

Chebureki facut de Bogdi



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 ☐):

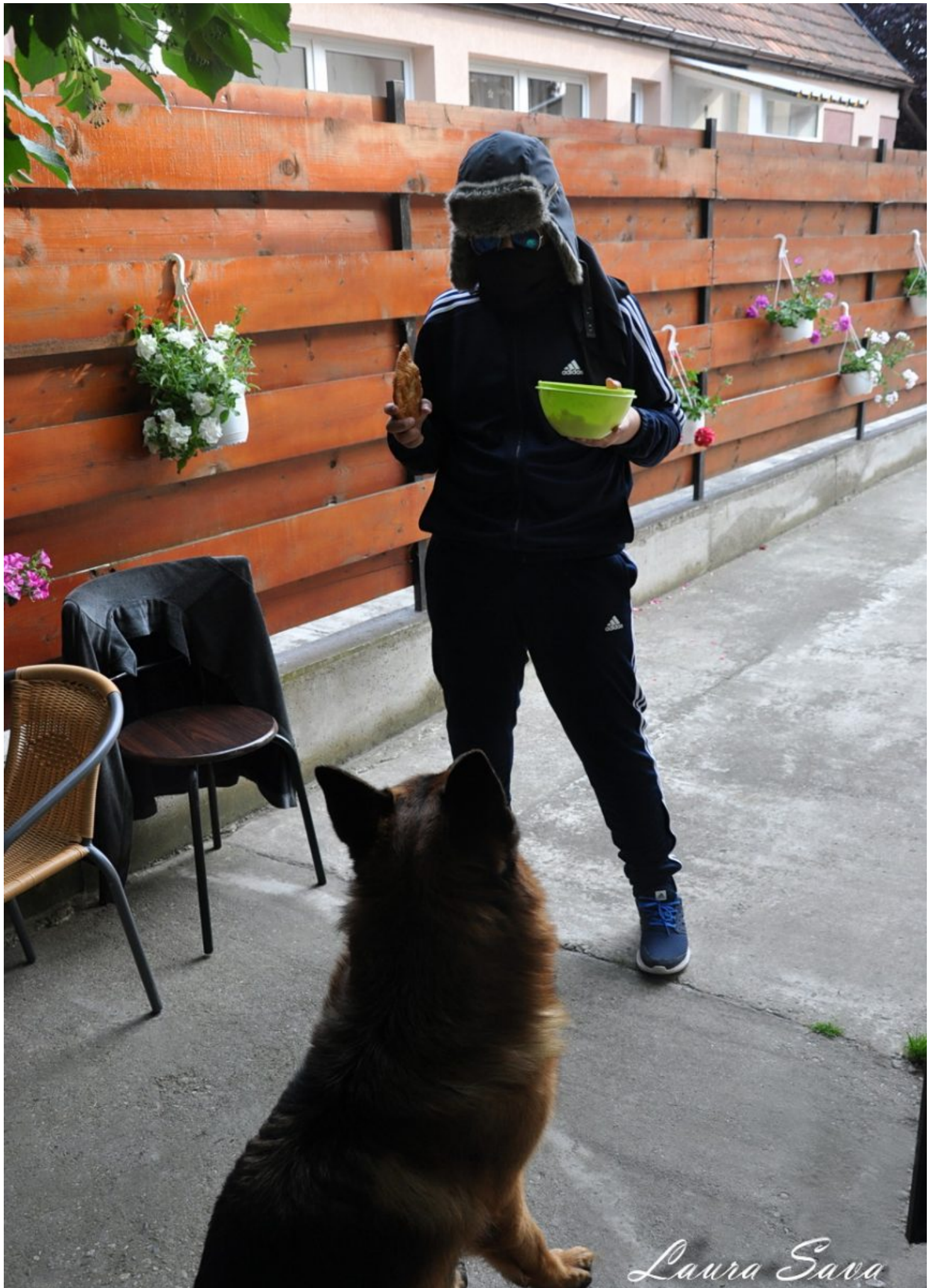


Cu Rafi lui iubit <3



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!!!

Cornulete cu aluat din branza dulce



Ce poti sa faci pe timpul asta??? Cornulete, ati ghicit! ☐ Si nu oricum, ci **cornulete** cu aluat din branza dulce si fructe din dulceata. Fragede, gustoase, nu foarte dulci, bune pentru cei mici...dar si pentru cei mari, deopotriva :))

Ingrediente pentru 22 de bucati:

Pentru aluatul de branza dulce:

- 450 g branza dulce de vaca
- 450 g faina
- 400 g unt
- 1/2 lingurita sare
- o lingura zahar pudra

Pentru umplutura:

- 1/2 borcan dulceata de cirese sau **visine**
- 1/2 borcan dulceata de **nectarine** sau piersici
- nuci sau alune tocate (optional)

Pentru uns:

- 2 galbenusuri
- 2 linguri lapte cald

Mod de preparare:

Aluatul se pregateste, de preferinta, cu o zi inainte, si se poate face ori la robotul de bucatarie, ori cu mainile.

Se pun toate ingredientele (branza sa fie bine scursa, iar untul sa fie moale, la temperatura camerei) in recipientul mixerului prevazut cu paleta de framantare a aluatului, in ordinea in care au fost enumerate, si se framanta scurt cateva secunde, la putere mica. Se comuta la puterea maxima si se framanta pana ce se obtine un aluat omogen.

Aluatul se lasa sa se odihneasca minim 8 ore. Eu l-am lasat peste noapte, acoperit cu folie:



Laura Sava

Înainte de a vă apuca de treabă, încingeți cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) și scoateți aluatul din frigider. Lăsați-l să se dezmortească cca. 20-30 de minute la temperatura camerei (pe o suprafață infainată), pentru că altfel va fi foarte greu de întins, fiind tare. Foarte tare. Bocna ☐



Ca să lucrați mai ușor aluatul, împartiti-l în două:

Laura Sava



Din fiecare „bucata” va rezulta o tava cu 16 cornulete. Eu am facut doua tavi, una cu umplutura de dulceata de cirese si una cu nectarine. Nu am pus nuci tocate decat la portia cu nectarine (veti vedea mai jos).

Buuun, am ramas la aluat, asa e?! ☐

Se intinde aluatul intr-o forma, cat de cat ☐ , rotunda si se taie in raze (se obtin 16 triunghiuri):



La baza fiecarui triunghi se pune o lingurita de dulceata si se ruleaza, usor, catre varf:



Se fac foarte usor, vedeti?! ☐



Cornuletele se pun in tava tapetata cu hartie de copt, la distanta unele de altele, si se ung cu galbenus amestecat cu lapte (la o tava veti folosi 1 galbenus+1 lingura lapte):



Se coc cca. 35-40 de minute:



Se scot din tava si se lasa sa se raceasca putin:



Se presara cu zahar pudra:





Aici am doua poze cu portia de cornulete cu nectarine si alune tocate, care au iesit la fel de bune:



Laura Sava



Laura Sava

S-aveti pofta!!! ☐

Mucenici moldovenesti



Dragii mei, mi-am dorit tare mult sa va arat tehnica prepararii acestor mucenici moldovenesti, bine dospiti si insiropati ☐ , (aici ii aveti **in zeama**) si acum ca am reusit s-o fac, sunt foarte incantata!!!

Sper sa va fie de folos ambele retete, mai ales ca sunt de post. Si daca tot am prins curaj (groaza-mi mai era de aluaturile cu drojdie! ☐) am sa incerc si varianta „de dulce”, adica **mucenici** cu oua, unt, etc. Pe saptamana viitoare insa, acum imi iau o binemeritata pauza :)))

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 25 g drojdie proaspata (sau 7 g drojdie uscata)
- un praf de sare
- o lingurita zahar
- 250-270 ml apa
- 2, 3 linguri ulei
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 1/2 sticluta esenta de rom (optional)

Pentru sirop:

- o ceasca cu zahar
- 2 cesti cu apa
- 2 linguri miere
- 200-250 g nuca macinata

Portia de astazi, 7 martie 2020...fara baia de lumina de-acum cativa ani ☹ , dar la fel de delicioși! **Mucenici** cu multa nuca!!!





Mod de preparare:

Preparare plămădeala (maia) și aluat:

Puneți într-un bol un pumn de făină. Puneți drojdia proaspătă într-un bol mic cu zahărul și două, trei lingurițe apă caldă și amestecați ușor. Turnați amestecul peste făină din vas și amestecați (trebuie să fie ca o smântână groasă, așa că dacă mai e nevoie mai adăugați puțină apă). Lăsați maiaua să crească într-un loc cald, ferit de curenți de aer, pentru cca. 15 minute. Acoperiți bolul cu un prosop uscat de bucătărie (dacă folosiți drojdie uscată, ea se amestecă de la început cu făină).

Adăugați-o apoi peste restul de făină, împreună cu uleiul, zahărul vanilat, romul, praful de sare și apă, turnată puțin câte puțin. Framantați bine, până când aluatul începe să facă „basici” □ , și se dezlipsește ușor de pe mână. Lăsați aluatul să crească cca. o ora:



Incingeti cuptorul la 180 de grade C. (foc potrivit).

Formare mucenici:

Luati bucati din aluat si formati suluri subtiri, apoi opturi.
Eu i-am „impletit” dupa cum vedeti in poze, dupa o idee a fetelor
de pe culinar ☐



Puneti mucenicii intr-o tava tapetata cu hartie de copt si lasati-i sa mai creasca putin.

Coacere:

Ungeti-i cu putin zahar dizolvat in apa si dati-i la copt (3, 4 linguri dizolvate in 100 ml apa). E foarte important sa faceti asta, pentru ca mucenicii sa se rumeneasca frumos.

Se coc pentru cca. 18-20 de minute:



Sirop de zahar:

Intre timp, preparati siropul, punand ingredientele la fiert. Lasati sa dea in clocot si tineti pe foc, la foc mic, aproximativ 5 minute sau pana cand siropul prinde putina consistenta.

Cand mucenicii s-au mai racorit putin, inmuiati-i in siropul fierbinte (intoarceti-i de cateva ori) si asezati-i intr-un castron. Turnati apoi restul siropului peste ei:



Presarati nuca macinata:



Se servesc fierbinti sau reci, cand sunt perfect insiropati, adica asa cum ne plac noua :))



Am salvat cativa si pentru voi ☐



La final, o sectiune pufoasa:



Foarte, foarte buni, nici n-ai crede ca sunt de post.
S-aveti pofta daca ii incercati!!!

Mucenici muntenesti



Mucenici muntenesti. Adica fierti in zeama de scortisoara. Foarte yummy!!!!!!! ☐

Va aduc maine si varianta „dospita”, adica **mucenicii moldovenesti** (stiu, mucenicii se fac in data de 8 martie, iar in 9 martie se consuma, dar eu i-am facut mai repede pentru a va servi drept inspiratie).

Va previn ca este prima data cand ii prepar, asa ca daca am gresit pe undeva, aveti mila :)))

Astept cu drag sfaturile voastre, sa stiti!!!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 260-280 ml apa
- 30 ml ulei
- sare

Pentru zeama de scortisoara:

- 2 litri apa
- 8-10 linguri zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 4 lingurite cu varf de scortisoara
- 2 lingurite cacao (optional)
- coaja rasa de la o lamaie
- 2 cesti de nuca macinata
- esenta de rom (optional)

Mod de preparare:

Aluat de mucenici:

Puneti faina intr-un castron iar in mijloc turnati uleiul, apa calduta si un praf de sare:



Framantati pana se obtine un aluat moale, 2-3 minute. Rezulta un aluat foarte maleabil, deloc lipicios...ce mai, un aluat super, pe

care l-am framantat cu mainile si pe care l-am izbit de masa
minute-n sir, dupa care m-am plictisit :)))



Lasati apoi aluatul sa se odihneasca, pe o planseta infainata, timp
de cca. 25-30 de minute:



Mucenici in forma cifrei 8:

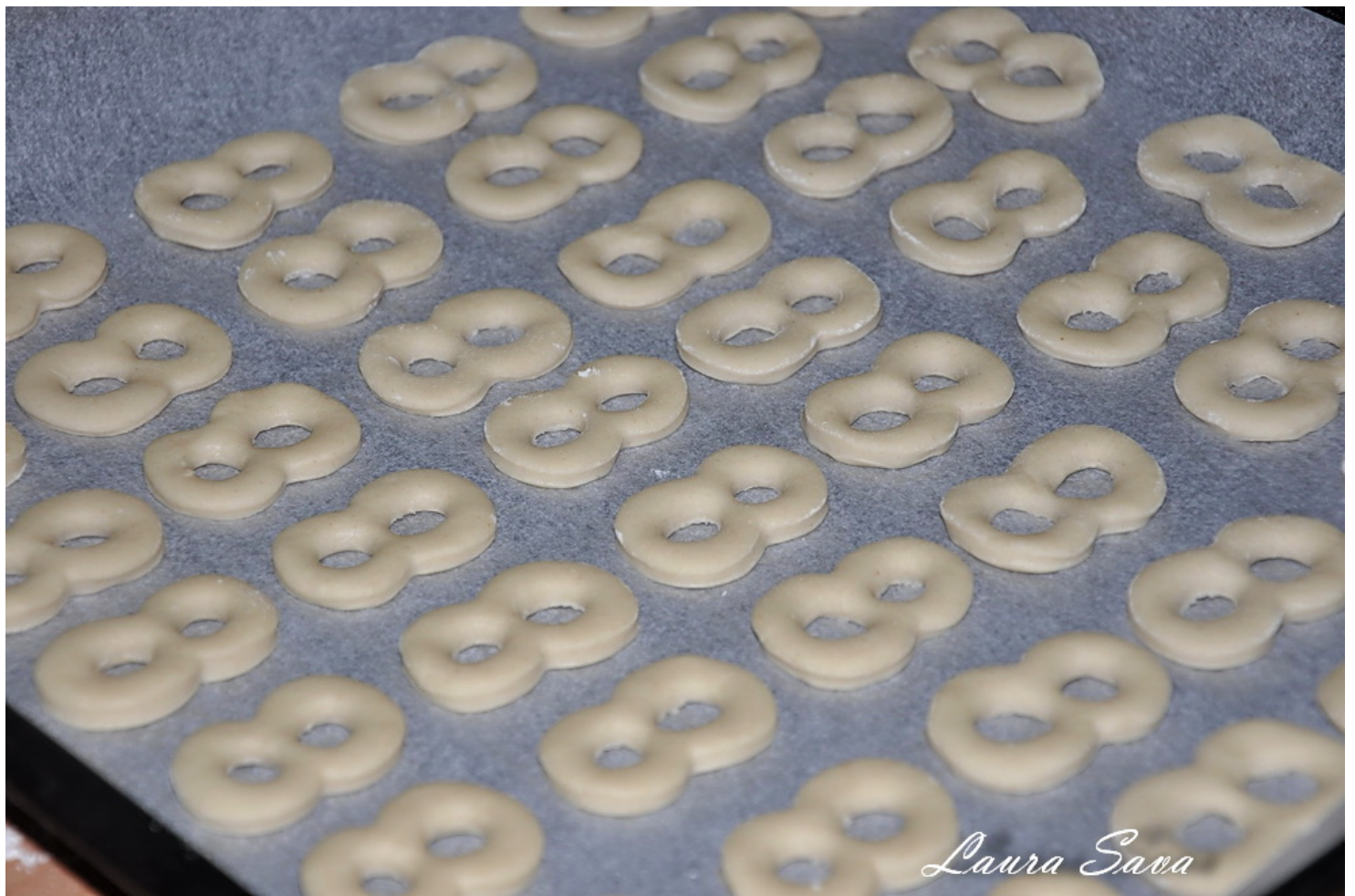
Intindeti aluatul, nu foarte subtire, si stantati opturi cu o forma speciala:





Laura Sava

Asezati-i apoi pe o tava (mare) tapetata cu hartie de copt si lasati-i la uscat 3-4 ore. Ideal ar fi sa ii lasati pana a doua zi, acoperiti cu un servet subtire de bucatarie:



Ii puteti pune un pic si la cuptor (cuptorul sa fie deja incalzit), cum am facut eu (timp de 8-10 minute la foc mic, 150 grade C.)



Sirop cu zahar si scortisoara:

Puneti apa la fiert intr-o oala mare, incapatoare; cand apa clocoteste, puneti mucenicii.

Lasati-i la fiert, la foc mic, cca. 20 de minute sau pana cand se ridica la suprafata (nu se ridica toti la suprafata).

Aaugati apoi zaharul, zaharul vanilat, esenta de rom si nuca macinata si mai lasati sa dea cateva clocote. Oala se lasa acoperita pana cand se racec mucenicii.



La sfarsit, se adauga scortisoara si coaja de lamaie (eu n-am mai pus coaja de lamaie fiindca nu-mi place asocierea citrice+scortisoara, dar si pentru ca nu am avut lamaie bio)

La un moment dat s-a format, miraculos, un vartej de scortisoara :))



Intr-un final, la mine zeama a capatat aspect de sirop, deoarece am lasat mai mult la fiert (am vrut ca siropul sa fie gros) dar voi puteti sa-i lasati mai in zeama:



Mucenicii fierti se servesc reci, presarati cu nuca si scortisoara:



La final de epopee, va aduc cateva poze foooarte edificatoare ☐
Le-am facut in joaca si, desi initial nu am vrut sa le pun, m-am gandit ca poate vor fi totusi cuiva de folos.
Deci, daca nu aveti forma speciala de stantat opturi, faceti in felul urmator: impartiti aluatul in mici bucatele, si rulati-l in suluri subtiri:



Modelati opturi foarte mici, unind capetele aluatului:



...destul de migalos (pana impletesti 40 de bucatele te trec toate transpiratiile ☹), dar merita!



Laura Sava