

Chebureki facut de Bogdi



Laura Sava

Chebureki facut de Bogdi, una dintre retetele speciale de pe blogul meu!

Doamne, cat de mult imi place sa gatesc!!! Si cat de mult ma bucur cand vad ca si Bogdi e din ce in ce mai pasionat de bucatarie. De 1 Iunie, pentru toti copiii din lumea asta si, mai ales, pentru taica-su ☺ , a facut chebureki, cea mai delicioasa **placinta cu carne tocata**, prajita in ulei, inspirat fiind de Boris (va dau mai jos detalii in legatura cu asta).

Pregatiti-va, asadar, pentru o postare luuunga, dar delicioasa: Chebureki facut de Bogdi meu drag, pentru voi toti, prietenii nostri!!!

Si nu a facut doar atat, a mai facut si maioneza si compot (pun poze la sfarsitul postarii). Si a postat totul pe blogul lui

personal (care nu e public), sub numele de Home Cooking: Slav Style, cu mentiunile de rigoare (am ras cu lacrimi cand le-am citit!!!!)

Felicitari, iubirea mea, eu si tati te sustinem in tot ceea ce faci!!!

Inspiratia lui Bogdi:

Si-acum despre Boris: Boris e un slav-superstar de pe youtube! Si cum multi dintre voi stiti deja, lui Bogdi ii plac Slavii la nebunie, asa ca era absolut evident cine este youtuber-ul lui preferat ☐

Iata reteta lui de chebureki, de unde ne-am inspirat si noi zilele trecute:

Surpriza ☐

La final, Bogdi v-a pregatit un MEGA squat (squat-ul e o chestie tipic ruseasca, pe care-o fac toti Gopnicii) pe Dacia mea prafuita (cu care l-am adus acasa de la maternitate, acum 12 ani), cu full on track suit, care este un trening intreg Adidas ce vine ca un kit, cu tot cu bluza si cu pantaloni, si pe care-l poarta toti Rusii si Slavii din lumea asta! Bogdi s-a mai „accesorizat” cu o Ushanka si cu niste ochelari de soare super cool!!!

...dar il veti puteti descoperi si mai bine daca ascultati melodia lui preferata: **Cheeki Breeki Hardbass Anthem**

Iata-l pe puiul meu, cu inima de slav („puiul” e mai inalt cu mult decat mine si acum, mai nou, si decat Cipi ☐):

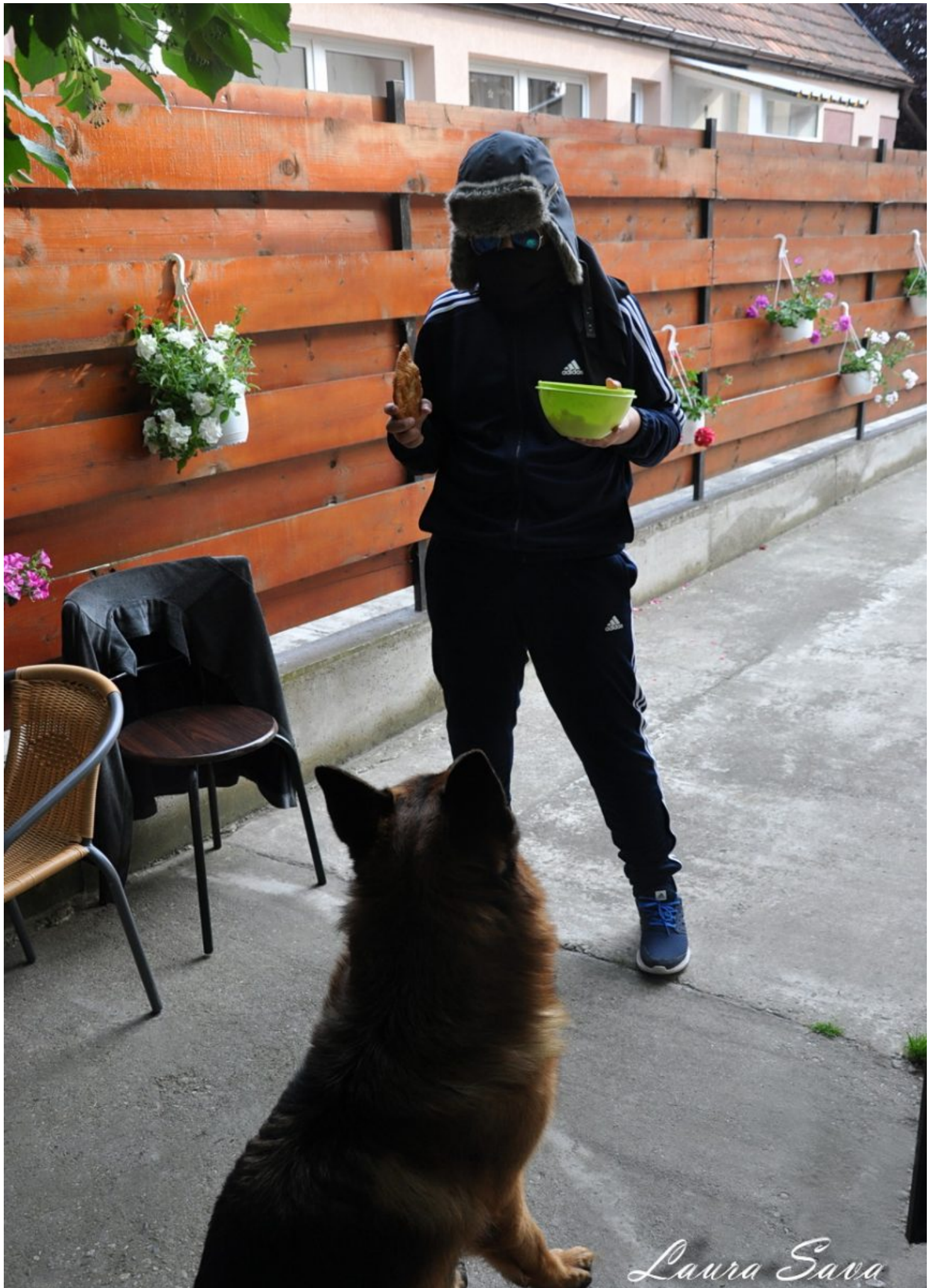


Cu Rafi lui iubit <3



Laura Sava

...care tanjeste dupa o gura de cheburek!!! ☹️ (a primit si el, nu va sperati)



Laura Sava



Bogdi va ureaza: Pofta buna!



...si iata, intr-un sfarsit, si mult-asteptata reteta!!! :)))

Ingrediente pentru 8 bucati:

Pentru aluat:

- 350-380 g faina (3 cani, cana de 200 ml)
- o lingura sare (fina)
- o lingura rasa zahar
- un ou mare
- 4 linguri ulei de floarea soarelui
- 150 ml apa (minerala ar fi si mai buna)
- 3, 4 linguri votca (noi am pus vin alb, fiindca am plasat reteta la categoria „pentru copii” ☐)

Umplutura de carne:

- 300-350 g carne tocata (porc+vita...mai mult porc decat vita)
- o ceapa mare uscata (sau doua mici)
- 2 catei de usturoi
- o legatura ceapa verde (doar partea verde, inelele)
- sare si piper dupa gust (nu va zgarciti ☐ , puneti 3 lgt sare si una piper)
- frunze de patrunjel si marar, cate o legatura mica din fiecare

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Pentru aluat, puneti intr-un bol faina, sarea, oul (care, la noi, a avut doua galbenusuri ☐), uleiul si apa (minerala era mai buna, dar n-am avut):



Aluatul se framanta putin cu mainile; se adauga votca sau vin si se framanta in continuare pana cand nu se mai lipeste de bol. Daca e necesar, mai adaugati putina faina.

Formati o bila de aluat si lasati-l apoi sa se odihneasca pana cand se pregateste umplutura:



Umplutura:

Pentru umplutura, tocati cat mai fin, cu cutitul, ceapa uscata si

cea verde (doar inelele), cat si usturoiul. Amestecati totul cu carnea tocata. Condimentati puternic cu sare si piper:



Bogdi a muncit, nu gluma!!! Iata-l cu cata rabdare alege si toaca verdeturile!



La final, compositia trebuie sa arate ca in poze □

Maestrul bucatar: Sava Bogdan! <3



Forma Cheburek:

In continuare, Bogdi va va arata ce trebuie sa faceti pentru a obtine frumoasa forma de semiluna a cheburekului!!!

Se formeaza din aluat un rulou, nu foarte subtire, din care se taie „discuri” potrivite. El a obtinut 7 bucati (in total au iesit 8 chebureki, fiindca a folosit si resturile de aluat).



Se intinde fiecare bucata de aluat pe o suprafata infainata, cu sucitorul, dandu-i, pe cat se poate, o forma rotunda. Se pune o lingura de umplutura pe jumatate de aluat si se acopera cu cealalta

jumatate. Se turteste putin cu degetele si se „sigileaza” la capete cu ajutorul unei furculite:



Excesul de aluat se taie cu un cutit bine ascutit (se pot lasa si asa cum sunt, dar Bogdi a vrut niste chebureki perfecte, ceea ce a si obtinut):



Slav perfection! ☐



Prajire Chebureki:

Se incinge mult ulei intr-o tigaie si, cu ajutorul unei palete de lemn, se introduc cate doua placinte in tigaie; se lasa la prajit 3-4 minute, la foc domol, iar cand vedeti ca prind o culoare aurie, frumoasa, le intoarceti pe partea cealalta si le mai lasati inca 3-4 minute.

Nu va stresati in legatura cu carnea cruda din mijloc, pentru ca se prajeste perfect!



Inca o poza cu cheburekul in tigaie, ca prea bine arata!!!



Cand sunt gata, se scot pe un platou intins „tapetat” cu hartie absorbanta.

Laura Sava



Se servesc neaparat cu maioneza de casa!!



Alte retete facute de Bogdi:

Asta e maioneza facuta de Bogdi si pe care o puteti gasi aici:

Maioneza de casa



...si asta e compotul!!!! Ma rog, ce a mai ramas din el, ca a fost super bun!!! :))



Life of Boris, your slav friends from Romania wish you all the best!!!

Muffins cu ness si glazura de cafea



Dragilor, am facut ieri seara aceste **muffins cu ness** si glazura de cafea fiindca aveam mare nevoie de un boost de energie (energie pura, fara vitamine ☹️)...dar si pentru ca nu v-am mai dat niciun semn de viata de doua saptamani...

Nu vreau sa va povestesc prea multe despre ce fac eu atunci cand nu postez sau nu gatesc si nu ma simt prea bine, pentru ca imi place ca blogul meu sa ramana senin si aducator de bucurie, dar nu pot sa nu va marturisesc ca de la inceputul anului nu ma gandesc decat la momentul ala in care o sa pot din nou fugi...sau pedala...sau cobori scari mici si mari, fara sa ma tin de balustrada...

Problema mea cu spatele a devenit „apasatoare”, haha, fapt pentru care inspiratia si pofta mea de gatit, altadata de nestavilit, au atins acum cote minime. Ei, nu-i bai, trecem noi si peste asta (chiar, e careva dintre voi reumatolog sau vreun doctor ce repara coloana?! ☹️)

Plimbati-va si pentru mine, prieteni dragi, si bucurati-va de fiecare pas pe care-l faceti, de fiecare leganare (eu nu ma mai pot da pe balansoar) si de fiecare clipa petrecuta afara!!!

V-am intristat, asa e?! :))) Las' ca in cateva zile vine ziua mea

si-atunci vom sarbatori cum se cuvine!!!! Va imbratisez cu drag pe toti si va las clipul asta, care pe mine ma umple de bucurie!!!

Pentru voi, prieteni!!! <3

Ingrediente:

Aluat de muffins:

- 3 lingurite cafea solubila, instant (ness)
- 2 lingurite apa fierbinte
- 180 g unt
- 180 g zahar brun
- 3 oua
- 170 g faina
- un praf de sare
- o lingurita rasa praf de copt
- o lingurita bicarbonat

Glazura de cafea:

- 70 g unt (80% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 3 lingurite cafea solubila, instant (ness)
- 2 lingurite apa fierbinte

!!! Sfat: daca nu vreti sa folositi ness, puteti folosi aceeasi cantitate de cafea, foarte, foarte tare (valabil si pentru muffins, si pentru glazura).

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu forme de hartie o forma de muffins cu 12 „cupe”. Eu am folosit de data asta niste forme din aluminiu, de unica folosinta, pe care le-am

pastrat pentru o portie de lava cake □ (le fac si pe alea cat de curand, sper...). Nu mi-au iesit decat 8 bucati, dat fiind faptul ca sunt mai mari. Sunt ideale daca nu aveti forma de muffins, fiindca nu se deformeaza la copt si le puteti aseza fara probleme pe tava mare de aragaz (intra si mai multe in felul asta).

Preparare compozitie muffins:

Dizolvati ness-ul in apa fierbinte; lasati deoparte. Bateti untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul brun (puteti folosi si alb) cateva secunde bune, apoi adaugati ness-ul dizolvat si ouale (plus praful de sare).

Intr-un bol separat, amestecati faina cu praful de copt si bicarbonatul. Cerneti deasupra compozitiei cu cafea si amestecati scurt, pana la omogenizare. Aluatul rezultat se toarna in formele pregatite; se niveleaza usor suprafata cu dosul unei linguri.

Muffins-urile se coc cca. 18 minute sau pana cand trec de testul scobitorii. Nu le lasati mai mult de-atat pentru ca se vor usca! Se lasa apoi la racit in forme.

Pentru glazura de cafea:

Dizolvati ness-ul in apa fierbinte si lasati putin sa se raceasca. Bateti bine untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul pudra si adaugati „crema” de ness. Amestecati foarte bine, dupa care glazurati muffins-urile racite.

Asa arata gata coapte:



Noi le-am savurat langa o ceasca de cafea! ☐





Pentru Bogdi, inasa, si pentru mami a mea, care nu iubeste cafeaua (nu stiu cum e posibil asa ceva ☹), am pus deoparte cateva neglazurate:



Si-am prins si-o mica sectiune! :))



Mi-au placut tare mult!!!

Iar aici aveti o alta varianta de **briose cu cafea**, la fel de savuroasa. Spor si pofta!!!

Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo



Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo!!

Prieteni dragi, am lipsit tare mult de langa voi, stiu, dar am revenit cu un tort suuper fain, Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo, un **tort pentru copii**, la care am „muncit” cu mare drag, pentru ca i-a fost dedicat Amaliei, frumoasei mele nepotele care a implinit 11 ani!!!!

Ea colectioneaza animalutele astea de cand era micuta si isi dorea mult de tot ca tortul de la ziua ei sa aiba tema „Littlest Pet Shop”. Si sa contina neaparat Oreo!!!! ☐

Ne-am sfatuit cateva zile, inainte de petrecere, si am inventat acest **tort Oreo**, cremos si nemaipomenit de bun, pe care l-au savurat cu mare pofta toti invitatii ei. Inclusiv Bogdi, hehee!!! :))

La multi ani, Amalia noastra draga!!!!!! Sa cresti mare, sa fii mereu cu zambetul pe buze, pentru ca atunci esti si mai frumoasa, si sa nu te plictisesti niciodata de citit! Noi toti, in frunte cu mosu', te iubim nespus!

Si nu pot sa inchei acest intro emotionat (si poate un pic cam lung ☹) fara sa-i multumesc Ralucai pentru ajutorul acordat la ornarea tortului. Si cand zic ca „m-a ajutat” vreau de fapt sa zic ca ea a facut 99% din treaba :)))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 300 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat
- 4 oua (medii)
- 50 g unt (80% grasime)
- 50 g ulei de cocos solid
- 200 g zahar tos
- 90 g ciocolata cu 50% cacao
- 150 g smantana acra, fermentata
- 60 ml lapte gras
- 1/2 lingurita esenta de vanilie

!!! Smantana sa fie din aia pentru ciorba ☹ , iar daca nu aveti ulei de cocos, folositi tot unt.

Crema Oreo:

- 500 g branza mascarpone
- 250 g branza Quark
- 150 g lapte condensat indulcit
- 250 ml smantana pentru frisca
- 25 g zahar pudra vanilat
- 180 g biscuiti Oreo (Double Oreo)
- 154 g biscuiti Oreo (Chocolate Cream)
- 4 foi gelatina

!!! Daca nu gasiti Quark, folositi 125 g crema de branza Philadelphia+125 g iaurt gras (grecesc)

Glazura de ciocolata:

- 150 g ciocolata cu lapte
- 60 ml smantana pentru frisca
- 100 g unt (80% grasime)

Strat de crema colorata:

- 250 g branza mascarpone
- zahar pudra dupa gust
- colorant alimentar verde si rosu

In plus:

- rulouri cu ciocolata
- bombonele colorate
- flori de napolitana

Acestea au fost figurinele pe care le-a ales Amalia (din multele pe care le are ☐)



Mod de preparare:

Preparare blat:

Se incinge cuptorul la 170 grade C (foc potrivit, domol) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma cu diam. de cca. 30 de cm. Puteti folosi si o forma clasica de tort cu diam. de 26 cm, numai ca va iesi mai inalt.

Eu am avut nevoie de un blat mai mare, la baza, de aceea am folosit cea mai mare forma din dotare :))

Deci, se cerne faina impreuna cu praful de copt si bicarbonatul intr-un bol incapator. Se lasa apoi deoparte.

In continuare, se separa ouale. Galbenusurile se amesteca cu laptele caldut iar albusurile se bat cu un praf de sare si 100 g zahar, spuma tare.

Untul si ulei de cocos, ambele la temperatura camerei, se bat cu mixerul, la viteza mare, cu restul de zahar: 100 g. Se adauga apoi galbenusurile si se amesteca totul bine.

Ciocolata se rupe in bucatele si se topeste la microunde sau la bain-marie. Se toarna in compozitia cu galbenusuri si se amesteca scurt.

Se adauga acum ingredientele uscate (faina+praful de copt+bicarbonatul), urmate de smantana. La final, se adauga albusurile spuma si se amesteca cu o spatula, pana se omogenizeaza. Aluatul obtinut se toarna in forma si se niveleaza. Blatul se coace cca. 40 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Se lasa la racit in forma, dupa care se taie in doua, pe jumatate.

Blaturile rezultate se pot insiropa daca vreti, cu putin lapte indulcit. In acelasi fel am copt si blatul 2, cel mic, numai ca am injumatatit cantitatile.

Crema cu Oreo:

Se pune prima data gelatina la inmuiat in multa apa rece pentru cca. 8-10 minute.

In acest timp, se bat cele doua creme, mascarpone si quark, ambele la temperatura camerei, cu laptele condensat indulcit (gros ca un caramel, la conserva, nu la cutie, pentru ca acela e pentru cafea si nu e bun). Smantana pentru frisca se bate bine cu zaharul pudra si se inglobeaza.

Foitele de gelatina se scot din apa si se topesc la microunde sau la bain-marie. Aveti grija ca se topesc foarte repede, in cateva secunde, asa ca fiti cu mare grija! Stiti deja ca gelatina nu are voie sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchegare, dar nu strica sa mai reiau ☐

Pentru ca gelatina sa nu faca cocoloase, va sfatuiesc sa nu o

turnati pur si simplu in crema, ci sa adaugati doua, trei linguri de crema in gelatina topita si apoi sa adaugati totul in crema. Biscuitii Oreo se zdrobesc, nu foarte fin, ori la robot, ori pusi intr-o punga ce se inchide etans si apoi zdrobiti cu sucitorul. Crema iese mai buna daca raman bucatele mai mari de Oreo!

Finalizare tort:

Se umplu blaturile cu crema Oreo si se lasa la frigider peste noapte.

A doua zi, se scoate tortul si se acopera cu glazura de ciocolata, pe care o faceti punand toate ingredientele intr-o oala, la foc mic, pana cand se topeste ciocolata (o rupeti mai intai in bucatele).

Lasati crema sa se raceasca si apoi o tineti la frigider pentru cca. o ora sau pana cand vedeti ca s-a intarit.

Marginile tortului se ung din belsug cu crema de ciocolata (si suprafata, dar doar in strat subtire).

Stratul de crema colorata:

Se prepara foarte usor: se amesteca mascarpone cu colorantul dorit si zahar pudra dupa gust si se acopera suprafata tortului.

Tortul se orneaza cu bombonele colorate, rulouri de ciocolata si figurine LPS.

Iata cum ne-a iesit noua:

Laura Sava





Prim-plan, foooarte colorat!!! ☐



Tare dragalase mai sunt animalutele astea!!!! Mi-a fost tare drag sa le pozez:



Aici am lasat loc pentru lumanarele!!! ☐



Tortul e delicios, nu-l pot descrie in cuvinte!!!! Priviti-i numai pe copii cat de nerabdatori erau sa il atace!!!!!!!!!!!! ☐





Laura Sara



...si era sa uit de sectiune!!! ☐



Cam ravasita ea, cum a scapat din mainile celor mici, da' grozav de buna!



4 Retete cu cozonac uscat



4 Retete cu cozonac uscat, pentru voi!!

Seria retetelor ce pot fi „reciclate” se incheie momentan, dragilor, cu aceste 4 Retete cu cozonac uscat, in care veti regasi, pe langa eternele „bombe” din resturi de prajituri ☐ , si alte idei gustoase si usor de pus in practica.

Dintre toate cele patru retete numai una e „cu coacere” :))
...budinca de cozonac, asa ca sper mult de tot sa va placa si sa le incercati!!!

Nu veti mai arunca nicio firimitura de cozonac sau prajitura de acum inainte!!!

Aici gasiti calea catre retete (dati click pe titlurile care apar cu rosu):

1. Bombe din resturi de blat:
<https://www.laurasava.ro/bombe-din-resturi-de-blat/>



2. Prajitura din cozonacul ramas de la Paste sau Craciun:
<https://www.laurasava.ro/prajitura-din-cozonacul-ramas-de-la-paste-sau-craciun/>



3. Budinca de cozonac: <https://www.laurasava.ro/budinca-de-cozonac/>



4. Bile de cozonac: <https://www.laurasava.ro/bile-de-cozonac/>



Retete Bonus ☐

La fel de bine puteti transforma feliile de cozonac in friganele sau intr-o prajitura fara coacere ori in bombe cu visine in mijloc!

Va las mai jos si aceste trei retete minunate, de care sa va bucurati...de sarbatori sau oricand aveti resturi de prajituri cu care nu stiti ce sa faceti! ☐

Prajitura Raffaello fara coacere:
<https://www.laurasava.ro/prajitura-raffaello-fara-coacere/>



Bombe din bezea cu nuca si visine:
<https://www.laurasava.ro/bombe-din-bezea-cu-nuca-si-visine/>



Paine cu ou sau Friganele (dulci):
<https://www.laurasava.ro/paine-cu-ou/>



Stiu ca nu v-am adus nimic nou zilele astea, prieteni dragi, dar cum lucrurile nu merg intotdeauna asa cum ne dorim, ne mai oprim un pic din alergare...nu mult, ci doar cat sa ne tragem sufletul ☐

...dupa care revenim cu forte noi, cu inspiratie si cu mai multa bucurie...

La fel de bine stiu, insa, si ca ma indragiti si-mi sunteti mereu alaturi, asa ca va multumesc din toata inima!!!!

Sper ca starea mea de sanatate sa se imbunatateasca simtitor si imi doresc sa pot, ca altadata, sa va iau cu mine in micuta mea bucatarie, unde se-ntampla toate nebuniile ☐

Va iubesc mult, aveti grija de voi!!!! <3

Voi reveni, sper eu, cat de curand, si cu alte **recomandari de**

retete, stranse frumos in colaje de poze, asa cum v-am obisnuit pana acum.

Stati pe aproape, asadar ☐

Prajitura din cozonacul ramas de la Paste sau Craciun



Dragilor, de sarbatori se intampla mai mereu sa ramanem cu resturi de prajituri sau de cozonac, asa ca v-am pregatit o postare speciala pe care am numit-o Prajitura din cozonacul ramas de la **Paste** sau Craciun (ca sa includ ambele mari sarbatori ☐) in care veti vedea cat de usor puteti transforma cozonacul uscat, pe care nu il mai vrea nimeni, intr-o delicatessa!!!

E un desert fara coacere, deci un avantaj in plus pentru noi gospodinele harnicute, care prea ne dam peste cap de sarbatori si uitam de noi si de faptul ca „si maine e o zi” ☐

Noi am avut un cozonac „dublu”, pe jumatate umplut cu nuca si pe cealalta jumatate umplut cu mac, dar puteti folosi orice fel de cozonac aveti: cu cacao, cu rahat, simplu, ca un panettone.

Eu am ales o crema de ciocolata dar, daca vreti, puteti opta pentru o **crema de vanilie**. Poate putin mai groasa decat in reteta (puneti mai putin lapte).

Daca va place foarte tare frisca, puteti sa serviti prajitura cu o „cupa” mare de frisca batuta!!! Sau cu inghetata! ☐

Ingrediente:

- 600-800 g cozonac (mai uscat)

Pentru crema:

- 500 g branza mascarpone
- 400 g ciocolata cu lapte

Pentru sirop:

- 250 ml apa
- 60 g zahar
- 50 ml suc proaspat de portocala
- 3, 4 linguri rom (de calitate)

In plus:

- 50 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Prima si prima data se scoate branza mascarpone din frigider, cu o ora inainte de a va apuca de treaba, pentru a ajunge la temperatura camerei (a bucatariei, de fapt ☐). Se clateste o forma de chec, se scurge de apa si se tapeteaza cu folie alimentara transparenta.

Preparare sirop:

Puneti la fiert apa si zaharul, la foc mare, pentru cca. 3 minute. Dati focul mai mic si mai lasati inca 3, 4 minute sa clocoteasca usor. Cand e gata, luati de pe foc, adaugati sucul de portocala si romul si amestecati foarte bine. Siropul se lasa sa se raceasca bine, cca. 10 minute.

Taiati apoi cozonacul in felii potrivite; insiropati-le pe ambele parti cu siropul de rom:





Laura Sava



Laura Sava

Crema de ciocolata:

Crema se face irezistibil de usor □ Topiti ciocolata cu lapte la microunde sau la bain-marie; lasati cateva minute sa se raceasca.

Se mixeaza cateva secunde branza mascarpone, separat, intr-un bol si se adauga apoi ciocolata topita si racita. Se amesteca bine:



Crema e destul de dulce, asa ca, daca credeti ca e prea multa ciocolata cu lapte, folositi ciocolata neagra (50% cacao):



Asamblare prajitura:

Puneti 3 linguri de crema la baza formei si nivelati; ungeti fiecare felie de cozonac cu cate o lingura plina de crema de ciocolata.

Asezati feliile unse in forma de chec, „in picioare, una langa alta (destul de strans):



Practic, cozonacul isi va recapata frumoasa forma de dinainte ☐



Laura Sava

Prajitura se acopera cu restul de crema (puneti deoparte vreo 6, 7 linguri de crema) si se tine la frigider pana a doua zi, cand va arata asa:



Laura Sava

Decor:

Topiti ciocolata alba si faceti dare de ciocolata cu o lingurita pe suprafata checului. Lasati sa se intareasca ciocolata, dupa care se poate felia.

Se inlatura cu grija folia transparenta, iar prajitura se feliaza pe diagonala:





E delicios!!!!



Foarte usor de facut si de mare efect! ☐



4 Salate cu oua fierte



4 Salate cu oua fierte, pentru voi!!

Hristos a Inviat, dragilor!!! Sper din tot sufletul ca aceste 4 Salate cu oua fierte sa va fie de folos asa cum mi-au fost si mie ☐

...de maaare folos chiar, dat fiind faptul ca mereu, mereu raman cu cateva oua fierte la care nimeni nu se mai poate uita fara sa se strambe ☐

4 salate cu oua, putin mai speciale decat cele pe care le am deja pe blog!!

Sper, de asemenea, sa fi simtit bucuria Invierii Domnului asa cum am simtit-o noi anul acesta.

Am fost impreuna cu Bogdi la (aproape) toate slujbele din Saptamana Patimilor, la frumoasele Denii si la inaltatoarea slujba a Invierii, pana dimineata.

Nu am stat deloc in bucatarie si nu am pregatit absolut nimic, in afara celor doua **retete clasice de Pasti**: ciorba de miel si friptura, si nu-mi pare nici macar un pic rau!! :))

Va imbratisez pe toti cu mult drag, va urez multa sanatate si spor in toate (mai ales in bucatarie, hehe!!!)

Iata retetele care va pot scoate din impas, 4 salate cu oua:

1. Salata de legume cu oua:
<https://www.laurasava.ro/salata-de-legume-cu-oua/>



2. Salata de oua in straturi:
<https://www.laurasava.ro/salata-de-oua-in-straturi/>



3. Salata de oua: <https://www.laurasava.ro/salata-de-oua/>



4. Salata in cupe in straturi:
<https://www.laurasava.ro/salata-in-cupe-in-straturi/>



Retete bonus ☐

Si chiar daca aceste doua retete pe care urmeaza sa vi le arat acum nu sunt incluse in colajul foto, tot salate sunt. Si tot cu oua :))

In plus, sunt delicioase si ar fi pacat sa nu le aveti la indemana!

Oua umplute (in „corabioare” din lamaie):



Oua umplute in sos de castraveti:



Voi reveni cat de curand cu un alt colaj de poze, in care voi strecura acele retete de care aveti nevoie atunci cand va treziti cu bucati de cozonac uscat sau resturi de prajituri.

Pentru ca si din „resturi” pot iesi niste retete pe cinste!!!

Si, iata, ca asteptarea a luat sfarsit! :))

Toate retetele cu cozonacul ramas de Pasti le gasiti acum aici: **4 Retete cu cozonac uscat**

4 Retete de drob pentru Sfintele Pasti



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

4 Retete de drob pentru Sfintele Pasti, asa se prezinta postarea mea de astazi, retete ce sper din tot sufletul sa va inspire!

Sa fie „pata de culoare” de pe masa voastra festiva...si, de ce nu, chiar sa va uimeasca invitatii ☐

Stim cu totii ca, atunci cand se apropie Pastele, toate gospodinele se intrec in tot felul de bunatati iar una dintre retetele la care vor munci cu mare drag va fi drobul, astfel ca v-am adus si eu cele mai bune retete ale mele, nu multe, dar foarte usor de facut si nemaipomenit de gustoase!!!

In colajul foto veti regasi un drob de miel cu oua fierte si un drob de miel in aluat, foarte festiv si unic...un drob de pui cu ficatei si unul tot de pui, dar cu pipote si inimi, pentru cei care nu sunt prieteni cu mielul ☐

De asemenea, la finalul postarii, v-am mai afisat, separat, cateva **retete de drob**. O reteta mai veche de drob de miel (primul meu drob ☐), unul foarte simplu, fara oua incorporate, asa cum se facea pe vremuri si, zic eu, foarte important, o reteta de drob de post, pentru cei care nu consuma carne.

Totusi, sa nu ii uitam nici pe cei carora le place carnea de porc :)) Pentru ei am un drob de porc mai altfel, dar foarte gustos!

Paste luminat, prieteni dragi, si pofta mare, mare!!!

1. Poza sus, stanga – Droab de miel:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-miel/>

2. Poza sus, dreapta – Droab de miel in aluat:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-miel-in-aluat/>

3. Poza jos, stanga – Droab de pui cu ficatei:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-pui-cu-ficateri/>

4. Poza jos, dreapta – Droab de pui cu pipote si inimi:
<https://www.laurasava.ro/drob-de-pui-cu-pipote-si-inimi/>

Iar aici sunt retetele „bonus” ☐

Droab de miel traditional: <http://www.laurasava.ro/2007/04/15/drob-de-miel-2/>



Drob de legume: <http://www.laurasava.ro/2010/03/29/drob-de-legume/>



„Drob” din carne de porc:
<https://www.laurasava.ro/chec-de-carne-cu-felii-de-costita-afumata/>



Sper sa incercati macar o reteta din cele prezentate!! Iar daca v-a placut, va rog sa imi lasati o mica marturie ☐

Cannelloni din clatite



Reteta reinventata de astazi este Cannelloni din clatite, dragilor, o reteta din colectia **Retete Reinventate by Engie**. Mult mai rapide decat reteta clasica, fara trac in manevrarea pastelor, fara prea multa pierdere de timp cu umplutul lor si fara sos bechamel.

Am intors un pic pe dos reteta clasica ☐ , dar a iesit ceva delicios!!! Sosul alb, gros, va fi inlocuit cu o varianta mult mai fresh, cu mici gramajoare de mozzarella si putin unt.

Rulourile de clatite vor fi acoperite exact atat cat trebuie si vor fi absolut apetisante!!! O reteta perfecta atat pentru o zi festiva cat si pentru una simpla, din timpul saptamanii ☐

Ingrediente:

Pentru clatite:

- 150 g faina
- 2 oua mari
- un praf de sare

- 280 ml lapte
- 50 g unt topit (sau ulei)
- ulei pentru prajit

Umplutura de carne:

- 500 g carne tocata amestec (porc+vita)
- o ceapa mare, tocata fin
- 2, 3 catei de usturoi (trecuti prin presa)
- un ardei gras rosu, tocat marunt (mediu)
- 2 linguri **sos picant**
- 200 g rosii pasate (conserva)
- sare, piper dupa gust
- o lingurita rasa oregano uscat

In plus:

- 120 g mozzarella
- 2 linguri mari de unt
- 60-80 g cascaval sau parmesan

Mod de preparare:

Preparare aluat de clatite:

Se prepara mai intai clatitele si, foarte important, se vor coace un pic mai groase decat in mod normal.

Eu pun toate ingredientele pentru aluatul de clatite in robotul de bucatarie si am rezolvat rapid ☐

Daca vreti sa le faceti „clasic”, va trebui sa puneti faina intr-un bol si sa faceti o gaura in centru; bateti ouale cu un praf de sare si amestecati-le cu laptele; turnati compozitia rezultata si bateti bine cu telul. Nu turnati dintr-o data toata compozitia lichida, ca sa nu faca cocoloase, ci treptat.

La final, adaugati untul topit si racit si amestecati foarte bine. Vetii obtine o compozitie destul de lichida, de aceea este obligatoriu sa o lasati sa stea minim o ora la frigider.

Se prajesc apoi clatitele in tigaia de teflon incinsa si unsa cu

putin ulei (veti obtine cateva clatite in plus, asa ca aveti pregatit si desertul □).

In continuare, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se pregateste umplutura de carne.

Umplutura de carne:

Astfel, se prajeste carnea tocata in cateva linguri de ulei. Se lasa focul mare si se amesteca des, iar cand se rumeneste se adauga ceapa si usturoiul.

Se amesteca de cateva ori, apoi se adauga ardeiul tocat si sosul picant. Urmeaza rosiile pasate si sare+piper dupa gust. Plus oregano uscat, care confera preparatului un iz marin (foarte grecesc □).

Se lasa sa fiarba, cu capac, pentru a diminua timpul de clocotire. Amestecati din cand in cand, pentru a nu se prinde.

Cand e gata, dupa cca. 15 minute, se lasa sa se raceasca putin apoi se umplu clatitele cu umplutura si se ruleaza nu foarte strans:



Clatitele umplute se aseaza una langa alta, intr-o tava de cuptor:



Laura Sava

Se acopera cu unt si mozzarella rupte in bucatele (rasfirati-le cat mai uniform deasupra clatitelor):



Laura Sava

La final, se presara cascaval ras sau parmezan si se dau la cuptor

pentru cca. 20 de minute:



Au iesit delicioase!!!



Mini savarine



Mini savarine este inca o reteta desprinsa din „retetarul” **Retete Reinventate by Engie**. Transformarea vine, in primul rand, in faptul ca sunt taaare mici si ca raman intregi. Nu le-am mai „capacit” ☹ , si nu le-am umplut nici cu frisca iar stratul de gem de caise de deasupra a disparut si el :)) Sunt niste savarine in genul savuroaselor baba au rhum!

Eu le-am insiropat excesiv cu rom ☹ ...si le-am ornat cu cate-un mot de frisca si bucatele de fructe proaspete, dar voi, daca vreti, le puteti lasa mai putin alcoolizate. Oricum ati face, va veti convinge ca sunt de vis!!!!

Ingrediente pentru 25 de bucati:

Pentru aluatul de savarine:

- 250 g faina
- 7 g drojdie proaspata
- 50 g zahar
- 160 ml lapte
- 4 oua mici
- un praf de sare
- 100 g unt

Pentru siropul de rom:

- 280 ml apa
- 150 g zahar
- 8 linguri rom (de calitate)
- coaja rasa de la o lamaie (optional)

In plus:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura zahar pudra (vanilat)
- fructe, la alegere

Mod de preparare:

Se pregateste mai intai aluatul, care trebuie sa stea la cald si sa creasca ☐

Se cerne faina intr-un castron incapator si se face o adancitura in

mijloc. Separat, într-un bol mic, se faramiteaza drojdia proaspata si se amesteca cu o lingurita zahar si putin lapte cald (3-4 linguri din cantitatea totala de lapte). Maiaua se presara cu putina faina si se lasa la dospit cca. 15 minute (intr-un loc ferit de curenti de aer). In continuare, se bat ouale cu un praf de sare si cu zaharul tos. Untul se topeste si se lasa sa se raceasca, apoi se amesteca cu ouale batute. Toate ingredientele pentru aluat se rastoarna in castronul cu faina si se amesteca foarte bine. Aluatul obtinut va fi moale, dar asa trebuie sa fie, nu va stresati! Se lasa la dospit intr-un loc cald cca. 30 de minute (eu acopar de obicei castronul cu folie alimentara), timp in care se incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Formele se ung cu putin ulei, cu o pensula de bucatarie, si se presara cu putina faina (se scutura de exces) sau cu nuca de cocos. Eu am folosit niste forme mici, cu diametrul de 6, 4 cm:



Formele se umplu cu aluat, dar nu complet (pe trei sferturi) si se mai lasa la crescut in forme cca. 12-15 minute:



Pentru a fi mai usor de manevrat, formele se aseaza pe o tava mare (tava de la aragaz) tapetata cu hartie de copt:



Se ia tava cu micile forme si se baga la cuptor. Temperatura

cuptorului se micsoreaza la 180 grade C (foc potrivit). Savarinele se coc, pe sina din mijloc a cuptorului, cca. 30 de minute, dupa care se scoate tava din cuptor si se lasa la racit.



Se scot cu mare grija din forme (folositi varful unui cutit pentru a le desface de forme):



Se prepara siropul: se amesteca apa cu zaharul (si coaja de lamaie, daca vreti) si se lasa la fiert cca. 3 minute, la foc potrivit. Prezenta flacarii da o caldura instantanee si are o putere ajustabila pe durata procesului de fierbere, astfel incat siropul se va fierbe intr-un timp mai scurt. Cand siropul e gata, se ia vasul de pe foc si se adauga romul; se lasa cateva minute sa se raceasca.

Savarinele se scufunda in sirop si se intorc de cateva ori pe ambele parti, pentru a se imbiba cat mai bine cu sirop:



Pe masura ce se insiropeaza, se aseaza pe un platou (nu le inghesuiti):



Siropul care ramane se toarna cu lingura peste ele, chiar daca vi se pare ca e prea mult sirop. Dupa cateva ore sau, si mai bine, o

zi, va fi aproape in totalitate absorbit.

La final, se bate frisca cu zaharul vanilat si se fac mici gramajoare deasupra fiecărei savarine. Se orneaza cu bucatele de fructe si se pot servi ☐





Aici mai aveti o varianta de savarine, fara dospire, cu pesmet:
Savarina

**Prajitura de post cu banane si
ciocolata**



Dragilor, am pentru voi o prajitura de post cu banane si ciocolata, foarte usor de facut si absolut delicioasa!!! Blatul e afanat si-un pic umed iar gustul „moale” de banane se impaca de minune cu glazura amaruie si lucioasa ☐

Eu am pus ulei de cocos in ciocolata si i-a dat o aroma aparte, dar voi, daca nu aveti ulei de cocos, puteti folosi orice alt ulei vegetal. Decorul e foarte simplu: felii de banana, stropite cu zeama de lamaie (ca sa nu se innegreasca), peste care am turnat cate o lingurita de miere.

Sper mult de tot s-o incercati, fiindca e minunata, nu o laud degeaba!!! ☐ Si mai am o varianta super buna pentru voi, sub forma de chec: **Chec cu banane de post.**

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 banane medii, bine coapte (250-300 g)

- 150 g zahar (brun)
- 150 g ulei de cocos (solid) sau ulei vegetal
- 235 g faina
- un praf de sare
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- 25 g fulgi de nuca de cocos

Pentru glazura:

- 80-100 g ciocolata neagra (72 % cacao)
- 1 lingurita (cu varf) ulei de cocos sau ulei vegetal

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 28×19 cm.

Pentru blat, se paseaza bananele si se amesteca cu zaharul si uleiul de cocos (il topiti inainte). Se adauga apoi faina cernuta impreuna cu praful de copt, bicarbonatul si praful de sare (cat luati cu trei degete). Se amesteca totul bine. La sfarsit, se adauga fulgii de nuca de cocos. Aluatul obtinut se toarna in tava si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se coace cca. 23-25 de minute, nu mai mult, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit in forma:



In realitate, blatul are o culoare si mai apetisanta! ☐



Cu ajutorul unui cutit bine ascutit, se feliaza blatul in bucati potrivite:



Laura Sava

Pentru glazura, se topesc impreuna ciocolata rupta in bucatele si uleiul de cocos (solid) si se toarna deasupra fiecarei bucati de prajitura (cate o lingura mare/bucata):



Laura Sava

Se lasa sa stea cateva minute, pentru ca glazura sa se intareasca putin (vreo 10 minute). Eu n-am mai asteptat atata, nerabdatoare cum mereu sunt ☹ , si am asezat imediat feliile de banana...care, bineinteles, au tot alunecat :)))



Le-am aranjat pana la urma si **prajitura mea de post** a devenit irezistibila! ☹



Noi am si infulecat cateva...si ne-am manjit pana la urechi cu ciocolata :)))



Dupa vreo ora, doua, glazura se intareste complet:



Nu uitati sa puneti peste feliile de banana cate o lingurita de miere!!!



Foarte gustoasa!!!

Muffins de post cu unt de arahide



Aceste muffins de post cu unt de arahide nu vor fi doar pe placul iubitorilor de unt de arahide, cum e Bogdi meu drag ☺ , ci si al celor care nu stiu inca...daca sa il deteste sau sa-l iubeasca ☺

Untul de arahide, dupa coacere, e foarte putin prezent, gustul muffinsurilor imprumutand un „ceva” special, o aroma de alune coapte si caramel, ceva nedeslusit, dar incredibil de gustos!!!

Aici: **Muffins cu unt de arahide** veti gasi o alta varianta, la fel de delicioasa si non-vegana :))

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 180 g zahar (brun)
- 55 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 125 g unt de arahide cremos
- 130 ml lapte de soia cu vanilie sau de migdale
- 220 g faina
- un praf de sare
- 1/2 lingurita pudra de scortisoara
- o lingurita bicarbonat
- o lingurita praf de copt

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartute de hartie o forma de muffins.

Intr-un bol mai mare, se bate, cu ajutorul mixerului, ulei de cocos moale, tinut la temperatura camerei (il puteti „dezmorti” putin la microunde daca vreti) cu zaharul, untul de arahide si laptele de soia sau migdale. Adaugate pe rand, nu deodata ☐

Intr-un bol mai mic, se amesteca impreuna faina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, praful de sare (cat luati cu trei degete) si scortisoara.

Amestecul uscat se cerne deasupra bolului mare si se amesteca bine cu o spatula sau lingura de lemn. Nu se insista cu amestecatul!

Aluatul obtinut se toarna in formele pregatite (cate o lingura plina in fiecare forma). Nu se niveleaza!

Se da la copt, in cuptorul incins, pentru cca. 25 de minute sau pana cand aluatul trece de testul scobitorii.

Veti obtine niste **muffins de post** cu crusta crocanta si interior umed si sfaramicios, absolut delicioase!!!!



Nu va ingrijorati daca vedeti ca n-au crescut prea mult, pentru ca asa trebuie sa fie ☐

Se lasa la racit in forme cca. 10 minute, dupa care se pot scoate:



Au o culoare minunata si miros incredibil!!! ☐



Hartia se dezlipeste foarte usor, muffins-urile pastrandu-si intacta forma:



Sectiunea e de vis!!! ☐



Pentru un aer mai special, mai festiv, le puteti aseza in hartiute colorate:



Vor arata extrem de bine si vor fi cu-o si mai mare pofta savurate!!! ☐



Salata de cartofi de primavara



Salata de cartofi de primavara!!

Aceasta salata de cartofi de primavara a insotit delicioasele **snitele de porc umplute** pe care le-am facut acum cateva zile, dar e o salata perfecta pentru cei care tin post sau pur si simplu nu mananca carne ☐

Eu n-am mai avut cum sa o cosmetizez prea tare fiindca a disparut rapid din bol, dar va veti convinge singuri ca nu e doar o **salata** apetisanta ci si foarte gustoasa!!!

Ingrediente:

Pentru salata de cartofi:

- 800 g cartofi rosii (pentru salata)
- sare si piper dupa gust
- o lingura plina cu ceapa verde (doar cozile verzi)
- un castravete
- o lingura marar tocat

Pentru vinegreta:

- 100 ml supa de legume
- 2 linguri ulei (masline)
- 1/2 lingurita mustar
- o lingurita rasa sare (sare roz de himalaya)
- 4 linguri otet
- o priza de zahar

Mod de preparare:

Pregatire cartofi:

Se fierb cartofii, in coaja, in apa clocotita cu sare, timp de 25-30 de minute sau pana cand intra furculita usor in ei (nu ii lasati mai mult de-atat, fiindca se sfarama).

Se scurg si se pun in apa rece 1-2 minute. Se decojesc, se taie in felii potrivite si se sareaza imediat (cat sunt inca fierbinti).

Se presara putin piper macinat si se lasa deoparte.

Preparare vinegreta:

Se fierb toate ingredientele de la vinegreta timp de aprox. 3 minute la foc mare, dupa care se lasa sa se raceasca. Se amesteca apoi cu cartofii si se amesteca foarte bine.

Se lasa sa se patrunda cca. 15 minute si se adauga castravetele taiat in felii subtiri. Se amesteca bine si se mai lasa 25 minute sa stea.

La sfarsit, se adauga mararul tocat si inelele de ceapa verde. Daca simtiti ca mai trebuie adaugata putina sare sau piper, faceti-o!

E o salata excelenta de post!!!!



Desigur, dacă vreti, puteți adăuga și felii de ridichi, gulie rasă, măslină, iar dacă nu țineți post, puteți adăuga felii fierte de ou și chiar puțină brânză.

Snitel de porc umplut



Snitel de porc umplut!!

Dragilor, am primit o provocare de la **Engie Romania** de a reinterpretă o rețeta clasică, așa că pentru astăzi am pregătit un **snitel** de porc...dar puțin mai altfel, adică umplut! ☐

O rețeta în care crusta crocantă, care îmbracă de obicei snitelul, ajunge să fie umplutură iar carnea de vitel să fie înlocuită cu carne de porc.

O variantă la fel de apetisantă, credeți-mă! ☐ Noi le-am servit lângă o **salată de cartofi** de primăvară!

Ingrediente:

Pentru snitele:

- 800 g cotlet de porc (4 bucati a cca. 200 g fiecare)
- 200 g ciuperci champignon
- 3, 4 linguri ulei

- sare si piper dupa gust
- 2 catei de usturoi
- un ou mic
- o lingura pesmet
- ulei pentru prajit

Sfat: cotletele se usuca foarte bine inainte de a le pune in tigaia cu ulei incins, pentru ca altfel exista riscul ca din ulei sa sara stropi si sa va accidentati.

Iar daca ciupercile nu se afla pe lista voastra de „preferate”, inlocuiti-le cu 100 g branza de oaie (Feta)+3 linguri verdeata tocata amestecata+1 lingurita smantana (acra).

Mod de preparare:

Pregatirea ciupercilor:

Se pregatesc prima data ciupercile, pentru a avea timp sa se raceasca: se curata bine ciupercile cu un prosop de bucatarie. Daca sunt foarte proaspete, atat e destul, daca nu, se inlatura pielita de pe palarioare si se taie putin din baza picioruselor (mai ales daca sunt cu pamant).

Se pune o tigaie pe foc si se incinge uleiul. Ciupercile pregatite se taie feliute si se calesc in ulei (se adauga sare si piper dupa gust), impreuna cu usturoiul tocat, pana scade tot lichidul (cca. 8-10 minute).

Amestecati des, mai ales in ultimele minute. Puteți diminua timpul de calire doar prin a acoperi vasul cu un capac, asa ca puteti opta si pentru varianta asta ☐

Cand sunt gata, se lasa la racit, dupa care se adauga oul si pesmetul. Se amesteca totul foarte bine si se lasa deoparte:



Laura Sava

Preparare snitele:

Cu un cutit ascutit, se cresteaza bucata groasa de cotlet in lungime, astfel incat sa se formeze un buzunar adanc.

Aveti grija sa nu gauriti cotletul, pentru ca, la prajit, umplutura va curge!

Sarati bine in interior si exterior:



Se umplu apoi buzunarele cu amestecul de ciuperci, apasand bine pentru ca umplutura sa se aseze bine:



Cotletele se inchid cu scobitori (eu am pus doar 3, dar puteti sa puneti 4, daca vreti):



Prajire:

In continuare, se ia o tigaie incapatoare si se umple pe jumatate cu ulei. Incercati intotdeauna sa folositi vase de gatit cu un diametru similar ochiului de aragaz. Acest obicei va va ajuta sa nu risipiti caldura degajata.

Snitelele umplute se prajesc in uleiul incins cca. 10 minute pe fiecare parte:



Prezenta flacarii da o caldura instantanee și are o putere ajustabila pe durata procesului de prajire. Snitelele se vor praji uniform si vor obtine o culoare frumoasa si apetisanta!

Snitelele se servesc cu salata de cartofi sau cu orice va pica bine
□



Au fost savurate la maxim de toti pofticiosii mei, si aici il includ si pe Bogdi, care pana nu demult nici nu se atingea de carnea de porc!!! ☐





Prajitura Diplomat de post



Prajitura Diplomat de post, o surpriza dulce si aromata!

Fete dragi, nu am reusit sa va aduc chiar ieri cadoul meu dulce dar sper ca n-am intarziat prea mult ☺ V-am adus o prajitura Diplomat de post, extraordinara!!! Proaspata, nu foarte dulce, o minune de **reteta de post** la care nici macar n-aveti nevoie de mixer :))

Eu, pentru ca i-am dedicat-o mamei mele dragi, am folosit portocale si kiwi, fiindca ii plac mult, mult, dar voi puteti folosi o conserva de cocktail de fructe tropicale si felii subtiri de banana sau orice alte fructe vreti. Iar blatul e atat de bun, incat il puteti prepara separat, cand vreti ceva dulce de post, fara pretentii. Eu, data trecuta, l-am insiropat cu sucul din conserva dar acum l-am lasat neinsiropat. E atat de bun si fraged!!!

Nu mai lungesc vorba, va doresc din toata inima o primavara frumoasa si multa iubire! ☺

Ingrediente:

Pentru blat:

- 350 g mere (3 mere potrivite) sau 280 g **piure de mere**, deja preparat
- 120 g zahar
- 1 lingurita cu varf scortisoara pudra
- 100 ml ulei
- 180 g faina
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita praf de copt
- un praf de sare

Crema de vanilie:

- 2 plicuri de budinca de vanilie
- 800 ml lapte de soia de vanilie sau de migdale
- 80 g zahar pudra vanilat
- 2 linguri pline ulei de cocos, solid (sau margarina de post)

In plus:

- 2, 3 kiwi
- o portocala mare
- alte fructe, la alegere (banane, ananas din conserva, etc)
- 50 g fulgi de nuca de cocos

Pentru voi, cu maaare drag!!!!

Laura Sava



Mod de preparare:

Preparare blat:

Spalati merele si decojiti-le; faceti-le piure cu ajutorul mixerului vertical (sau se zdrobesc foarte bine cu o furculita si se trec printr-o sita mare). Amestecati apoi piureul de mere, intr-un bol incapator, cu zaharul si scortisoara si lasati compositia sa stea 5 minute.

In timpul acesta, incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si ungeti cu ulei o tava de aprox. 28x19 cm. Presarati apoi doua linguri de fulgi de nuca de cocos, cat mai uniform, si scuturati usor tava, pentru ca fulgii sa acopere intreaga baza.

In continuare, turnati uleiul peste piureul de mere din bol si amestecati foarte bine cu o spatula sau lingura de lemn.

Separat, amestecati faina cu bicarbonatul si praful de copt (plus un pic de sare); cerneti amestecul obtinut deasupra piureului de mere si amestecati pana se incorporeaza.

Turnati aluatul rezultat in tava pregatita si nivelati. Coaceti blatul cca. 30 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Cand e gata, se scoate din cuptor si se lasa la racit in forma:



Laura Sava

Crema de vanilie, de post:

Amestecati praful de budinca, din cele doua plicuri, cu cateva linguri de lapte de soia pana se omogenizeaza; turnati apoi restul de lapte (rece), adaugati zaharul si amestecati foarte bine. Lasati pe foc pana se ingroasa.\

Amestecati intruna in ultima parte a fierberii, pentru ca crema sa nu se prinda de oala! La sfarsit, adaugati uleiul solid de cocos sau margarina si se amestecati energic.

Cat crema e inca fierbinte, se toarna peste blatul din forma si se niveleaza:



Ornare Diplomat de post:

Se decojesc fructele; portocalele se desfac in felii, iar kiwi se taie in felii subtiri. Se aranjeaza deasupra cremeii...dupa pofta! ☐



Eu, pe randurile alea inguste as fi pus niste boabe de struguri,
dar n-am gasit :))



Am presarat putina nuca de cocos si a iesit tare bine si asa:



Prajitura se lasa la frigider cateva ore, apoi se desface inelul detasabil al formei (puteti sa treceti cu lama cutitului pe margini, inainte de asta):



Si...am reusit sa fac si niste sectiuni!!!! :))

Laura Sava





Laura Sava



Briose cu inimioara decupata



Briose cu inimioara decupata: pentru sarbatoritele lunii!!

Dragi mamici, bunici, sotii, iubite, fete dulci ☺ , va daruiesc, cu cateva zile inainte de ziua femeilor care se apropie repejor, un cadou dulce, incarcat de emotie si recunostinta, niste **briose** cu inimioara decupata, gingase si frumoase ca voi!!!

Sa fiti sanatoase (pe mine inca ma doare rau spatele), s-aveti parte de alintari si de iubirea celor dragi!

V-as fi adus cu mare drag si-un ghiocel, asa cum fac in fiecare **primavara** dar mi i-a cules Bogdi pe toti acum cateva zile ☺ Iubirea lui mami!!!

Ingrediente:

Aluat de briose:

- 160 g zahar
- 170 g unt

- 3 oua, batute
- 180 g faina
- o lingurita praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu

Crema de Mascarpone:

- 200 g mascarpone
- 25 g zahar pudra
- cateva picaturi de colorant alimentar rosu

In plus:

- zahar pudra, pentru ornat

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se aseaza hartiute de hartie in forma speciala de briose.

Preparare aluat de briose:

Se bat intr-un bol inalt untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul. Nu mult, doar cat sa-si schimbe un pic culoarea (2 minute). Se adauga apoi ouale batute separat, ca pentru omleta, si amestecul de faina+praf de copt+bicarbonat (daca reusiti sa le si cerneti inainte, cu-atat mai bine ☐).

Nu exagerati cu amestecatul! Cand vedeti ca aluatul e omogen, turnati-l in forme.

Coacere:

Briosele se coc cca. 18-20 de minute sau pana cand trec de proba scobitorii:



Se lasa sa se raceasca bine in forme, dupa care se pot scoate pe un gratar de bucatarie, sa se raceasca complet:



Crema de Mascarpone:

In acest timp, se prepara crema: se bate cateva secunde branza mascarpone cu mixerul la viteza mare. Se adauga zaharul pudra si se bate inca putin, dar la viteza cea mai mica (pentru ca zaharului pudra-i place tare mult sa zboare ☐).

La sfarsit, se adauga colorantul alimentar si se amesteca totul foarte bine. Eu nu am pus foarte mult, fiindca am vrut sa obtin o nuanta pala de roz, dar voi puteti sa puneti mai mult.

Finalizare:

In continuare, se taie capacelele brioselor cu un cutit zimtat:



Se decupeaza apoi in mijlocul fiecarui capacel o forma inimioara:



Ornare briose:

Suprafetele brioselor se ung cu crema. Eu am mai lasat cateva linguri deoparte, pentru ca le-am testat si intr-o alta varianta. Detalii mai jos ☐



Capacele brioselor se pudreaza cu zahar praf si apoi se aseaza inapoi pe briose, apasand putin:





Brioșe inimioara, pentru voi!!!! <3





Iar aici e versiunea „briose inimioara umplute”, ce mi s-a parut la fel de apetisanta. Am umplut „inimioarele”, dupa cum bine v-ati dat seama :))



Laura Sava



Laura Sava



Alegeti varianta care va place mai mult! Vor fi la fel de delicioase ☐

**Diplomatico-desert fara coacere
cu cafea si rom**



Diplomatico-desert fara coacere cu cafea si rom, asa mi-am intitulat cea de-a 1300 postare, postare care celebreaza 10 ani de blog...10 ani impliniti chiar **astazi** ☐

Credeam ca ma vor napadi aduceri aminte, lacrimi, stari, ameteli ☐, dar nu e deloc asa. Ma simt atat de implinita, de serena (poate si fiindca m-am indopat cu **prajitura** asta delicioasa toata ziua, haha), atat de „cu gandul la voi”, incat nu vreau decat sa va multumesc pentru ca mi-ati fost alaturi de atata vreme.

Nu stiu cum va fi peste alti 10 ani dar sper sa fiu la fel de bucuroasa si, cel mai important, sa va am inca langa mine!!!

La multi ani noua! ☐

Ingrediente:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 200 g ciocolata cu 50% cacao

- 500 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 200 ml cafea tare, rece
- 4 linguri rom
- 250 g piscoturi (cca. 30 de bucati)

Party!!!!!! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Umeziti o forma de chec si acoperiti-o cu folie transparenta (si baza si marginile, tot interiorul formei). Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o la bain-marie sau la microunde (cu pauze, in care se amesteca). Lasati-o deoparte, sa se raceasca.

Preparare crema de ciocolata:

Bateti smantana pentru frisca (intr-un bol adanc si tinut la frigider cu 10 minute inainte) cca. 2-3 minute sau pana cand se intareste usor (nu tare, ca pentru ornat). Adaugati zaharul pudra si mai bateti cateva secunde. Amestecati apoi cu ciocolata topita, cu ajutorul mixerului, dar nu la viteza maxima. Puneti cateva linguri bune de crema pe fundul formei si nivelati.

Sirop de cafea cu rom:

Cafeaua si romul se amesteca intr-o farfurie nu foarte adanca.

Asamblare prajitura:

Piscoturile se inmoaie, unul cate unul, in amestecul de rom si cafea, pe ambele parti (nu le lasati prea mult, fiindca vor absorbi mult lichid) si se aseaza intr-un singur rand, deasupra stratului de ciocolata. Mie, la un rand, mi-au intrat 6 piscoturi intregi si 3 piscoturi pe care le-am taiat putin la capete, ca sa intre perfect in forma (le asezati pe lung).

In continuare, se toarna jumatate din crema ramasa si se acopera cu inca un strat de piscoturi insiropate. La final, se toarna restul de crema si inca un rand de piscoturi, de asemenea, insiropate. Eu pe ultimul rand am inghesuit cate 4 piscoturi pe un rand, rezultand un strat cu 12 piscoturi (am taiat un pic din latimea unui piscot, ca sa intre mai bine).

V-am zapacit, asa e?! ☐ Faceti cum vreti, nu va stresati, important e ca straturile de piscoturi sa fie urmate de straturi de crema.

Finalizare desert:

Cand sunt toate gata, se infoliaza forma si se lasa la frigider

peste noapte. Cand vreti sa il serviti, puneti un platou deasupra
formeii de chec si apoi, cu o miscare ferma, rasturnati-l.
Inlaturati folia, ornati-l cu ciocolata rasa sau cu frisca batuta,
presarata cu cacao, si...savourati :))





E o minune desertul asta pliiin cu ciocolata!!! ☐ Iar romul il transforma in ceva si mai minunat :))

Daca, cumva (sper sa nu ☹), nu aveti un rom bun, de calitate, puteti folosi in locul lui **lichior de cafea** sau **visinata**. Ori, daca vreti sa pape si copiii, inlocuiti alcoolul si cafeaua cu lapte indulcit cu cacao.

E delicios!!!!!!



Laura Sava



Pentru voi, cu mare drag!!!

Va imbratisez pe toti!!!



Lipie cu legume pentru copii



Lipie cu legume pentru copii, o reteta minunata facuta in intregime de Bogdi meu iubit!

Dragilor, acum doi ani, cand m-am implicat in proiectul Scoala Legumelor cu simpaticele mele **mini pizza pentru copii**, nu credeam ca lupta de imprietenire a celor mici cu legumele va continua ☐

Dar ma bucur din tot sufletul ca e asa, pentru ca Bogdi meu drag a reusit sa ma impresioneze (nu e prima data) cu o reteta speciala, o lipie cu legume pentru copii, absolut delicioasa, pe care a pregatit-o chiar el!!!

E adevarat ca e mai mare acum, are deja 12 ani, si ii si face placere sa petreaca timp alaturi de mine in bucatarie, dar nu a fost nici el mereu asa.

Realizez ca (poate) am fost mai norocoasa decat multi dintre voi, dat fiind faptul ca a acceptat inca de mic diverse legume (cu mici caraieli, e adevarat ☐).

...dar, de asemenea, a contat foarte mult si faptul ca i-am vorbit,

ori de cate ori puteam, despre ce inseamna a manca sanatos si l-am implicat in diverse activitati, cum ar fi sa aleaga legumele preferate din magazin, in felul asta descoperind mereu altele noi si suscitandu-i interesul.

Iar cand il rugam sa pregatim impreuna, ocazional, masa, raspundea intotdeauna pozitiv!

Si da, mi-a trecut si mie prin cap ca „e prea mic, nu vreau sa se raneasca” sau „bucataria va arata ca dupa bombardament”, dar am observat de fiecare data ca gatitul alaturi de el nu presupunea doar murdarie, ci si multa, multa distractie!

Pe timp de iarna situatia devine si mai sensibila, dar va pun la dispozitie **Ghidul Scoala Legumelor**, un proiect sustinut de **Maggi**, ce poate fi descarcat gratuit si care vine in ajutorul parintilor cu diferite trucuri si sfaturi, cat si cu o serie de retete ca sursa de inspiratie pentru parinti.

La fiecare reteta sunt trecute o serie de activitati pentru cei mici: de la alesul legumelor la spalatul lor sau ornarea farfuriei cu mancare la final, asa ca sunt sigura ca veti reusi ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

Umplutura lipie:

- 150-180 g broccoli
- 3, 4 rosii mititele
- 1, 2 legaturi subtiri de ceapa verde
- 2 morcovi lungi si subtiri
- un ardei kapia (optional)
- salata asortata (endivia, frisee, radicchio, lollo rosso)
- 60-80 g branza Feta sau mozzarella
- 500 g piept de pui

In plus:

- 4 lipii (cu grau spelta si ovaz)
- 150 ml lapte pentru sosul de broccoli

- sare si piper dupa gust

Mod de preparare:

Pregatirea legumelor:

Prima si prima data se aduna toate legumele pe un platou si se prepara „sosul” de broccoli...si am sa va povestesc cum l-a facut Bogdi ☐

A desfacut broccoli in buchetele mici si le-a spalat bine sub jet de apa rece:



Le-a taiat apoi in felii subtiri si le-a pus intr-o oala, impreuna cu laptele si sare+piper dupa gust, la fiert (focul sa fie mic).

A pus capacul peste oala, dar nu complet, pentru ca aburii sa poata evada, si a amestecat din cand in cand.

In momentul in care broccoli s-a inmuiat putin, adica dupa cca. 6-8 minute, a dat oala deoparte si a lasat la racit.

Cand s-a racorit bine, a transferat feliile de broccoli in bolul

mixerului vertical (cel de mana) si le-a facut piure.

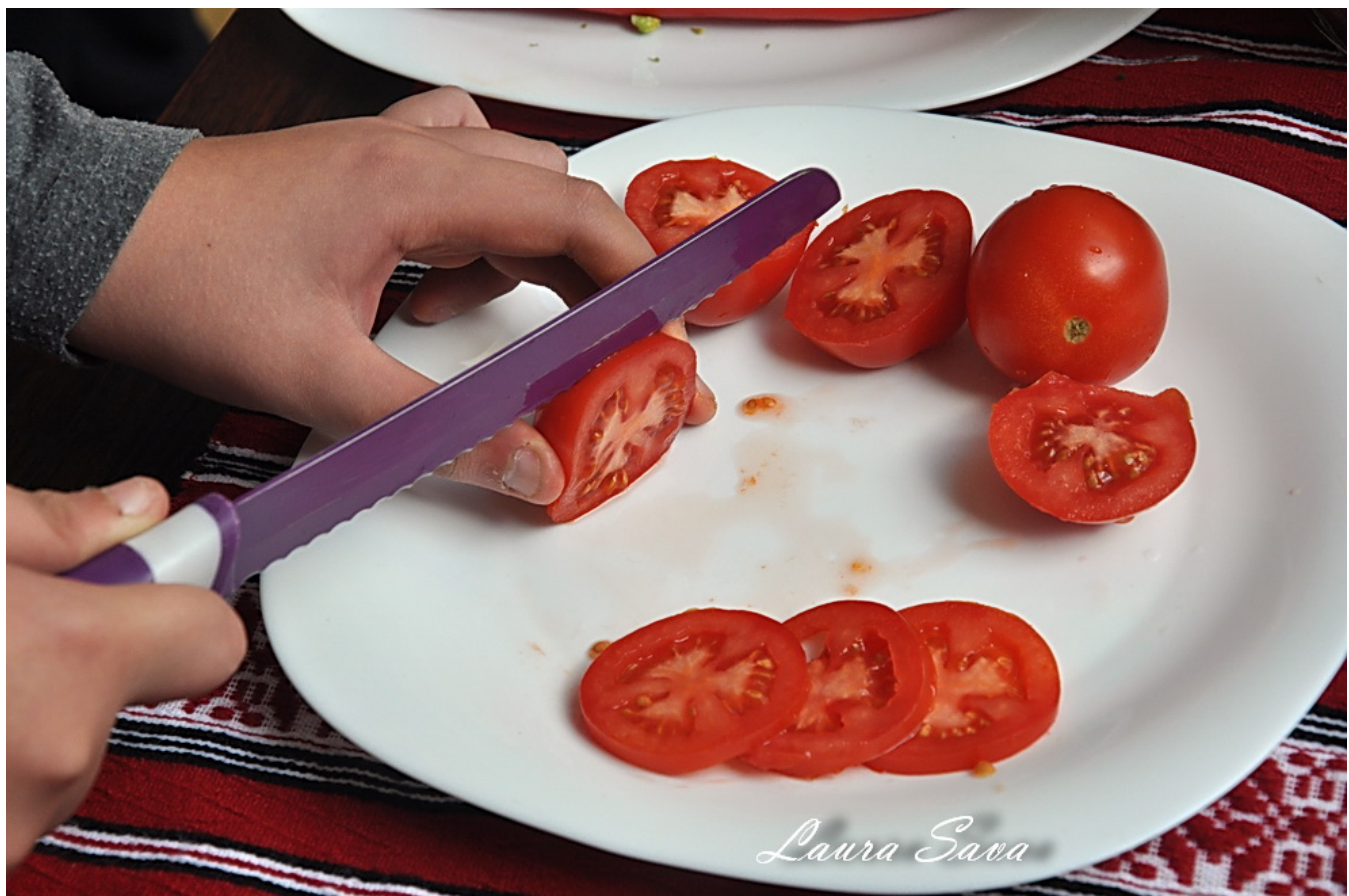
N-am poza decat cu pegatirile preliminare ☐



In continuare, a spalat ceapa verde, ardeiul (pe care nu l-am mai folosit, fiindca am uitat de el ☐) si morcovii, pe care i-a taiat in fasii subtiri cu ajutorul curatatorului de legume:



A taiat rosiile...cu maaare precizie!!! :))



Pregatirea branzei si a carni:

A taiat branza Feta si a inceput sa „cladeasca” lipiile. Carnea de

pui am prajit-o eu la gratar ☐

A uns fiecare lipie cu sos de broccoli, a pus rosii, piept de pui, fasii de morcov, ceapa verde, pe care a taiat-o el in inele, branza Feta, pe care a faramitat-o cu degetele (si care ii aminteste de Grecia) si salata.

Mai jos, toate aceste actiuni delicioase:











La final, a rulat cu grija fiecare lipie...si ne-a chemat la masa ☐





Mulumim mult, mult, Bogdi, a fost delicios!!! Sa ne mai faci! ☐



Laura Sava



Laura Sava

Batoane cu marshmallows si orez expandat



Aceste batoane cu marshmallows si orez expandat sunt super rapide si **fara coacere**, adica intr-un cuvint: grozave!!!

Nu trebuie decat sa cantarim ingredientele, sa le amestecam si sa turnam totul intr-o tava ☐

Sunt niste gustarele dulci si crocante, cu efect imediat de-nviorare! :))

Ingrediente:

- 200 g marshmallows sau bezele moi
- 70 g unt
- 100 g orez expandat (natural)
- 200 g ciocolata cu 50% cacao

Orezul expandat il puteti gasi in magazine sub forma de fulgi, la

punga, sau sub forma de rondede, iar bezelele moi, faimoasele marshmallows, pe care eu le-am gustat prima oara pe la inceputul anilor '80, in **Maroc**, se gasesc acum si la noi, in mai multe variante.

Mod de preparare:

Modul de preparare al batoanelor e foarte usor: topiti intr-un castron, la foc mic, marshmallows impreuna cu untul (amestecati des), dar nu total, ci sa mai ramana cateva bucatele intregi de bezea moale.

Luati de pe foc si adaugati orezul expandat (daca aveti rondede, rupeti-l in bucatele sau sfaramati-l la robot). Amestecati totul foarte bine.

Turnati apoi compozitia rezultata, care va fi lipicioasa si se va intinde in fire, ca un zahar ars, intr-o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm, unsa cu unt.

Nivelati suprafata cu dosul unei linguri ude. Cu rabdare ☐ La final, turnati ciocolata topita deasupra si lasati la racit.

Cand vreti sa feliatii desertul, folositi un cutit care taie bine, tinut cateva secunde in apa fierbinte (stergeti lama cutitului inainte de a felia).

Un desert usor si delicios!!!



Noi l-am savurat cu mare placere, chiar daca, cu ocazia asta, am ingerat si cateva E-uri :)) Daca treaba asta se intampla doar asa, din cand in cand, suntem in siguranta..

Bogdi in actiune! ☐





Pentru un plus de energie, e desertul ideal! Si va promit ca va mai aduc si alte batoane de genul asta, in care sa incorporez fructe uscate, crude sau ce-oi gasi eu de cuviinta ☐ Daca aveti vreo preferinta, sunt numai (ochi) si urechi!!! :))

**Torturi inimioara si alte
retete pentru Ziua
Indragostitilor**



Am scris eu in titlu Torturi inimioara si alte retete pentru Ziua indragostitilor (Valentine's Day sau Dragobete, fiecare sarbatoareste ce vrea, nu intram in polemica ☐) dar foarte multe **torturi in forma de inima** pe blog nu am.

De fapt, nu am decat 2 ☐ In rest, mai am doua torturi ornate cu inimioare si vreo doua, trei retete dulci, pe care vi le afisez mai jos.

Dar nici nu cred ca e nevoie de mai mult, pentru ca stim cu totii ca gestul e cel care conteaza si ca fiecare zi poate fi una „a indragostitilor”!!!

Iubiti-va, asadar, mereu...si rasfatati-va cu mici cadouri. Dulci sau nu :))

Voi incepe micuta mea colectie, presarata cu iubire ☺ , cu tortul meu preferat (e si fara faina):

1. Tort inimos de cafea si ciocolata: <http://www.laurasava.ro/2007/10/16/tort-inimos-de-cafea-si-ciocolata/>

2. Tort Latte Macchiato: <http://www.laurasava.ro/2012/02/20/tort-latte-macchiato/>

3. Tort Inima picanta cu zmeura: <http://www.laurasava.ro/2009/03/12/tort-inima-picanta-cu-zmeura/>

4. Tort Mousse au chocolat: <http://www.laurasava.ro/2012/10/09/tort-mousse-au-chocolat/>

Aceasta reteta de „Acadele pentru fete”: <http://www.laurasava.ro/2007/10/11/acadele-pentru-fete/>, e una foarte inedita, drept pentru care o voi prezenta separat de restul (pe care le gasiti mai jos). E vorba despre niste muffins care au prins „radacini” in mici ghivece de flori (ghivece noi de lut, tapetate cu hartie de copt, nu va speriatii!), bine insiropate cu suc de portocale si ornate cu inimioare de beza. Colorate-n roz, da! ☺

Va daruiesc cu drag o inimioara:



Un plus de inspiratie:

Alte idei dragute, si foarte apetisante, pe aceeasi tema, gasiti mai jos:

Fursecuri inimioara cu mascarpone: <http://www.laurasava.ro/2016/05/10/fursecuri-inimioara-cu-mascarpone/>



Inimioare dulci cu mascarpone si visine: <http://www.laurasava.ro/2008/06/05/inimioare-dulci-cu-mascarpone-si-visine/>



Nu stiu daca anul asta reusesc sa pregatesc ceva deosebit si, mai ales, in forma de inimioara, pentru ca nu-mi mai gasesc forma □ ,

dar daca fac ceva frumos, va anunt!!!!

Sper sa incercati macar o reteta din cele prezentate, daca nu chiar pe toate. Va imbratisez pe toti cu drag si va doresc sa fiti inconjurati numai de iubire!!! Iubire adevarata!

Placinta cu varza acra si piept de porc afumat



Placinta cu varza acra si piept de porc afumat!!

Au trecut atatea zile de cand nu am mai scris nimic pe blog si imi era atat de dor de asta!!! Acum, insa, dupa ce m-am adunat din haosul dezlantuit de ultimele zile ale lunii ianuarie, am intrat in bucatarie si am copt o placinta cu varza acra si piept de porc

afumat, the german way ☐ , absolut delicioasa!!!

Ne-a luat cateva secunde pana cand ne-am familiarizat cu gustul ei, dar apoi a disparut rapid din forma :))

Si ca sa va intaresc faptul ca e o **placinta** pe care merita s-o incercati, o sa va spun ca pana si Bogdi a savurat-o cu placere!

Nu va lasati intimidati de aluatul de tarta, nu se face greu deloc si nici manevrarea lui nu va da de furca. Incercati-o doar...si vorbim dup-aia!!! ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul fraged de tarta:

- 400 g faina
- o priza mare de sare
- 200 g unt
- 2 oua
- 4 linguri apa foarte rece

Pentru umplutura:

- 450 g varza acra, tocata fin
- 180 ml vin alb, sec
- 4, 5 linguri ulei
- sare si piper dupa gust
- o lingura zahar
- 250 g piept de porc afumat (presat)
- o ceapa mare
- o lingurita seminte de chimen
- o frunza de dafin uscata
- 2 boabe ienibahar

Pentru „crusta”:

- 120 g cascaval
- 180 g smantana acra (fermentata)
- 2 oua mari
- sare si piper dupa gust

In plus:

- un galbenus pentru uns aluatul
- 2-3 legaturi ridichi

Mod de preparare:

Pregatire aluat de tarta:

Se prepara mai intai aluatul de tarta, deoarece trebuie sa stea la rece minim 30 de minute.

Asadar, se amesteca faina (cernuta in prealabil) cu untul rece, dat pe razatoarea mare (asta-nseamna „unt in fulgi” □), sarea (cat luati cu trei degete „pline”), ouale si apa rece pana se formeaza un aluat omogen.

Nu framantati prea mult aluatul, ci doar pana se strange intr-o bila, pentru ca altfel se intareste la copt!

Se lasa apoi la frigider, invelit in folie alimentara transparenta, cca. 30-60 de minute.

Preparare umplutura:

Se toaca ceapa marunt iar pieptul de porc afumat se taie cubulete. Se incalzeste uleiul intr-o tigaie iar bucatelele de piept de porc se prajesc pana se rumenesc.

Se adauga ceapa tocata si se lasa pana cand devine sticloasa (cateva secunde bune). Se adauga semintele de chimen, boabele de ienibahar si foaia de dafin si se amesteca totul foarte bine.

Se adauga imediat varza acra tocata si bine scursa, sare si piper dupa gust si zahar. Se toarna vinul alb si se lasa la fiert cca. 10 minute, la foc potrivit. Rezistati tentatiei de a adauga mai mult vin sau apa! Varza acra se va inmuia si rumeni exact atat cat trebuie □

Nu uitati sa amestecati, mai ales in ultima parte a timpului. Cand e gata, se scot boabele de ienibahar si dafinul si se lasa la racit.

In continuare, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se unge cu putin unt o forma rotunda, de tarta, termorezistenta (minim 28 cm diametru).

Pentru „crusta”:

Se rade cascavalul pe razatoarea mare. Se bat ouale cu smantana si se amesteca apoi cu cascavalul ras. Se lasa deoparte.

Asamblare placinta si coacere:

Aluatul se imparte in doua „bile”, una mai mare, pentru baza placintei, si una mai mica, pentru „capacul” ei.

Portia de aluat mai mare se intinde pe o suprafata infainata, dupa care se aseaza in forma; se face apoi o margine, tragand aluatul cu degetele si apasandu-l pe margine. Se inteapa de mai multe ori cu o furculita, pentru ca aluatul sa nu se deformeze si sa se coaca bine.

Desigur, s-ar putea coace si „orb” cateva minute, adica acoperit cu hartie de copt si-apoi cu boabe de fasole, cum am facut si-aici: **Placinta cu lamaie si afine**, dar eu am preferat acum varianta rapida ☐

Se pune apoi compozitia de varza murata in forma, peste aluat, se niveleaza si se acopera cu „crusta” de cascaval si smantana.

Se aseaza deasupra cealalta foaie de aluat (care nu va depasi marginile) si se inteapa din nou cu furculita. Placinta se lasa la copt cca. 45-50 de minute.

Cu ridichi e incredibila!!!!!!



S-aveti pofta!!! ☐



**Chec de carne cu felii de
costita afumata**



Chec de carne cu felii de costita afumata, un altfel de „drob” ☐

Imi plac la nebunie **retetele de carne** facute in forme, in formele de chec, mai exact, pentru ca nu presupun mare munca iar rezultatul final este fenomenal!!!

Asta e si povestea acestui chec de carne cu felii de costita afumata, pe care vi-l recomand cu drag..acum sau in orice alta zi in care nu aveti chef de bucatareala ☐

Si va mai pun inca o idee apetisanta la indemana, o **chiftea greceasca**, pe care o puteti servi cu tzatziki!!! Un festin! ☐

Ingrediente:

- 800 g carne tocata de vita sau amestec (vita+porc)
- o ceapa mare
- 2 catei de usturoi
- 3, 4 linguri ulei

- 100 g spanac
- 5 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- o lingura zahar (brun)
- 2 linguri mustar
- 50 g fulgi de ovaz (sau pesmet)
- 2 linguri piure de cartofi, rece
- 4 oua mari
- sare, piper dupa gust
- 8 felii costita afumata
- o lingura unt pentru forma

Mod de preparare:

Se curata ceapa si usturoiul si se toaca marunt. Se alege spanacul, se curata si se spala. Se pune intr-o oala si se inabusa rapid (intr-o lingura ulei si 4, 5 linguri apa), amestecand continuu. Se scoate apoi spanacul din oala, se scurge si se toaca marunt. Se poate folosi spanac gata fiert sau congelat.

Se incinge uleiul intr-o cratita, in care se calesc ceapa si usturoiul, cca. 2 minute, sau pana cand devin sticloase. Se sareaza si pipereaza dupa gust, apoi se varsa intr-un bol si se lasa deoparte.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt o forma clasica de chec.

Se amesteca ceapa calita cu pasta de ardei si rosii. Daca nu aveti pasta, maruntiti 2 rosii bine coapte (fara coaja) cu 1 ardei. In ultima instanta, folositi ketchup □ Adaugati la amestec zaharul, care scoate in evidenta gustul carnii si tempereaza putin rosiile, mustarul, carnea tocata, piureul de cartofi, care leaga foarte bine compozitia (daca nu aveti gata facut, radeti un cartof mediu pe razatoarea mica), fulgii de ovaz sau pesmetul, ouale batute separat si spanacul tocat. Se amesteca viguros, pana se formeaza o masa omogena. Se condimenteaza cu sare si piper.

Se toarna compozitia rezultata in forma de chec pregatita si se niveleaza. Se aseaza deasupra feliile subtiri de costita. Se

acopera checul de carne cu folie de aluminiu si se coace cca. 40 de minute.

Se indeparteaza apoi folia si se mai lasa inca 15 minute la copt, pentru ca checul sa devina maroniu si crocant. E foarte gustos fierbinte (numai ca nu se taie asa frumos), dar si rece!!!



Se serveste taiat in felii potrivite, alaturi de rosii sau salata. Puteti sa puneti si branza (Feta) sau cascaval pe platou. Va fi delicios!!!

