

Bors de conopida



Bors de conopida: o **mancare de post** cu gust!!

Dragii mei, ne apropiem cu repeziciune de Sfanta Sarbatoare a Pastelui, asa ca va prezint si eu, putin bulversata de trecerea nemiloasa a timpului ☹ , ultimele retete de post pe care le-am facut cu gandul la voi, cei care ati postit alaturi de mine, una dintre ele fiind un bors de conopida extrem de usor de facut si extrem de gustos!

De-acum incolo ma voi concentra mai mult asupra retetelor de Pasti (desi am destule deja pe blog ☹). V-am schimbat si antetul in sensul asta, „vizitati-l” cu incredere :))

...in alta ordine de idei, sper ca ciorbita noastra cu bors sa va placa mult de tot!!! Iar daca preferati supele crema, aveti aici o idee foarte apetisanta: **Supa crema de conopida**

Ingrediente:

- o conopida medie
- o ceapa
- 1/4 varza mica
- un ardei gras
- 2, 3 cartofi
- 5, 6 linguri ulei
- 2-3 rosii
- o legatura marar sau patrunjel
- 200-250 ml bors (o cana)
- sare, piper

Mod de preparare:

Ne ocupam de conopida prima data □ 0 desfacem in buchetele, o spalam bine si-apoi o lasam la scurs.

In continuare, infierbantam uleiul; tocam si calim ceapa. Adaugam ardeiul, cartofii taiati cubulete si varza fideluta.

Legumele se calesc cateva minute, dupa care se acopera cu apa (cca. 3 litri, n-am mai masurat).

Ciorba se pune la fiert impreuna cu sare si piper, dupa gust.

Dupa aproximativ 20 de minute, se adauga buchetelele de conopida; se lasa sa fiarba in continuare 15 minute, la foc mic, cu capac.

Rosiile (decojite in prealabil) se toaca marunt si se adauga la ciorba. Se mai lasa pe foc cateva minute, dupa care se adauga borsul, pus din timp intr-o oala separata sa fiarba (sa dea in clocot de cateva ori).

La final, se presara verdeata tocata marunt. Potrivim de sare si servim borsul imediat, fierbinte!! □

Foarte gustos si hranitor!!!



*Laura
Sava*

P.S. Puteti servi acest bors cu crutoane de paine, prajite in putin

ulei de masline (in care ati adaugat 1, 2 catei de usturoi intregi)
iar cei care nu tin post pot pune deasupra putina branza rasa.

Cornulete cu gem si bors



Cornulete cu gem si bors: o **reteta de post** potrivita atat pentru sarbatorile de iarna cat si pentru un sfarsit de saptamana!

Cornuletele astea cu gem si bors cred ca vor fi ultimele pe care vi le arat, din categoria „de post”, asta pentru ca am o multime de idei de Craciun, pe care de-abia astept sa vi le dezvalui!!

...sau, cine stie?! ☐ E foarte posibil sa revin cu inca vreun **desert de post** irezistibil ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul de cornulete:

- un pahar de ulei (200 ml)
- 1/2 pahar de bors (100-120 ml)
- 500 g faina
- 25 g drojdie proaspata sau o lingurita de drojdie uscata

- un varf de cutit sare

Umplutura:

- gem de prune/magiun, rahat sau nuca
- coaja rasa de lamaie (optional)

In plus:

- zahar pudra (vanilat)

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Zdrobiti drojdia intr-un bol; adaugati o lingurita de zahar si omogenizati. Presarati deasupra putina faina si lasati 2-3 minute la loc cald, la dospit.

Cerneti faina. Amestecati-o intr-un bol incapator sau la robotul de bucatarie cu maiaua pregatita dinainte, un varf de cutit sare, ulei si bors (daca e nevoie, mai adaugati putin bors).

Aluatul trebuie sa fie elastic si sa se desprinda usor de pe peretii bolului.

La sfarsit, adaugati esenta de vanilie si coaja rasa de lamaie si framantati totul foarte bine. Lasati coca la frigider timp de 5-10 minute.



Intindeti apoi o foaie si taiati triunghiuri:



Umplutura:

Umpleti-le cu gem de prune tare (magiun), rahat, nuca macinata si amestecata cu putin zahar (la baza):



Formati cornulete (rulati usor de la baza catre mijloc):





Coacere:

Incingeti cuptorul la foc potrivit (cca. 180 grade) si tapetati o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt (puteti folosi tava de la aragaz).

Asezati-le in tava pregatita, la mica distanta unele de altele, si bagati-le in cuptorul incins in prealabil.



Coaceti-le pana cand se rumenesc usor:



Scoateti-le si inca fierbinti, dati-le prin zahar pudra vanilat:



Minunate!!!!!!!



Sectiune :)))

...ca sa vedeti ce fragede sunt:



...nici nu zici ca sunt de post ☐

S-aveti pofta, daca le veti incerca!!!