

Paine umpluta la cuptor



Salutare, dragilor!!! Astazi vreau sa va arat ce-am mesterit eu de 1 Mai. Nu mult, nu putin, dar delicios! Un picnic cu paine umpluta la cuptor!!!

Un picnic in casa, din cauza ca norii au stat gramada peste sat ☹ , desi nu mi-ar fi displacut nici varianta ei parjolita: **Paine cu sunca la gratar** ☹ , o portie zdravana de mici, desigur, si niste pulpe de pui la gratar (la cel electric) ca cele de aici: **La gratar**.

Plus o prajitura cu foi de napolitane. Bunaaaa tare!!!

N-am avut decat vreo doua raze de soare, cat am facut pozele, dar a fost de ajuns. Am avut o zi frumoasa impreuna, cum avem mereu, de altfel :)))

Eu am folosit o **painica** cu masline, cumparata, dar voi, daca sunteti mai harnici, puteti folosi aceasta **paine cu iaurt**, foarte

gustoasa. S-aveti pofta, oricum!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- o paine mica (300-350 g.)
- 150 g costita impanata (cu grasime)
- 100 g sunculita taraneasca sau sunca Praga
- 2 cepe verzi (cu tot cu codite) sau o ceapa mare uscata
- un usturoi verde sau 2 catei usturoi
- o legatura patrunjel sau marar
- 100 g branza telemea (de vaca sau oaie)

Pentru sos:

- 100 g cascaval
- 3 oua
- sare, piper
- 200 g iaurt sau smantana acra
- 125 ml lapte

In plus:

- o lingura mare cu unt
- 100 g cascaval

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma de copt (de preferat ovala), termorezistenta. Eu am folosit un vas de jena, in care painica s-a asezat perfect, dar se poate folosi si o forma de cozonac sau o tavita mai ingusta. Curatati ceapa (sau cepele verzi, impreuna cu cozile verzi) si usturoiul; spalati-le si tocati-le marunt.

Pentru painea umpluta:

Taiati costita si sunca in cubulete. Prajiti intr-o tigaie, fara grasime, pana devin crocante (aveti grija ca, pe masura ce se

prajesc, incep sa sara din tigaie □). Amestecati des!

Adaugati ceapa si usturoiul si caliti usor alaturi de costita. Luati apoi tigaia de pe foc si adaugati imediat telemeaua rasa fin. Aceasta se va topi usor, facand umplutura, deja gustoasa, si mai gustoasa. Daca telemeaua e sarata, nu mai adaugati sare. Spalati verdeata si taiati-o marunt; adaugati-o la umplutura si amestecati totul bine.

Se taie painea (mai veche) in felii potrivite. Se „unge” fiecare felie cu aprox. o lingura de umplutura. Apasati cu degetele, ca sa intre cat mai bine in paine si sa nu pice (va pica un pic din ea, oricum □ , dar nu-i nimic). Recladiti painica, direct in forma, asezand feliile la locul lor (puneti in straturi alternante felii de paine, umplutura). Radeti pe razatoarea mare cascavalul. Desfaceti putin feliile si distribuiti cascavalul ras cat mai uniform (doar in partea de sus).

Preparare „sos” de cascaval:

Bateti ouale cu sare si piper dupa gust; amestecati-le apoi cu lapte rece si iaurt sau smantana. Turnati amestecul, incet, peste fiecare felie de paine. Radeti deasupra restul de cascaval (100 g) si dati la cuptor pentru 30 de minute. Daca aveti cuptor cu grill incorporat, mutati painea pe nivelul de sus al cuptorului si mai lasati-o 5 minute. Savurati-o fierbinte, cum am facut noi □





Laura Sava

Asistentul meu, adica mami ☺ , va arata, iata, cat de grozava este painica asta!!!!!!!



Baghete cu dovlecei



Rapide si gustoase, aceste baghete cu dovlecei si bacon sint ideale

pentru un inceput (mereu anost :P) de saptamana. Sau, de ce nu, chiar pentru o petrecere. Vedeti sugestia de la sfarsitul postarii :))

Ingrediente pentru 10 portii:

- 1 dovlecel de 500 de grame sau 3 zucchini
- 5 felii mari de sunca sau 10 felii subtiri jambon/bacon
- sare, piper, boia
- 100-150 g. cascaval sau parmezan

Mod de preparare:

Spalati dovleceii, uscati-i si indepartati-le capetele. Daca folositi zucchini, ii taiati pe lung, in sferturi.

Daca folositi, inasa, un dovlecel de-al nostru, romanesc, il taiati pe jumatate (tot pe lung), urmand ca fiecare jumatate sa fie taiata in 5:



Opariti-i apoi timp de cca. 3 minute in apa fiarta cu sare; lasati-i sa se scurga si sa se raceasca.

Daca folositi sunca, taiati fiecare felie in doua, obtinand astfel 10 bucati:



Infasurati dovleceii in sunca si prindeti-i cu jumatati de scobitori ca sa nu se desfacă:



Puneti baghetele intr-o tava tapetata cu hartie de copt; presarati cu sare, piper si boia dupa gust.

Radeti deasupra cascaval sau parmezan:



Dati la cuptor (in prealabil incins) pentru cca.18 minute sau pana cand vedeti ca se gratineaza:



Cand le serviti, radeti din nou putin cascaval sau parmezan deasupra:



Aceste baghete sint foarte bune la petreceri deoarece se pot manca fara sa fie puse pe farfurie, daca le-ati infasurat un capat in folie de aluminiu ☐

Chifle cu afumatura



Daca iubiti **aluaturile cu drojdie** (nu neaparat sa le faceti, ci sa le savurati ☐) nu ocoliti aceste chifle cu afumatura, deloc greu de preparat si delicioase!!!

Ingrediente pentru 16 bucati:

Aluat:

- 325 g faina
- jumatate de lingurita sare
- o lingurita zahar
- un ou mare
- 130 ml sana sau lapte batut
- 60 g unt topit
- 1/2 cub drojdie proaspata (20 g)

Umplutura:

- 150 g kaiser impanat sau sunca afumata
- o ceapa mica (rosie)

Mod de preparare:

Intr-un castron se cerne faina, se adauga sare, drojdia amestecata cu zaharul si o lingura de apa calduta, apoi se adauga laptele batut, oul si untul. Se framanta, se acopera cu un prosop, se lasa sa creasca la caldura cca. o ora, sau pana isi dubleza volumul. Kaiserul (taiat cubulete) se prajeste cateva secunde, la foc mare, intr-o tigaie; se adauga ceapa si se prajesc impreuna pentru inca 1 minut. Se trage tigaia de pe foc si se lasa la racit.

Cand aluatul a crescut indeajuns, se framanta din nou cu putina faina si se imparte in 16 bucati (sau cate reusiti sa faceti) si se modeleaza ca niste chiftelute. Intregul procedeu il puteti vedea la Gabi pe blog, foarte frumos explicat: Chifle cu afumatura.

Puneti, asadar, cate-o „chifteluta” in causul palmei si umpleti-o cu 1 lingurita, doua de umplutura. Aduceti marginile aluatului in mijloc si „lipiti-l” deasupra astfel incat sa obtineti o bila. Nu va ingrijorati daca nu se prind perfect, dupa ce se coc, arata chiar frumos cu marginile usor desfacute ☐

Se aseaza pe o tava tapetata cu hartie de copt si se lasa sa mai creasca putin la cald.

Cuptorul se incinge la 200 grade C. (foc mare).

Chiflele crescute se ung cu putin lapte amestecat cu un galbenus de ou (crud). Se presara cu susan sau mac, dupa preferinte si se coc cca. 18-20 de minute sau pana se rumenesc.

Se pot servi si calde si reci, sunt deosebit de gustoase!!!

Pozele vechi ☐



Gabitza draga, iti multumesc muuuult, mult de tot pentru gustoasa reteta. Am avut un succes nebun cu ele!!!

N-am avut niciun mofturos de data asta la masa ☐

Reteta de la Gabi Cara: [Gabriela's blog](#)