

Supa cu galuste din paine



Supa cu galuste din paine!!

Daca vreti sa va delectati cu o supa fierbinte si consistenta, si care sa nici nu va tina o jumatate de zi in bucatarie ☹ , optati pentru aceasta supa nemaipomenit de gustoasa!!!

...am scris asta in ideea ca aveti deja o oala de supa preparata :))) , dar si daca nu aveti, puteti face una urmand pasii acestia: **Supa de gasca** sau **Supa de curcan** ori pui.

Eu am mereu cate un bol de supa in congelator, tocmai pentru astfel de zile, cand nu prea am chef de gatit.

De-acum inainte nu veti mai arunca painea care se invecbeste!

Ingrediente:

- 300 g cubulete de paine
- 500 ml lapte
- 2 oua
- sare, piper
- verdeata
- 300 g cascaval sau svaiter
- o lingura faina

Mod de preparare:

Se toarna peste cubuletele de paine laptele (caldut) si se amesteca bine, dupa care se lasă jumătate de ora sa se odihneasca.

Se adaugă apoi ouale, se condimenteaza cu sare si piper, se adauga verdeata si o lingură de făină.

Intre timp, se da pe razatoare branza si se amesteca totul foarte bine; se fac galuste rotunde, un pic mai mari decat un ou ☐

Se pun la fiert in supa fierbinte (dacă se dezmembreaza, mai adaugati o lingura de faina) si se lasa pana cand se ridica la suprafata. Lasati apoi supa sa se aseze si galustele sa se umfle, sub capac.

Daca va raman galuste in plus, se pun pe o tavă si se bag la congelator; cand sunt congelate, se iau și se pun intr-o pungă, astfel ca atunci cand aveti nevoie de ele, doar le scoateti si se aruncati in supa ☐

Sfat: daca aveti paine proaspata, o puneti la cuptor putin, sa se usuce.

P.S. Se poate adauga si sunculita afumata in galuste, si se pot servi ca garnitură sau tot cu supa :))

Reteta preluata de la Adriana Nicoleta

Supa de fazan



Supa de fazan, extrem de delicioasa! Nemaipomenit de buna!
Incredibil de savuroasa!!!!!!! ...nu mai are rost sa-nsir si alte
epitete, cine a mai mancat o astfel de supa, stie despre ce
vorbesc! ☐

Iar din pieptutul fiert, din **supa**, am facut o minune de pate, un
pate fin din piept de fazan, pe care, daca aveti ocazia, va rooog
eu mult sa-l incercati!! E foarte, foarte bun!

...dar sa va arat mai intai cum am facut supica, nu?! Pentru
prepararea careia ii multumesc unei doamne speciale, tanti Neli
(dar si sotului ei), care, stiind cat de mult imi place sa gatesc
si sa experimentez, mi-au dat un fazan proaspat ☐

Si le multumesc si pentru sfaturile date, la ambele reteta, fara de care cu siguranta nu as fi obtinut acelasi rezultat delicios!

Ingrediente:

- un fazan intreg
- zarzavaturi pentru supa: morcov, patrunjel, pastarnac, telina
- 2 cartofi medii (optional)
- o ceapa uscata medie
- sare dupa gust
- cateva boabe de piper

Mod de preparare:

Lucrurile decurg foarte usor, veti vedea, oricine poate face asta!

□

Aici e fazanul gata transat si epilat :)))

Laura
Sava



Zarzavaturile, nu foarte multe, ca sa simtim gustul bun al carni:

Laura
Sava

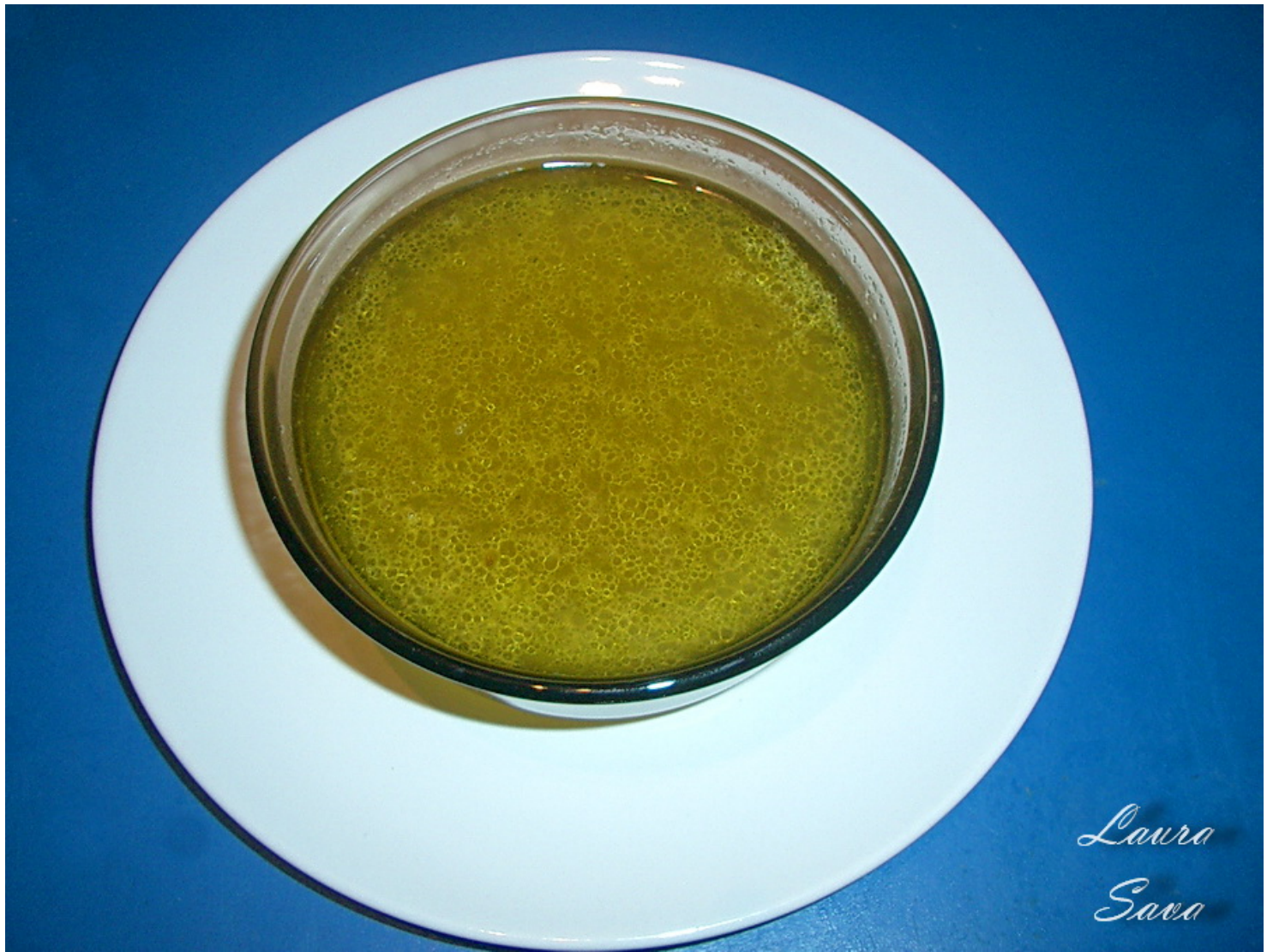


Se pune totul la fiert, doar cu sare si boabe de piper (fara vegeta, cuburi, etc.), ca sa nu-i alteram gustul. Supica se fierbe lent, la foc mic:



Grasimea ce se ridica deasupra se pune intr-un bol, pana cand supa e gata. Ea va fi repusa in oala, la sfarsitul fierberii, ca sa nu se tulbure supa.

Banuti de grasime, cum aveam odata la supele noastre de gaina, crescute in curte:



*Laura
Sava*

Cand e gata, supa se strecoara, se lasa sa dea intr-un clocot si se adauga taiteii de casa:



Se serveste cu poooofa!!

Laura
Sava



Pe langa culoarea galbena, frumoasa, a avut si un gust
extraordinar. Bogdi a papat un bol intreg! :)))

Iar noi...un pic mai mult!! :))