

# La gratar :) )



La gratar ☐ Asa ne-am petrecut zilele noastre de nastere!!

Va arat cateva poze de la ziua noastra, zi care a fost dedicata in intregime retetelor la gratar, berii, soarelui, si vantului care ne adia jucaus prin plete :))

Cipi s-a ocupat de foc, gratarele fiind specialitatea lui...eu doar am condimentat carnurile cu o seara inainte ☐

Focul, care se-ntetea...





Mici, ceafa de porc, pulpe de pui, piept de pui ( facut frigarui), costite de porc, carnati de casa, sosuri, paine umpluta la gratar... Zici ca n-am mancat de-o luna :)))



Cateva poze, pe etape, cu carnurile rumenite... ☐



...mai de aproape:



Si o poza finala, cu retetele la gratar cu care ne-am delectat ☐

**Cartofi cu branza, la gratar**

**Paine umpluta cu sunca la gratar**



...si cu buchetul de trandafiri pe care l-am primit de la Cipi ☐



Aici intr-un aranjament (inspirat de Nasha ) cu " Lacrima lui Ovidiu" langa:



Am petrecut foooarte bine!!!

Totul a fost foarte bun, berea a fost rece... desertul gustos ☐

---

## Sos picant – ketchup



Sos picant – ketchup!!

Acest sos picant, acest ketchup facut in casa, e taaare bun si se face foarte usor!!! Il puteti folosi la ciorbe, tocanite, gulas sau chiar **intins pe paine**.

E o tocana de legume ce nu trebuie sa va lipseasca din camara! O lingura din bunatatea asta va face diferenta ☐

Sa nu mai amintesc ca poate constitui o baza delicioasa pentru orice fel de pizza!!!!!!!

### Ingrediente:

- 12 bucati ardei gras
- 12 bucati gogosari

- 4-6 bucati ardei iuti ( se scot semintele)
- un litru **bulion**
- un kg ceapa
- sare, piper dupa gust
- 250 ml ulei (un pahar)
- 100 ml otet (un pahar mic)
- 150 g zahar (un pahar)
- o foaie dafin

### Mod de preparare:

Legumele se macina, crude, si se pun la fiert impreuna cu celelalte ingrediente timp de aproximativ 2 ore.

Rezulta un sos picant si foarte gustos:





Pozele vechi □





---

**Salata de ton cu maioneza din  
telina**



Salata de ton cu maioneza din telina: o reteta care ne-a cucerit inca de la prima degustare!!

Eu lesin dupa ton si dupa porumb, si dupa multe alte chestii ☐ , dar cred ca aceasta salata de ton cu maioneza din telina ar placea oricui!

E adevarat ca are in compozitie o maioneza un pic mai altfel, dar tocmai asta o face atat de speciala ☐

E o **salata de post** grozava, satioasa si absolut perfecta pentru dezlegarile la peste!

## Ingrediente:

- o conserva ton natur/ulei
- o conserva (mica) porumb dulce fiert

## Pentru maioneza de telina:

- 1 telina medie
- 1 lingura mare de mustar
- ulei (cca. 100-120 ml)
- zeama de la o lamaie (mica)

!!! Daca nu va place telina, folositi doi cartofi mari. Sau alegeti-va maioneza de post preferata din acest colaj: **4 retete de maioneza de post**

Pe felii de paine prajite la prajitor, aceasta pasta de ton devine si mai buna!!!



## Mod de preparare:

Se curata telina, se taie bucatele si se pune la fiert, in apa cu sare, pana se inmoaie. Se lasa la scurs intr-o strecuratoare, dupa care se paseaza. In cazul meu, la blender, dar se poate trece si prin sita.

Se amesteca apoi cu mustar si un praf de sare si se adauga, treptat, ca la maioneza, uleiul si zeama de lamaie.

Tonul se marunteste si se amesteca cu boabele de porumb, de asemenea, lasate la scurs.

La final, se adauga maioneza din telina si se amesteca totul foarte bine.

Pastrati salata la frigider, acoperita cu folie de bucatarie transparenta, ca sa nu se oxideze!

Delicioasa salata asta!!! Mai ales cu niste rosii cherry, bine coapte :))



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Iar aici, mai jos, va las prima „incercare” a mea, salata de ton cu maioneza din telina, pe care am postat-o initial. Atunci am ornat-o cu cateva masline umplute cu ardei si cu ardei mici, foarte iuti, Piri Piri.

**Pozele vechi:**



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

---

## **Salata a la russe**



*Laura Sava*

Salata a la russe e un fel de salata de boeuf vegetariana (daca omitem partea cu ornatul ☐ )

E delicioasa, mai ales daca sta o noapte in frigider (aromele se patrund mai bine) si perfecta pentru atunci cand ni se anunta musafiri si trebuie sa preparam ceva gustos in timp record.

Sper sa o incercati si voi, mai ales ca am „revigorat” putin postarea cu poze noi, din 2012 ☐

## Ingrediente:

- o punga legume amestec (congelate)
- 1 lingura mare unt
- 4, 5 cartofi potriviti
- 1 portie **maioneza**
- sare si piper dupa gust
- **castraveciori murati**
- felii de sunca
- smantana
- oua fierte (optional)

## Mod de preparare:

Legumele se fierb putin, cu atentie sa nu se zdrobeasca; se calesc apoi 2-3 minute in unt si se lasa la racit.

Cartofii se fierb in coaja iar cand sunt reci se taie cubulete si se amesteca cu legumele si maioneza.

Se condimenteaza cu sare si piper dupa gust. Se aranjeaza pe un platou:



Se injumatatesc cativa castraveciori murati, pe lung, sau se lasa intregi, daca sunt mai mici.

Se ruleaza in cate o felie de sunca si se aseaza peste salata:



*Laura Sava*

Se orneaza cu „picaturi” de smantana si feliute de castravete murat sau felii de ou fiert si masline.



*Laura Sava*



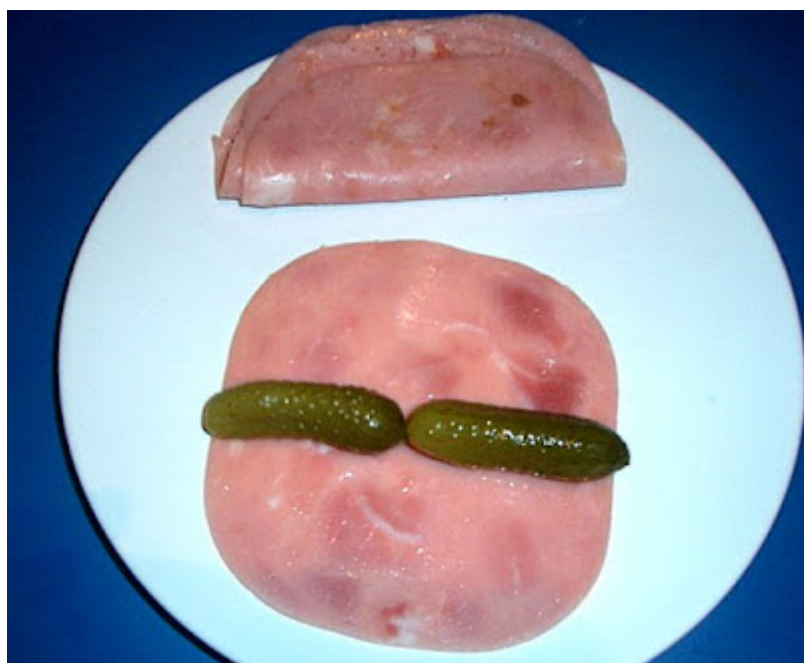
*Laura Sava*

Pofta buna!!!!!! ☐



*Laura Sava*

# Pozele vechi □



# Salata de icre



Salata de icre e una dintre cele mai bune salate din lume!!! Cel puțin în viziunea noastră, cei care am crescut cu această salată și am savurat-o la fiecare mare sau mică sărbătoare ☐

Acum am folosit icre din peștii prinși de fratele meu, pescar pasionat încă de mic ☐

Alte rețete delicioase cu icre de pește găsiți aici: [Retete cu icre](#)

## Ingrediente:

- 2 linguri pline cu icre de crap (cca. 100-120 g)
- 1 lingură pesmet sau pâine mai veche (1 felie mare)
- 1 linguriță mustar

- 200 ml ulei (o canita)
- zeama de la o lamaie
- sare dupa gust
- o ceapa mica, rasa fin

## Mod de preparare:

Se curata icrele de pielite, se amesteca cu pesmet sau paine mai veche si inmuata putin in apa, cu cele 1-2 lingurite de mustar; se adauga apoi ulei pana cresc ca o maioneza, zeama de lamaie si sare dupa gust. La sfarsit se adauga ceapa rasa fin. Se poate adauga putin piper macinat, daca va place.

Eu am pus salata in boluri si am ornat-o cu cate o felie de rosie si cu boabe de struguri negri, pentru un look si-un gust mai exotic. Struguri pe care toata lumea i-a confundat cu masline negre ☐

A iesit tare gustoasa!!!



Foooarte bune pe paine prajita la prajitor...sau cum va place voua!!!