

# Mancare cu carnati de casa



Si da, iata ca m-am tinut de cuvânt si v-am mai adus un fel de mancare apetisant, o mancare cu carnati de casa, taaare gustoasa!!! V-am tinut **aici** o prelegere, foarte cringy, ar zice Bogdi ☹ , despre puterea carni, sub efectul careia, momentan, ma regasesc :))

Sunt sigura ca multi dintre voi apreciati aceasta turnura a mea, total neasteptata, inasa trebuie sa va marturisesc ca jinduiesc deja la un **tort** plin, plin cu ciocolata ☹ Astfel ca, urmatoarea reteta de pe blog ar putea fi una dulce (spre bucuria celor pasionati de dulciuri, ca mine!!!)

Mancarica cu carnati e foarte buna ori cu piure, ori cu paste!!!

## Ingrediente:

- 500 g carnati de casa

- 3, 4 linguri ulei
- o ceapa potrivita
- 2 catei de usturoi
- o lingurita boia dulce sau iute
- 3 ardei mici, taiati felii
- 400 g rosii din conserva, scurse si tocate
- 300 ml supa pui sau de legume (ori apa)
- o lingurita zahar
- sare si piper dupa gust
- o foaie mare dafin sau salvie (1 lingura)

## **Mod de preparare:**

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si prajiti carnatii timp de 7 minute, la foc mic, pe fiecare parte, pana se rumenesc. Scoateti-i apoi din tigaie si puneti-i pe un platou (acoperiti cu un capac).

Tocati marunt ceapa si usturoiul si lasati-le la calit, in uleiul ramas in tigaie de la prajirea carnatilor, 2-3 minute. Amestecati des.

Adaugati boiaua de ardei, amestecati scurt si adaugati ardeii. Daca aveti, folositi un ardei rosu, unul verde si altul galben. Lasati pe foc 1-2 minute, apoi adaugati rosiile si zaharul (zaharul taie din aciditatea rosiilor).

Puneti foaia de dafin rupta in bucati sau salvia (proaspata sau uscata) si turnati supa fierbinte (sau apa). Fierbeti mocnit, fara capac, timp de 13-15 minute.

Adaugati carnatii prajiti in sosul de rosii si ardei si fierbeti, tot fara capac, la foc mic, cca. 10 minute. Intoarceti din cand in cand carnatii.

Serviti cu piure de cartofi sau paste fainoase.



S-aveti poftaaa!!!! ☐



# Jambalaya cu pui si carnati



V-am promis, inca de la inceputul postului, cateva retete cu carne iar prima dintre ele este Jambalya cu pui si carnati, un fel de paella americana, un „**pilaf**” bogat in arome si gusturi ☐

Sunt mai multe feluri de Jambalaya dar eu acum va aduc varianta cea mai satioasa, Jambalaya cu carne de pui si carnati afumati!!!

## Ingrediente:

- 250 g orez
- 3 pulpe de pui dezosate sau 1 piept de pui mare
- o lingurita boia dulce de ardei
- 1 varf de cutit boia iute
- 1 lingurita rasa piper macinat
- 3, 4 linguri ulei de masline
- o ceapa uscata (rosie)

- 3, 4 catei de usturoi
- un ardei gras rosu
- o tulpina telina (apio)
- jumătate linguriță chimen pisat
- jumătate linguriță oregano
- doi carnați afumați
- 3 roșii decojite sau 3 linguri pasta de tomate
- două cani supă de pui (500 ml.)
- sare după gust

## **Mod de preparare:**

Se taie carnea de pui în bucatele, se presară cu boia, dulce și iute, și piper macinat.

Se încinge uleiul de măsline într-o tigaie incapatoare (un wok ar fi perfect). Se calește carnea timp de cca. 3 minute, după care se scoate pe un platou și se acoperă cu un capac.

În același ulei se adaugă ceapa, telina și ardeii tocate marunt, dar și usturoiul pisat. Se lasă pe foc aproximativ 3 minute, amestecând des.

Se pune orezul spălat și se mai lasă pe foc 1-2 minute.

Se toarnă supă de pui și se amestecă bine.

Se adaugă apoi bucatile de pui, carnații tăiați rondele și condimentele rămase.

Se pune sare după gust și roșiile tocate marunt și se lasă la foc mic cca. 20-25 de minute sau până când se înmoaie orezul și carnea de pui.



Aromat si bun!!!

P.S. O alta reteta gustoasa cu orez gasiti aici: [Tort de orez cu carne de curcan](#)

---

**Ciorba de salata verde cu  
carnati**



## Ciorba de salata verde cu carnati!!

Stiu ca exista multe variante, delicioase toate, ale acestei ciorbite de primavara...si sper ca incet, incet, sa le pun in practica pe toate (urmatoarea e cea cu costita ☐ ) dar momentan va invit la o farfurie de **ciorba** „banateana”, plina cu foi proaspete de salata, felii de carnati rumenite bine si smantana ☐

### **Ingrediente:**

- 4 salate verzi
- 2, 3 linguri ulei
- 200 g carnati proaspeti sau afumati (de casa)
- 3, 4 catei de usturoi
- o legatura ceapa verde
- o legatura usturoi verde
- un morcov
- un ardei gras (rosu)
- o rosie
- 2 cartofi (optional)
- 50 ml ulei
- 2 litri apa
- sare, piper
- 3 oua
- 2 linguri otet
- 200 g smantana
- o legatura mica de patrunjel sau marar
- o lamaie

## **Mod de preparare:**

Se spala frunzele de salata, frunza cu frunza.

Se incinge uleiul intr-o tigaie; se feliaza carnatii proaspeti si se prajesc in cele 2 linguri de ulei timp de 1-2 minute. Daca sint afumati, nu se mai prajesc ci doar se adauga, la timpul potrivit, in oala cu ciorba.

Se curata si se spala morcovul, ceapa, usturoiul si cartofii (eu n-am mai pus cartofi).

Salata se taie sau se rupe cu mana in fasii; morcovul se da pe razatoare, iar ceapa, ardeiul si usturoiul se taie marunt. Cartofii se taie cubulete, daca va hotarati sa-i folositi ☐

Se inabusa in ulei (50 ml.) zarzavatul, ceapa, verdeturile si cartofii (daca vreti o ciorba mai deasa).

Se adauga apa si se lasa la fiert, cu capac, timp de cca. 15 de minute, dupa care se adauga salata si feliile de carnati. Se mai lasa sa fiarba 20-25 de minute la foc mic.

Se bat ouale cu sare si otet si se adauga in ciorba, amestecand usor cu o furculita.

Se sareaza, pipereaza si acreste ciorba (daca mai e nevoie, cu zeama de lamaie) si se da oala deoparte.

Se amesteca smantana cu frunze de patrunjel tocat sau marar si se toarna in ciorba.

Se acopera vasul pentru ca verdeata sa-si raspandiasca aroma ☐

Sa aveti pofta!!!



P.S. La servire, daca doriti, mai puteti adauga smantana sau iaurt.  
Merge de minune cu o salata de rosii.

---

# Salata de cartofi cu carnati



Dragii mei, a venit toamna, asa ca m-am gandit ca o **salata** de cartofi cu carnati, gustoasa si consistenta, ar fi tocmai buna de savurat acum :))

0 puteti servi ori calda, ori rece si mai puteti adauga, daca vreti, cateva bucatele de gogosar murat. Iar in locul cepei verzi puteti pune usturoi (1 sau 2 catei). Sa aveti pofta!!!

Varianta de post o gasiti aici: **Salata orientala**. Foarte gustoasa si ea!!!

## Ingrediente:

- 700 g cartofi
- 3, 4 oua mari
- 250 g carnati (Trandafir)

- sare si piper, dupa gust
- 5, 6 linguri ulei de masline
- 1 ceapa rosie
- 2 linguri otet din vin alb
- 80 g castraveciori murati
- 2 fire de ceapa verde, taiata marunt (optional)

Sfat: cu cartofi noi iese si mai buna! ☐ Dar si asa, a fost grozav de buna!



### **Mod de preparare:**

Spalati cartofii, puneti-i la fiert cu sare, in coaja, intr-o oala incapatoare. Cand s-au inmuat, scurgeti-i, decojiti-i si taiati-i felii:



Fierbeti ouale timp de 10-11 minute. Scurgeti apa fierbinte si tineti-le sub jet de apa rece, apoi curati-le coaja si taiati-le in sferturi.

Intre timp, incingeti 2, 3 linguri de ulei intr-o cratita si caliti usor ceapa pana se inmoaie (aveti grija sa nu se arda, pentru ca va deveni amara)

Luati tigaia de pe foc si adaugati uleiul ramas, otetul si castraveciorii taiati cubulete:



Taiati carnatii in bucati de 2, 5 cm. Adaugati-i si pe ei in compositie si lasati totul sa se patrunda:



Adaugati sare si piper dupa gust. Adaugati cartofii si amestecati bine:



Transferati totul intr-un bol mare, de servit.

Puneti deasupra sferturile de ou:



Presarati ceapa verde si serviti (eu n-am mai avut ceapa verde ☹ )



---

## **Rulada de pui**



Aceasta rulada de pui este deosebita!!! E foarte gustoasa si savuroasa, si se prepara foarte usor ☐

Eu prima data am facut-o in oala minune, stiti voi, oala aia de fiert sub presiune numita kukta ☐ ...dar mai apoi am incercat-o si in tava dreptunghiulara de yena, cu capac, la cuptor, si mi-a iesit chiar si mai bine!!! S-aveti pofta, oriunde ati face-o!!! ☐

### **Ingrediente:**

- 2 piepti de pui (cca. 500 g)
- 250 g pasta de carnati
- 2 oua
- 4 linguri parmezan
- sare si piper
- lapte
- o lingurita zeama de lamaie

- 1 lingurita unt
- 1 lingura faina (rasa) sau amidon
- frunze de busuioc sau patrunjel maruntite (optional)

## Mod de preparare:

Ingredientele:



Se dau pieptii de pui prin masina de tocat carne. Se amesteca cu pasta de carnati (taiati pielea carnatilor si scoateti continutul), oua, parmezan, sare si piper dupa gust.

Eu pieptul de pui l-am bagat la blender fiindca mi s-a stricat masina de tocat carne ☐

A fost ok si asa ☐



Compozitia e foarte moale si lipicioasa, asa ca i-am dat forma de rulada ajutandu-ma de hartia de copt (se poate folosi si o folie transparenta sau de aluminiu). Dupa ce i-ati dat forma, se da la congelator pentru o jumatate de ora, cum bine a sugerat prietena Adrianei de pe un forum italian, Bruna ☐

A avut o forma tare faina (data viitoare insa am sa dau un pic cu pensula cu ulei pe hartia de copt ca s-o pot manevra si mai bine)



Se prajeste rulada in ulei, intr-o tigaie antiaderenta, pe ambele parti (se intoarce cu grija, cu ajutorul a doua palete).

Nu va ingrijorati, isi va pastra forma pana la final, cand va arata cam asa:



Cand e prajita bine se acopera cu lapte pana la jumatatea inaltimii sale si apoi se muta in oala minune.

Se lasa sa fiarba 10 minute dupa ce incepe sa fluiere, apoi se deschide (dupa ce au iesit aburii) si sosul se filtreaza. Se mixeaza cu sucul de lamaie si se adauga o lingurita unt si una de amidon. Se mai tine pe foc pana da intr-un clocot, dupa care se aseaza in sosiera pentru a fi servit alaturi de rulada.

Am avut ceva emotii cu oala mea minune fiindca n-am mai folosit-o de mult si era cam slabita supapa aia de presiune sau cum s-o chema  
□ ...dar pana la urma s-a comportat civilizat □

Mi-a iesit o rulada super-apetisanta:



Se serveste cu sos de lapte si **piure de cartofi!!!** Absolut delicioasa in combinatia asta:



Daca vreti sa o preparati la cuptor, va trebui sa o asezati, dupa ce ati prajit-o pe ambele parti, intr-o forma termorezistenta, lunga (eu intr-o yena dreptunghiulara, cum va spuneam mai sus), impreuna cu laptele, si s-o lasati la foc potrivit (175 grade C) pentru cca. 30 minute, neaparat acoperita, ori cu capac ori cu folie de Al. (daca folositi folie, faceti in asa fel incat folia sa nu atinga carnea). Dupa cele 30 de minute de copt, scoateti tava cu grija din cuptor si intoarceti rulada pe partea cealalta. O mai lasati, din nou acoperita :P, la cuptor, pentru inca 20 de minute. La final, o lasati descoperita cca. 5 minute, ca sa prinda crusta ☐  
...aici, refacuta de curand:

```
[shashin type="photo" id="13248" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Sfat: Se poate prepara si la cuptor, cu mortadella, in loc de carnati.

# Mancare de fasole alba cu carne de porc si carnati



Mancare de fasole alba cu carne de porc si carnati!!

Si ca sa vedeti ca, din cand in cand, mai si gatesc, nu doar prajituresc ☺ , va voi ademeni cu aceasta mancare de fasole cu carnati si carne de porc, de-li-cioa-sa!!!!!!!

In reteta se specifica ca acest fel de mancare se numeste **cassoulet** si ca se gateste repede si se serveste cald.

Foarte adevarat!!! ☺

## Ingrediente:

- 3 linguri ulei de masline
- 150 g fleica de porc, taiata cuburi
- 2 catei de usturoi, zdrobiti
- 6 carnati proaspeti, taiati segmente

- 400 g fasole alba (din conserva) , fiarta si scursa de lichid
- 2 rosii, taiate bucati
- 3 linguri bulion
- 300 ml concentrat de vita
- 2 ramurele de rozmarin

## Mod de preparare:

Intr-un vas cu baza dubla, incingeti 1 lingura ulei, la foc mare. Adaugati carnea si presarati sare si piper. Prajiti timp de 5 minute, pana cand se rumeneste. Adaugati usturoiul si continuati sa tineti pe foc alte 2 minute:



Scoateti carnea din vas, adaugati uleiul ramas si carnatii. Prajiti timp de 10 minute, pana se rumenesc:



Adaugati ingredientele ramase si carnea de porc:



Adaugati supa si fierbeti acoperit, timp de 15 minute, la foc mic:



...pana cand boabele de fasole se patrund si sosul se ingroasa:



Satios si gustos!!!

---

# Carnati impanati cu branza



Pentru un aperitiv mai satios, puneti pe lista acesti carnati impanati cu branza, extraordinar de gustosi!!! Nu va cramponati prea tare de cuvantul „impanat” □ ...inseamna ca veti obtine niste carnati umpluti cu branza pe care ii va aprecia toata lumea!!!

## Ingrediente:

- 8 carnati grosi (sau cati aveti nevoie)
- 200 g branza Cheddar sau alta branza tare, taiata in felii (telemea)
- 8 felii de bacon mai gros, afumat
- 2 lingurite de mustar frantuzesc sau crema de hrean

## Mod de preparare:

Despicati fiecare carnat pe lung, dar fara a desprinde cele doua parti. Umpleti cu branza si presati pentru a le reda forma:



Rulati strans cate o felie de bacon unsa cu mustar sau hrean in jurul fiecarui carnat. Ca sa nu se desprinda, fixati la capete cu cate o scobitoare... ati vazut ce scobitori dragute am?! ☺ (si totusi va sfatuiesc sa nu folositi asa ceva, fiindca pot lua foc ☹ ...folositi-le pe cele simple, si ca masura de precautie, udati-le inainte de a le folosi, asa cum faceti cu frigarurile din lemn pentru gratar)



Puneti sub gratar, daca aveti cuptor cu gratar, daca nu, la cuptor, intorcand din cand in cand pana ce baconul devine crocant si rumenit. Se tin doar cateva minute.

Langa celelalte aperitive:



<http://savalaure.blogspot.com>