trebuie să stea la frigider timp de 24 de ore.

Compoziția va fi acoperită de o gelatină groasă.

Serviți cu hrean sau cu un sos mai picant.

20. ANGEMACHT DE PUI (PUI CU SOS ALB) (4-6 persoane)

1 pui de talie mijlocie, tăiat în bucăți

3 morcovi

2 cepe

Puțin cimbru și o foaie de dafin

40 g de unt

40 g de făină

1 lămâie

100 g de stafide

Sare, piper

O să constatați că acest fel de mâncare evreiesc conține un amestec armonios de sărat și dulce.

Fierbeți puiul într-o oală mare, împreună cu legumele, foaia de dafin și cimbrul.

Amestecați separat făina și untul pe un foc mic. Adăugați un pic din supa în care a fiert puiul ca să obțineți un sos destul de gros. Pe urmă, în supă, vin stafidele și câțiva stropi de lămâie. Puneți puiul și legumele într-o tavă mare și acoperiți-le cu sosul pregătit.

Încălziți un pic în cuptor înainte de a servi.

Poate fi acompaniat de orez sau macaroane.

21. CIULAMA (Pentru 4-6 persoane)

1 pui mare tăiat în bucăți
3 morcovi
1 fir de țelină
2 fire de praz tăiat în bucățele
3-4 cepe tăiate mărunt
Sare, piper, pătrunjel tocat

Sosul:

2 linguri de făină
50 g de unt
1 ceașcă din supa în care a fiert puiul
1 lămâie
100 g de stafide
Sare, piper

Fierbeți puiul în 2 litri de apă. După jumătate de oră, adăugați și legumele. Sărați, piperați și nu uitați pătrunjelul.

Pentru sos, prăjiți făina cu untul. Nu o ardeți!

Pe urmă, adăugați ceașca de supă încetul cu încetul, ca să obțineți o cremă omogenă.

Lăsați la foc mic cam 20 de minute și amestecați cu o lingură de lemn.

Adăugați bucățile de pui și băgați la cuptor cam 15 minute, la un foc potrivit.

Desigur, dacă trebuie, adăugați puțină apă.

Poate fi servită cu mămliguță sau cu macaroane proaspete.

22. TOCĂNIȚĂ (Pentru 4-6 persoane)

1 pui mare tăiat în bucăți
1 ceașcă mare de bulion
1 lămâie tăiată în felii subțiri, fără coajă
1 linguriță de zahăr
1 lingură de făină
1 lingură de unt
Sare, piper

Puneți bucățile de pui într-o oală, acoperiți-le cu apă și lăsați-le să fiarbă. Când puiul este aproape fiert, adăugați bulionul, feliile de lămâie și zahărul.

Faceți un sos din făină și unt, peste care vărsați o ceașcă din apa în care a fiert puiul.

Puneți bucățile de pui într-un platou mare și acoperiți-le cu sosul pregătit înainte.

Lăsați la cuptor cam 45 de minute la 180 de grade.

Se servește cu mămăliguță, macaroane sau cartofi fierți.

23. IAHNIE (Pentru 8-10 persoane)

500 g de fasole albă, boabe

4 cepe

1 ceașcă mare de bulion

1 pahar de vin roșu

1 foaie de dafin

Sare, piper, pătrunjel tocat

1. Metoda clasică

Prăjiți ceapa tăiată mărunt și amestecați-o cu bulionul, foaia de dafin, vinul, pătrunjelul, sarea și piperul. Vărsați sosul peste fasole și lăsați să fiarbă la 180 de grade. Poate fi servită cu cârnați sau friptură de porc.

2. Metoda modernă

Să nu mă audă persoanele mai în vârstă sau tradiționaliste!

Cumpărați fasolea în conserve, spălați-o și strecurați-o bine. Pe urmă, procedați la fel ca pentru metoda clasică.

24. FASOLE BĂTUTĂ (săraca!) (Pentru 4-6 persoane)

500 g de fasole, fie o fierbeți, fie o cumpărați la conserve (e la fel, dar rămâne între noi)

5 cepe mari

3-4 căței de usturoi

1 ceașcă de ulei vegetal

Sare, piper, paprika

Clătiți bine fasolea și dați-o prin mixer. Adăugați în mixer usturoiul, sarea, piperul și 2-3 linguri de ulei. Trebuie să obțineți o pastă de consistența pureului. Prăjiți ceapa tăiată în rondele fine cu paprika și cu o

ceașcă de ulei, până devine aurie sau chiar maron (cui îi place mai prăjită). Puneți fasolea într-un castron și acoperiți-o cu ceapa prăjită.

Puteți vărsa pe deasupra din uleiul folosit, dacă nu e prea negru. Lăsați să se răcească și puneți-o, eventual, la frigider. Nu uitați să o scoateți cam cu 30-45 de minute înainte de a o servi. E bună pe lângă cârnați, mușchiuleț, acompaniată de murături.

25. PILAF DE PUI (Pentru 4-6 persoane)

1 pui mare sau o găină fragedă

Legume pentru supă: morcovi, praz, ceapă, 1 foaie de dafin, cimbru

200-300 g de orez (depinde de numărul de persoane, sau de cât sunt de pofticioși)

Curry sau șofran, după gust

Sare, piper boabe și un pic de ulei

Fierbeți puiul cu legumele, pe care le adăugați puțin mai târziu. Între timp, prăjiți orezul cu o ceapă tăiată mărunt. Orezul trebuie să ajungă translucid. Puneți orezul cu sare, piper și curry într-o tavă care merge la cuptor.

Adăugați bucățile de pui. Acoperiți totul cu supa în care a fiert puiul.

Dacă zeama scade prea mult, nu ezitați să mai adăugați puțină apă. Altfel se usucă prea tare.

Trebuie să stea la cuptor 30 de minute la 200 de grade. Scădeți temperatura dacă se prăjește prea tare.

Depinde și de cum preferați orezul, mai moale, ca un risotto, sau mai crocant.

26. PILAF SÂRBESC (Pentru 4-6 persoane)

500-750 g carne de vițel, tăiată mărunt

(Se poate face și fără carne)

Legume pentru supă (toate tăiate mărunt) :

2 morcovi

1 praz

1 țelină

1 ceapă

1 dovlecel

Sare, piper boabe, curry

2 ardei mari, roșii sau verzi

Fierbeți carnea cu legumele, adăugate mai târziu. Prăjiți ceapa cu ardeii tăiați mărunț în 3-4 linguri de ulei. Când devin aurii, adăugați orezul și amestecați bine. Puneți totul într-o tavă. Vărsați 3 cești din supa în care a fiert carnea și adăugați piperul și curry-ul. Apoi adăugați bucățile de carne în orez și puneți tava la cuptor 30-40 de minute la 180 de grade. Spre sfârșit scădeți temperatura și, dacă pilaful se usucă, puteți adăuga un polonic de supă.

27. PRAZ UMPLUT CU OREZ (Pentru 4-6 persoane)

3-4 fire mari de praz

3 cepe mari tocate mărunț

150-200 g de orez

Sare, piper

1 ceașcă de bulion

1 ceașcă mică de ulei

Spălați bine prazul și tăiați-l în bucăți de 6-7 cm. Aruncați-le în apă sărată care fierbe și lăsați-le câteva minute. Le scoateți și separați foile, fără să le rupeți.

Prăjiți orezul împreună cu ceapa în ulei. Piperati și sărați.

Amestecul trebuie să devină auriu. Pe urmă, umpleți foile de praz.

Lipiți vârfurile cu puțină făină, ca să nu se desfacă. Puneți la cuptor, acoperiți-le cu bulion și cu o ceașcă mare de apă.

Acoperiți platoul cu hârtie de aluminiu și lăsați la un foc de 150 de grade, până când scade nivelul lichidului și sosul devine ca o smântână groasă.

28. DOVLECEI UMPLUȚI (Pentru 4-6 persoane)

3-4 dovlecei mari

100 g de brânză proaspătă, nesărată

100 g de telemea

2 ouă

100 g de smântână

100 g de schweizer dat pe răzătoare

2 căței de usturoi

Sare, piper alb, mărar

Spălați dovleceii și tăiați-i în două, pe lung. Scobiți jumătățile și umpleți-le cu amestecul de telemea, brânză de vaci și ouă, la care ați adăugat sarea, piperul, mărarul și usturoiul tocat mărunt. Puneți dovleceii într-o tavă mare, unsă cu ulei.

Acoperiți-i cu smântână și schweizer.

Trebuie să stea la cuptor 30-40 de minute, la 180 de grade.

29. DOVLECEI PRĂJIȚI (Pentru 4-6 persoane)

2-3 dovlecei mari

3 ouă

Pătrunjel și 2 căței de usturoi, tocați mărunt

Puțină făină

Sare, piper

4 linguri de ulei

Dați dovleceii pe răzătoare, nu prea mărunt. Sărați și lăsați să iasă apa. Adăugați ouăle bine bătute, usturoiul, piperul și mărarul. Adăugați puțină făină și faceți din amestec chiftele.

Prăjiți chiftelele în ulei fierbinte. Întoarceți-le din când în când. Nu trebuie să fie moi.

Când sunt prăjite, puneți-le pe hârtie absorbantă ca să nu fie prea grase. Se pot servi cu diferite tipuri de carne.

30. VINETE UMLUTE (Pentru 4-6 persoane)

Umplutura:

5-6 vinete

250 g de carne de porc sau de vițel tocată

250 g de carne de vită tocată

1 ceașcă de orez

2 felii de pâine albă, muiate în apă și stoarse

4 cepe

2 ouă

Sare, piper, pătrunjel tocat

Sosul:

1 ceapă tăiată fin, prăjită în puțin ulei

1 lingură de ulei

1 linguriță de făină

Sos de roșii

Luați vinetele, îndepărtați-le cozile, tăiați-le în jumătate pe lung și fierbeți-le 10 minute în apă sărată. Lăsați-le să se scurgă ca să iasă apa, care este amară. Puteți chiar să le stoarceți puțin și să le acoperiți cu un obiect greu. Scobiți-le de miez, pe care îl amestecați cu carnea, ceapa prăjită într-un pic de ulei, ouăle, sarea, piperul și mărarul tocat mărunt.

Umpleți delicat vinetele.

Pentru sos, amestecați ceapa în ulei încins, cu puțină făină și adăugați sosul de roșii și acoperiți vinetele pe care le lăsați la cuptor la 180 de grade timp de 45-50 de minute.

Scoateți-le din cuptor puțin înainte de a le servi. Adăugați peste ele smântână sau iaurt.

31. ROȘII, ARDEI ȘI DOVLECEI UMPLUȚI (4-6 persoane)

Este aceeași compoziție ca și la vinetele umplute. Se poate face numai cu ardei, sau dovlecei, sau cu toate legumele amestecate. Veți obține o mâncare succulentă și bogată în culori și arome.

6 ardei de toate culorile (Atenție să nu fie iuți!)

6 roșii

3 dovlecei mari, tăiați în două pe lung

1 ceașcă și jumătate de bulion

Zeama de la o lămâie

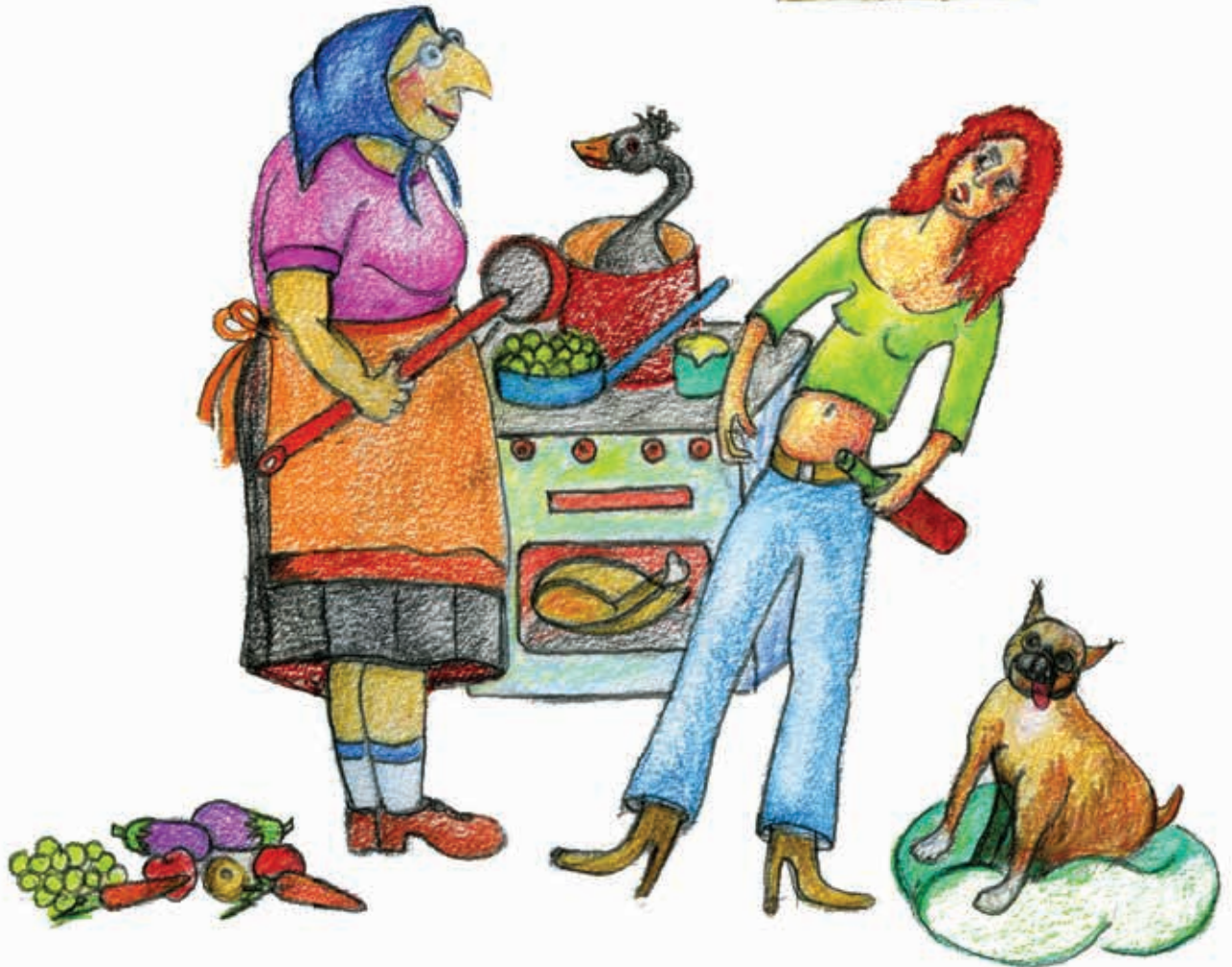
Puțin zahăr (bunica mea adăuga totdeauna la bulion zahăr și lămâie, ca să-i ia din aciditate)

20 g de unt

Sare, piper și mărar tocat mărunt

Umpleți legumele cu carnea pregătită ca pentru vinete. Puneți-le într-o oală mare și acoperiți-le cu apă, sare, piper, mărar, sucul de la lămâie și zahăr. Trebuie să stea la cuptor o oră, sau o oră și jumătate la 180 grade.

Serviți-le acoperite de smântână sau de iaurt. Merg bine cu mămăligă.



32. MĂMĂLIGĂ LA CUPTOR (Pentru 4-6 persoane)

200 g de mălai
1 pahar mijlociu de lapte
200 g de telemea sau cașcaval
120 g de smântână
4-6 ouă
Unt, sare, piper

Fierbeți într-un litru de apă, mălaiul, laptele și sărați. Pe urmă, începeți să amestecați mălaiul pus cu încetul ca să nu facă cocoloașe, cu o lingură de lemn. Trebuie să fiarbă la foc mic, timp de 15-20 de minute. Vărsați mămăliga într-un platou uns cu unt.

Amestecați-o cu smântâna și brânza bine zdrobite cu o furculiță. Muiăți o lingură în unt topit și faceți cuiburi în mămăligă. Puneți ouăle în ele. Adăugați puțină sare și presărați totul cu telemea rasă. Puneți la cuptor 20 de minute la foc mediu.

33. BLANCHETĂ DE VIȚEL (adaptare a Belinei)

1,5 kg de piept de vițel (carne cu puțină grăsime și zgârci)
1 kg de ceapă tăiată
4 morcovi
1/4 de pahar de vin alb
Paprika
Dafin, cimbru, sare, piper
1 lămâie
25 g de unt
1 lingură mare de făină

Tăiați ceapa și morcovii mărunt. Carnea și legumele trebuie să fiarbă într-o oală mare, sau într-o oală minune. Desigur, timpul e diferit. În oală, încercați carnea cu o furculiță să fie moale, iar în oala minune lăsați să fiarbă între 30 și 40 de minute.

Nu uitați sarea, piperul, dafinul și cimbrul.

Scoateți carnea când a fiert și puneți-o pe un platou mare, care merge la cuptor.

Amestecați lichidul care a rămas cu un sos făcut din unt și făină (bechamel) plus vinul.

Puneți sosul obținut peste carne, sărați, piperați și adăugați puțină paprika pudră.

Sosul va trebui să scadă, dar nu prea tare. Trebuie să ajungă destul de gros. La urmă, stoarceți o lămâie, ca să-i ia din grăsime.

Merge bine cu orez, cartofi fierți sau macaroane proaspete.

34. RULADĂ CU CIUPERCI (Pentru 6-8 persoane)

Aluatul:

250 ml de lapte

2 lingurițe de făină

50 g de unt

3 ouă

Umplutura:

200 g de ciuperci

1 felie de șuncă, poate să fie și de curcan pentru cine nu vrea porc

1 ceapă

Sare, piper

250 g de smântână

Amestecați bine făina cu laptele ca să obțineți o cocă fără cocoloașe. Adăugați untul.

Cum se răcește, puneți ouăle, sarea și albușurile bătute spumă. O întindeți pe o placă unsă cu unt și o puneți la cuptor timp de 15 minute la 150 grade.

Pentru umplutură, amestecați ciupercile și șunca tăiate în bucățele mici cu ceapa tocată.

Prăjiți-le în ulei și adăugați puțină paprika. Amestecați totul pe un foc mediu după care turnați smântâna pe deasupra.

Scoateți foaia din cuptor și răsturnați-o cât e încă caldă, pe o cârpă curată și umedă.

După care o acoperiți cu umplutura pregătită. Rulați foaia care trebuie să stea la cuptor 15-20 minute la 180 grade. O serviți lângă o salată sau cu murături.





35. PUI CU USTUROI ȘI LĂMÂIE (Pentru 4-6 persoane)

1 pui de 1 kg tăiat în bucăți

2 morcovi

1 praz

1 ceapă în care înfigeți 2 cuișoare (nu din alea folosite de bărbați când repară ceva prin casă)

1 țelină

Sosul:

2 căței de usturoi, tocați mărunt

2 linguri de făină

1 lămâie fără coajă și sâmburi

1 gălbenuș de ou

Sare, piper, mărar tocat

Fierbeți puiul cu legumele. Scoateți spuma, puneți sare și piper.

Pentru sos, amestecați făina cu untul și turnați supa în care a fiert carnea, pentru ca sosul să se subțieze.

La sfârșit adăugați zeama de lămâie și lămâia tăiată în felii subțiri. Adăugați gălbenușul, dar nu pe foc.

Puneți bucățile de pui pe un platou și acoperiți-le cu acest sos. Lăsați-le 10-15 minute la cuptor.

E bun cu mămăligă sau macaroane.

36. KNISCHELE (CHIFTELUȚE DE CARTOFI) (Pentru 4-6 persoane)

Coca:

1 pahar de făină

1 pahar de smântână

Sare, piper

Chiftelele:

500 g de cartofi fierți

250 g de griș

500 g de ceapă tocată mărunt

1 pahar de ulei

Sare, piper

Pregătiți coca, împărțiți-o în trei și acoperiți-o cu un șervet. Lăsați-o la frigider 24 de ore. Prăjiți ceapa în ulei, până devine ușor aurie.

Dați pe răzătoare cartofii și amestecați cu ceapa.

Întindeți cele trei bucăți de cocă și acoperiți-le cu cartofii.

Faceți rulouri pe care le tăiați în bucăți de 4-6 cm. Puneți-le pe o tavă unsă bine cu ulei și lăsați-le la cuptor timp de 30 de minute, la un foc mic. Merg bine cu o salată sau cu carne.

37. MUSACA DE VINETE (Pentru 4-6 persoane)

3-4 vinete mari

3-4 cartofi mari fierți și tăiați în felii

750 g de carne tocată de vițel și vită amestecate

2 morcovi

5 cepe tocate și prăjite în ulei

5-6 roșii tăiate în felii

200 g de smântână

1 ceașcă de bulion și una de supă de carne

Pesmet

Unt

Tăiați vinetele în felii groase de 1 cm și stropiți-le cu apă fiartă.

Puneți ceva greu peste ele ca să se scurgă apa.

Tăvăliți prin făină feliile de vânăță și prăjiți-le pe ambele părți.

Carnea trebuie amestecată cu morcovii și ceapa prăjită. Adăugați sare și piper.

Ungeți un platou cu unt și presărați-l cu pesmet. Faceți straturi de cartofi, vinete și carne.

Ultimul strat să fie de vinete. Pe deasupra vărsați o ceașcă de supă de carne, amestecată cu ceașca de bulion.

Peste ele puneți feliile de roșie.

Musacaua trebuie să stea cam 75 de minute la cuptor la 180 de grade.

Puteți să o presărați cu brânză dată pe răzătoare.

Se servește cu smântână.



38. CHIFTELE DIN PIEPT DE PUI (Pentru 4-6 persoane)

500 g de piept de pui

3-4 cepe

3 felii de pâine albă muiate în puțină apă

3 ouă

Sare, piper, pătrunjel

1 ceașcă mare de ulei

Tocați fin carnea și adăugați ceapa tăiată fin și prăjită în 2-3 linguri de ulei. Adăugați pâinea bine stoarsă, sarea, piperul și pătrunjelul.

Pregătiți o cratiță în care vărsați ceașca de ulei, pe care îl lăsați să sfârâie. Puneți puțină făină pe mâini, ca să nu se lipească carnea, și cu o linguriță faceți chifteluțe mici, pe care le puneți la prăjit. Trebuie să devină aurii.

Ca să nu fie prea grase, când le scoateți, puneți-le pe o hârtie absorbantă.

Sunt bune servite cu cartofi prăjiți sau piure și cu murături.

39. CHIFTELE DIN PIEPT DE PUI CU SOS DE CEAPĂ

Chiftelele se prepară ca în rețeta de mai sus.

Sosul:

1 ceapă mare tăiată fin

1 litru de apă

3 linguri de ulei

Fierbeți ceapa în apa amestecată cu untdelemn. Trebuie să devină moale.

Aveți grijă să rămână în oală aceeași cantitate de lichid.

Amestecați bine compoziția.

Vă sfătuiesc să vă muiati mâinile în apă caldă ca să nu se lipească carnea de ele.

Faceți chifteluțe și puneți-le în sos. Lăsați să fiarbă o oră.

Atenție, trebuie să adăugați apă, ca să nu se usuze.

Serviți-le calde cu piure, orez, sau macaroane.

40. PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DULCE (Pentru 6-8 persoane)

Bunica mea făcea singură aluatul. Eu, fiind un pic mai leneșă, cumpăr foi de-a gata, pentru tarte și prăjituri.

Aluatul:

(trebuie bine frământat)

250 g de unt

250 g de smântână

500 g de făină

Umplutura:

450 g de brânză de vaci, nesărată

100 g de telemea

4-5 ouă

2 gălbenușuri bine bătute

150-200 g de stafide

Vanilie

150 g de zahăr tos

Împărțiți coca în două. Prima jumătate întindeți-o pe o tavă, care merge pentru 20 de minute la cuptor, bine unsă cu unt.

Amestecați cele două tipuri de brânză cu ouăle, stafidele, vanilia și zahărul și amestecați bine cu o furculiță. Scoateți tava de la cuptor și acoperiți prima foaie cu acest amestec, apoi puneți deasupra foaia făcută din a doua jumătate de aluat.

Înțepați-o cu furculița și ungeți-o cu cele două gălbenușuri bătute.

Trebuie să stea la cuptor 40-45 de minute, la un foc potrivit.

Când e gata, o lăsați să se răcească și o presărați cu zahăr pudră.

Se poate mânca caldă sau rece.



41. PLĂCINTĂ CU MERE (Pentru 6-8 persoane)

Coca e aceeași pe care am folosit-o la plăcinta cu brânză dulce.

- 1 kg de mere rase mare*
- 1 linguriță de unt, plus 2 linguri de unt cu care se unge coca*
- 2 linguri de zahăr*
- 1 mână de stafide care au stat în puțin rom*
- 1 linguriță de scorțișoară*

Împărțiți coca în două. Prima jumătate o întindeți pe o tavă unsă bine cu unt. Amestecați merele rase cu stafidele, zahărul și scorțișoara. Acoperiți-le cu cealaltă parte și stropiți bine cu unt topit. Trebuie să stea la cuptor 45 de minute la 180-200 de grade. După ce o scoateți din cuptor, presărați-o cu zahăr. Se poate mânca caldă sau rece.

42. TARTĂ CU NUCI (Pentru 6-8 persoane)

- 6 ouă (albușuri și gălbenușuri separate)*
- 15 linguri de nuci pisate*
- 6 linguri de zahăr*
- 1 baton de vanilie*
- Coaja rasă de la 1 lămâie și 1 portocală*

Amestecați gălbenușurile cu zahărul și cu baton de vanilie dat pe răzătoare cu cojile rase de lămâie și de portocală și, bineînțeles, cu nucile. Bateți bine albușurile și adăugați-le și pe ele la amestec. Vărsați toată compoziția într-o tavă unsă cu unt și pudrată cu făină. Trebuie să stea la cuptor la 150-160 de grade timp de 40-45 de minute.



43. ȘTRUDEL (Pentru 4-6 persoane)

Aluatul – la fel ca cel pentru plăcinta cu brânză dulce. Sau cumpărați aluat pentru tarte.

Umplutura:

200 g de nuci pisate

150 g de stafide

Zahăr și zahăr vanilat

Câteva bucăți de rahat (pardon)

250 g de făină

2 linguri de ulei

Puțin pesmet alb

Ungeți cu ulei o tavă, preferabil lungă, întindeți aluatul și presărați cu pesmet. Puneți bucățile de rahat spre marginea foii și nucile, stafidele și zahărul la mijloc. Rulați coca și puneți-o pe tavă.

Cuptorul trebuie să fie la 180 de grade, timp de 45 de minute. Când este gata, presărați-o cu zahărul vanilat și tăiați-o în felii groase.

44. PRĂJITURĂ DE CIOCOLATĂ (Pentru 4-6 persoane)

200 g de ciocolată neagră

200 g de unt topit

200 g de zahăr

2 linguri de făină

4 ouă, la care am separat gălbenușurile de albușuri, care au fost bătute spumă

Amestecați toate ingredientele împreună cu o ceașcă de apă și puneți-le pe un foc mic, până când ciocolata devine lichidă.

Puteți să vă serviți și de cuptorul cu microunde (5 minute la 900 W).

Serviți prăjitura acoperită cu frișcă cumpărată, sau pregătită în casă, bătând 120 g de smântână cu două pachețele de zahăr vanilat.

Puneți-o la frigider și consumați-o rece.

45. PAPANAȘI FIERȚI (Pentru 4-6 persoane)

250 g de brânză de vaci, nesărată

2 ouă

4 linguri de griș

Un pic de făină

Un pic de pesmet (facultativ)

Unt, dulceață

Amestecați într-un castron mare grișul cu ouăle și brânza. Între timp, puneți într-o oală mare apa la fiert. Puneți un praf de sare. Pudrați mâinile cu făină și faceți chifteluțe ușor turtite și mici cu o adâncitură mică în mijloc.

Când fierbe apa, introduceți papanășii și așteptați până urcă la suprafață. Trebuie să fiarbă pe foc mic, cam 10 minute. Scoateți-i cu o strecurătoare și serviți-i calzi, acoperiți cu unt, zahăr și dulceață. Sunt buni și cu smântână.

46. PAPANAȘI PRĂJIȚI (Pentru 4-6 persoane)

300 g de brânză de vaci nesărată

2 ouă

2 linguri de făină

1 lingură de griș

Puțină sare

Puțină bicarbonat

Ulei

Amestecați brânza cu ouăle (gălbenușurile separate de albușuri, pe care le bateți spumă).

Compoziția nu trebuie să fie prea groasă. Puneți într-o cratiță sau într-o tigaie uleiul în care se vor prăji papanășii.

Pudrați mâinile cu făină.

Faceți chifteluțe și puneți-le în uleiul fierbinte. Trebuie să devină umflate și aurii. Odată prăjite, puneți-le pe hârtie absorbantă, ca să nu fie prea grase.

Merg bine cu smântână, dulceață și zahăr.

Vă recomand dulceața de vișine, care nu e prea dulce.



47. BUDINCĂ DE MACAROANE (Pentru 4-6 persoane)

250 g de macaroane scurte

4 ouă

150 g de schweizer ras

150 g de telemea sfărâmată cu furculița

100 g de zahăr

50 g făină

Dulceață sau sirop după gust

Puțin pesmet

Fierbeți macaroanele în apă sărată. Strecurați-le și lăsați-le să se răcească. Ungeți cu unt și presărați cu pesmet o tavă. Puneți în ea macaroanele amestecate cu ouăle bine bătute, brânza și puțin zahăr. Trebuie să stea la cuptor 45 de minute, la 180 de grade.

Lăsați-o puțin să se răcească și tăiați-o în felii. Presărați zahărul tos și turnați sirop de cireșe sau de căpșuni (sau siropul pe care-l preferați) ori dulceață.

Se poate mânca caldă sau rece.



48. HUMENTASCHEN (PRĂJITURĂ CU NUCI) (Pentru multe persoane)

Prăjitura asta este tipică pentru sărbătorile de Purim și de Paște evreiești.

Umplutura:

1 kg de nuci pisate

500 g de miere

Cojile de la o lămâie și o portocală, date pe răzătoare

Vanilie

Coca:

4 ouă întregi

8 ouă la care separăm gălbenușurile de albușuri, plus un gălbenuș de uns aluatul

12 linguri de ulei

12 linguri de zahăr

250 g de făină

Un păhărel de rom

Sucul de la o lămâie

Pentru umplutură, puneți mierea la fiert pe un foc mic. Când devine lichidă, amestecați-o cu nucile pisate.

Trebuie să fiarbă. Lăsați să se răcească.

Aluatul se face punând într-oală mare gălbenușurile și cele 4 ouă întregi.

Adăugați zahărul, uleiul și făina și amestecați bine. Pe urmă puneți romul și sucul de lămâie.

Aluatul nu trebuie să fie prea tare. Întindeți o foaie și tăiați forme rotunde cu ajutorul unui pahar.

Puneți câte puțin din amestecul cu nuci, care deja s-a răcit, pe fiecare bucată de aluat.

Ridicați marginile și lipiți-le.

Bateți un gălbenuș și ungeți prăjiturile cu ajutorul unei pensule sau cu o bucățică de hârtie absorbantă.

Puneți-le pe o tavă unsă cu unt la cuptor, la 180 de grade, timp de 45 de minute.

După cum vedeți, fiind destul de calorice, pregătiți o masă nu foarte bogată înainte.

49. GĂLUȘTE CU PRUNE (Pentru 4-6 persoane)

600 g de cartofi

200 g de făină

150 g de zahăr

500 g de prune fără sâmburi

1 ou

Un vârf de cuțit de sare

Pesmet

După ce ați fiert cartofii și s-au răcit, dați-i pe răzătoare și amestecați-i cu făina și cu oul. Pudrați-vă mâinile cu făină și amestecați până obțineți o pastă omogenă. Pe urmă faceți chifteluțe și puneți în centrul fiecăreia o prună, puțin zahăr și puțin pesmet. Puneți-le în apă fiartă. Vor fi gata când se ridică la suprafață. Între timp, prăjiți pesmetul în unt și zahăr. Dați găluștele prin acest pesmet.

50. PRĂJITURĂ PENTRU COPII (Pentru 6-8 copii)

3 ouă

2 linguri de zahăr

2 linguri de ulei

150-200 g de făină

1 vârf de cuțit de sare

Amestecați toate ingredientele ca să obțineți o cocă. Tăiați coca în bucăți. Presărați făina peste ele și puneți-le la cuptor timp de 20-25 de minute. Când se răcesc, puneți un pic de zahăr candel deasupra.



CUPRINS

1. Avocado umplut cu telemea sau cu brânză de burduf ori de Roquefort.....	8	26. Pilaf sârbesc.....	23
2. Avocado cu creveți.....	8	27. Praz umplut cu orez	24
3. Ouă tocate	9	28. Dovlecei umpluți.....	24
4. Ouă umplute.....	9	29. Dovlecei prăjiți.....	25
5. Ouă umplute cu creveți.....	10	30. Vinete umplute	25
6. Ouă pentru Paștele evreiesc.....	10	31. Roșii, ardei și dovlecei umpluți.....	26
7. Pateu de ficăței de pui	10	32. Mămăligă la cuptor	28
8. Salată orientală	11	33. Blanchetă de vițel	28
9. Salată de boeuf.....	12	34. Ruladă cu ciuperci	29
10. Salată de vinete.....	13	35. Pui cu usturoi și lămâie	31
11. Ardei copti.....	14	36. Knischele (Chifteluțe de cartofi)	31
12. Andive cu hering sau somon.....	14	37. Musaca de vinete.....	32
13. Plăcintă cu brânză	15	38. Chiftele din piept de pui	34
14. Plăcintă cu carne și ciuperci.....	16	39. Chiftele din piept de pui cu sos de ceapă	34
15. Ruladă cu ciuperci	16	40. Plăcintă cu brânză dulce	35
16. Supă cu găluște.....	17	41. Plăcintă cu mere	36
17. Știucă umplută (Gefielte fish).....	18	42. Tartă cu nuci.....	36
18. Crap umplut	19	43. Ștrudel.....	37
19. Crap în gelatină	20	44. Prăjitură de ciocolată	37
20. Angemacht de pui (Pui cu sos alb)	20	45. Papanashi fierți	38
21. Ciulama	21	46. Papanashi prăjiți	38
22. Tocăniță	21	47. Budincă de macaroane	40
23. Iahnie	22	48. Humentaschen.....	41
24. Fasole bătută	22	49. Găluște cu prune	42
25. Pilaf de pui	23	50. Prăjitură pentru copii.....	42

Editura VREMEA

Str. Constantin Daniel, nr. 14

010631, sector 1, București

telefon: 021.335.81.31

e-mail: office@edituravremea.ro

www.edituravremea.ro

www.facebook.com/editura.vremea