

Brîose cu dovlecei si cascaval



Laura Sava

Priviti ce briose cu dovlecei si cascaval scaldate-n soarele amiezii v-am adus, dragilor, dupa atatea zile de vacanta (la fel de insorite ☺), petrecute departe de voi. Iubesc si ploaia, nu zic nu, dar mai mult ploaia aia scurta de vara in care te invarti, dansezi si razi!!!

Totusi, nu pot spune ca nu sunt bucuroasa ca am scapat cateva zile de fierbinteala cuptorului ☺ ...dar, pana cand imi pregatesc pozele din vacanta, vreau sa va spun cum am ajuns la aceasta reteta.

Am primit de la cumnata mea, Alina, un bol intreg cu compositie de chiftelute de dovlecei...adica ceea ce am folosit si eu aici, mai putin cascavalul...si cum nu aveam niciun chef sa prajesc chiftelute, am schimbat „un pic” modul de preparare si am pus totul la copt. Foooarte inspirata decizie :))

Am obtinut astfel aceste briose sarate, extrem de savuroase (mai ales daca le acompaniati cu rosii cherry si inele de ceapa verde), pe care sper sa le incercati si voi cat de curand!

Bogdi, Matias si Amalia le-au atacat imediat ce au iesit din piscina ☐ ...alaturi de cate un pahar de **milkshake cu inghetata!!!**



Si iata si varianta „la tava”, sub forma de **placinta** intinsa (am pus compositia la copt in forma mare, de aragaz. Portie dubla □). Ah, si-acum am adaugat in plus bucatele de carnat de casa (puteti pune bucatele de salam sau sunca).

Reteta refacuta in 8 iulie 2024:



Ingrediente pentru 12 briose:

- 1 dovlecel de cca. 600-700 g
- 1 lingurita de sare
- 4 oua, batute separat

- 150 g cascaval
- 100 g faina

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu ulei o forma de briose (nu se pun hartiiute speciale pentru briose).

Dovlecelul se taie la ambele capete si se curata de coaja, apoi se taie pe lungime si se scobeste cu o lingura, pentru a scoate semintele. Se rade pe razatoarea mare si se amesteca cu sarea. Se adauga ouale batute si cascavalul taiat in cuburi mici si se amesteca totul foarte bine. La final, se adauga faina si se mai amesteca o data, viguros. Compozitia rezultata se toarna in formele de muffins, cat mai uniform, si se da la cuptor pentru cca. 25 de minute.

Cand sunt gata, se lasa sa se raceasca bine si se pot scoate din forme (treceti cu lama cutitului pe langa marginile brioselor).



Se pot servi calde sau reci...dar neaparat cu rosii si ceapa verde! ☐



**Briose de malai cu branza si
bacon**



Daca aveti pofta de ceva sarat si bun, care sa fie gata in maxim 20 de minute, preparati aceste briose de malai cu branza si bacon, delicioase atat calde cat si reci.

Reteta e luata din cartea mea cu **aperitive** si retete pentru mic dejun: Le Cordon Bleu, din care am de gand sa va mai aduc si alte bunatati ☐

Alte idei de gustari aveti aici: **briose sarate**. Alegeti ce va place!

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 140 g malai galben
- 140 g faina simpla
- 20 g zahar tos
- o lingurita praf de copt
- o lingurita sare
- 300 ml lapte batut

- 2 oua mari
- 80 g unt
- 120 g branza Cheddar
- 100 g bacon

Sfat: puteti inlocui branza cheddar cu telemea de vaca.

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se pregateste o forma de briose cu 12 orificii, si se unge bine cu unt sau se tapeteaza cu hartii speciale pentru muffins (in forma de cupe).

Intr-un castron, amestecati malaiul, faina, zaharul, praful de copt si sarea.

Intr-un castron separat, bateti cu telul sau mixerul laptele batut, ouale si untul topit. Faceti o adancitura in mijlocul ingredientelor uscate si turnati amestecul de lapte batut. Amestecati pana cand se omogenizeaza usor. Adaugati branza taiata in cuburi mici si baconul prajit, in prealabil taiat in bucatele. Aluatul trebuie sa fie gros (chiar cu cocoloase). Nu amestecati in exces!

Puneti compozitia in forma pregatita, umpland cate trei sferturi de cupa. Coaceti briosele 15-20 de minute, pana se coloreaza usor, iar daca introducem o scobitoare in mijlocul uneia, aceasta iese curata. Scoateti-le imediat din forme si raciti-le pe un gratar.

Sunt absolut minunate!!!!





Tarte cu rosii si mozzarella



I-am facut lui Bogdi aceste tarte cu rosii si mozzarella la implinirea celor mai dulci 3 anisori...si am fost extrem de incantata cand am vazut ca au fost savurate cu maaare pofta!!! ☐

Le puteti face si in forma de muffins, cum le-am facut eu prima data, dar si in forme individuale, din aluminiu, mai largi, ori in vase ramekin. Sunt cele mai gustoase aperitive cu branza!!! :))

Ingrediente pentru 12 portii:

Aluat sarat:

- 150 g branza de vaci
- 2 lingurite praf de condimente
- 1-2 catei de usturoi
- 6 linguri de ulei
- 6 linguri de lapte (gras, cu caimac)
- sare si piper, dupa gust
- 200 g faina
- 10 g praf de copt (un pliculet)

Umplutura:

- 180 g rosii cherry sau 3 rosii potrivite
- 220 g branza mozzarella
- 1 legatura de busuioc sau 1 lingurita busuioc uscat
- 2, 3 linguri ulei de masline

Foarte gustoase si reci, si calde!!!!



Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru aluat, se curata usturoiul si se toaca marunt. Se amesteca cu branza de vaci, ulei si lapte. Se condimenteaza cu sare, piper si praful de condimente, care poate contine, dupa preferinte, praf de usturoi, oregano, boia dulce sau iute, etc.

Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei cu branza de vaci. Se amesteca foarte bine si apoi se framanta cu mainile. Se imparte aluatul in 12 parti egale:



Se spala rosiile cherry si se taie in patru (rosiile mari se taie in felii subtiri). Se taie branza in felii.

Se aseaza formele de copt pe o tava (daca folositi forme individuale) sau cate o hartiuta speciala pentru briose, una peste alta (cate doua forme din hartie) si se umplu cu cate o „bila” de aluat, indesandu-le usor.

Deasupra se aseaza feliile de rosie:



*Laura
Sava*

...si cateva felii de mozzarella:



Se stropesc tartele cu puțin ulei de masline; se introduc la cuptor și se coc circa 15 minute:



Se scot apoi si se adauga restul de mozzarella si frunzulitele de busuioc (eu am folosit acum busuioc uscat):



Tartele se lasa la copt inca 15 minute:



Absolut delicioase!!! ☐



Laura Sava

Pozele vechi, de la prima „incercare” □





Aici am taiat branza mozzarella cu o forma-floare:



0 floare pentru voi ☐





Muffins cu branza si cascaval



Aceasta reteta de muffins cu branza si cascaval e una simpla si rapida! In 30 de minute va puteti deja astampara foamea cu ele ☐ Sunt foarte bune proaspete, calde, dar si a doua zi sunt la fel de moi si pufoase (le incalziti in microunde sau la cuptor). Iar daca le taiati pe jumatate si le ungeti cu crema de branza

preferata (simpla sau cu verdeata), vor fi si mai savuroase! Un **aperitiv** bun si satios!

Ingrediente pentru 6 bucati:

- 160 g faina
- un varf cutit praf de copt
- 1/2 lingurita sare
- 2 oua mici
- 50 ml ulei
- 100 ml lapte (gras)
- 70 g branza dulce de vaca sau telemea
- 30 g cascaval ras
- o lingura susan (optional)

V-am pastrat si voua cateva, de la micul dejun ☐



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc moderat).

Puneti intr-un bol toate ingredientele lichide: ouale, uleiul, laptele si amestecati totul foarte bine. Adaugati apoi branza cu cascavalul si mixati scurt ☐

Presarati faina amestecata cu praful de copt deasupra compozitiei obtinute si incorporati cu grija, cu o spatula sau lingura de lemn, doar pana aceasta va absorbi lichidul.

Se pune compozitia, cu o lingura, in formele de muffins unse cu ulei si tapetate cu hartie speciala sau direct in forme, daca nu aveti hartiute, dar se ung bine cu unt si se presara cu faina. Se presara susan si se baga in cuptorul incins timp de cca. 20 minute.

Poze cu portia de briose cu branza refacute in anul 2015:



Laura Sava



Se lasa sa se racoreasca bine in forma, pentru ca daca le scoateti cat sunt fierbinti, sunt si indigeste dar va va fi si foarte greu sa indepartati hartiutele de muffins. Am patit-o noi, da! ☐

Va merita toata asteptarea, veti vedea! Sunt gustoase tare:



Iar aici sunt pozele vechi:

0 tura cu branza:

Laura
Sava





Sectiune:



Si o tura cu un pic de sunca taiata marunt si evident -
branzeturile:



Laura Sava



Sunt foarte incantata de ele, si ma bucur ca a papat si Bogdi!!! ☐



Laura Sava



Reteta preluata de la Seima

Muffins cu sunca



Daaa, exista si muffins sarate, muffins cu sunca si cascaval, foarte gustoase si foarte pe placul copiilor!!! Daca le vreti mai savuroase, taiati-le pe jumatate si ungeti-le cu o **pasta de sunca** sau cu **pateu din ficatei de pui**.

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 200 g sunca presata
- 50 g cascaval
- o legatura de ceapa verde sau o ceapa mica uscata
- 300 g faina
- sare, piper
- 4 lingurite praf de copt
- 100 g unt
- 2 oua mari
- 125 ml lapte foarte gras ori lapte obisnuit
- 125 ml lapte batut sau iaurt
- ulei pentru uns formele de muffins sau hartiute speciale pentru muffins

Sfat: Daca va plac muffinsurile picante, adaugati o lingurita boabe piper zdrobite in compozitie. Dar asigurati-va ca nu mananca si copiii ☐

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare compozitie briose sarate:

Taiati sunca si cascavalul in cubulete foarte fine (daca aveti robot de bucatarie, dati-le prin blender). Taiati marunt legatura de ceapa verde.

Amestecati totul cu sare si cu cele 4 lingurite de praf de copt. Topiti untul la foc redus sau microunde (nu are voie sa devina maroniu) apoi amestecati-l cu faina cernuta.

Bateti putin ouale cu cele doua tipuri de lapte si adaugati compozitia la faina care a fost amestecata cu untul.

Adaugati la aluat sunca, ceapa verde si cubuletele de cascaval si amestecati scurt.

Coacere briose:

Ungeti cu putin ulei forma de muffins sau folositi hartiute speciale pentru muffins, caz in care nu mai e nevoie de ulei.

Umpleti formele cu compozitia rezultata si lasati la copt cca. 25-30 de minute, pe sina din mijloc a cuptorului.



Delicioase!!!



Poza veche □

