

# Pachetele cu umplutura de carne si morcovi



Pachetele cu umplutura de carne si morcovi, din foitaj: o reteta care pe noi ne-a incantat tare mult!!  
Pentru sfarsitul asta de saptamana va propun ceva rapid si extrem de usor de realizat, niste pachetele cu umplutura de carne si morcovi, **din foitaj**, cu care va veti incanta prietenii si familia ☐

## Ingrediente:

- 400 g aluat foitaj

## Pentru umplutura:

- 250 g carne tocata mixta
- cca. 150 g morcovi
- 2 linguri patrunjel tocat proaspat sau menta

- 2 linguri ulei
- sare si piper, dupa gust

### Pentru uns:

- 1 ou
- 1 lingura lapte

### Mod de preparare:

Se dezgheata aluatul. Aveti nevoie doar de o „bucata” de aluat, cealalta se reintoarce in congelator pentru alte nebunii, cum ar fi aceste **baghetute crocante** □

Pentru umplutura, curatati morcovii, spalati-i si dati-i pe razatoare. Spalati patrunjelul (sau menta) si taiati-l marunt. Prajiti carnea tocata in ulei; adaugati morcovii si lasati-i la prajit impreuna cu carnea. Condimentati bine cu sare si piper:



*Laura Sava*

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).  
Desfaceti aluatul si taiati-l in 9 patrate:



*Laura Sava*

Intindeti, usor, fiecare bucata de aluat cu sucitorul presarat cu faina:



Asezati gramajoare de carne tocata, lasand marginile aluatului libere.

Separati albusul de galbenus; ungeti marginile aluatului cu albus batut:



Indoiti apoi colturile spre mijloc si apasati tare sa se lipeasca:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Asezati pachetelele pe o tava umezita si tapetata cu hartie de copt:



Amestecati galbenusul cu lapte (la temperatura camerei) si ungeti pachetelele:



Se da tava la cuptor cca. 25 de minute.

Unele dintre ele s-au mai desfacut, desi le-am apasat bine, dar dupa cum vedeti n-arata deloc rau, mie imi seamana a flori...*in bloom*

□



Se scot pe hartie absorbanta si se lasa sa se racoreasca; se transfera apoi pe platoul de servit:



*Laura Sava*

Verdictul: foooooarte gustoase!!! ☐



*Laura Sava*

Detaliu :))



Minunate, si calde si reci!!!

...iar daca le serviti langa un **tzatziki**, puteti spune ca v-ati rasfatat pe cinste :))

Sa le incercati neaparat!!!



---

**Melci din clatite cu branza si carne**

Laura  
Sava



Melci din clatite cu branza si carne, asa se prezinta reteta noastra de astazi ☐ Umplutura bogata si „capacul” de branza transforma acest preparat cu **clatite** intr-o delicatessa ce poate fi savurata de intreaga familie...oricand, oriunde! ☐

## Ingrediente pentru 4 portii:

### Aluat de clatite:

- 3 oua
- 150 ml lapte
- 125 g faina

### Umplutura de carne:

- 2 cepe (uscate)
- un catel mare de usturoi
- 380 g carne tocata amestec
- 2 rosii bine coapte
- 100 g branza dulce de vaca
- 100 g crema de branza cu verdeata, gen Almette
- piper, sare, boia dulce de ardei

## Sos de cascaval:

- 2 galbenusuri
- 100 ml lapte gras
- 120 g branza dulce de vaca
- 150 g crema de branza cu verdeata, gen Almette
- cate 1/2 legatura cimbru si salvie
- 120 g cascaval ras sau branza moale, gen Camembert

O mancare delicioasa de **clatite la cuptor**, pe care sunt sigura ca o veti savura intotdeauna!



## Mod de preparare:

### Preparare clatite:

Preparati mai intai aluatul de clatite, deoarece trebuie sa stea cca. 30 de minute la frigider.

Astfel, amestecati ouale cu 1/2 lingurita sare, 150 ml lapte si

faina. Coaceti apoi 4 clatite (un pic mai groase decat cele obisnuite).

### **Umplutura de carne:**

Curatati si tocati ceapa si usturoiul, apoi caliti-le in putin ulei. Adaugati carnea si prajiti-o bine.



Pregatiti branzeturile □ , printre care si acest sortiment de branza primit de la Alma noastra draga (pupici dulci, Alma scumpa!!!)



Spalati rosiile si taiati-le cubulete; adaugati-le peste carne impreuna cu cele doua tipuri de branza:



Condimentati puternic cu sare, piper si boia. Daca vreti, puteti adauga o lingurita de praf de usturoi.

**Asamblare si coacere:**

Incalziti cuptorul la 175 grade (foc potrivit).

Puneti carne pe clatite:



*Laura Sava*

Rulati-le si taiati-le oblic:



*Laura  
Sava*



*Laura Sava*

Veti obtine 4 bucati mici de clatita cu umplutura delicioasa  
(credeti-ma, nu exagerez...umplutura asta e chiar delicioasa)



*Laura Sava*

Amestecati restul de branza cu laptele, galbenusurile si verdeata (pe care eu n-am mai adaugat-o, fiindca si Bogdi dadea tarcoale vasului cu bunatati, si cum detesta sa vada vreun fir de verdeata in farfuria lui... ☹ ) si turnati sosul intr-o forma de copt:



*Laura Sava*

Asezati melcisorii in tava (aranjati-i in asa fel incat sa acopere intreaga tava):



Presarati preparatul cu cascaval.

Eu am folosit bunatatea asta de branzica, in forma de floare, gen camembert, tot de la Alma ☐



Laura  
Sava

...cu care am umplut toate unherele (deja) apetisantului sufleu ☐



Laura Sava

Coaceti cca. 15 minute sau pana cand prinde o culoare frumoasa:



Pofta buna!!! ☐



*Laura Sava*

Gustos la maxim, pe cuvant! :))



*Laura  
Sava*

---

## **Turnulete Musaca de vinete**



Laura  
Sava

Turnulete Musaca de vinete, o reteta inedita, usor de preparat si foarte savuroasa!!! ☐ ...si cu un ingredient special: carne de miel!!!

Pentru ca nu doar **de Pasti** putem manca miel! :))

Mie mi-a mai ramas ceva carnita, de aici: **Castraveti umpluti cu miel si spanac**, exact pentru o portie. Imbietoare combinatie, veti vedea ☐

Voi, insa, daca nu aveti carne de miel, puteti folosi carne tocata de porc si vita. Delicios, oricum ar fi!!!

## Ingrediente:

- 2 vinete mari

- 10-12 linguri ulei de masline
- sare, piper
- o ceapa mare
- 2 catei de usturoi
- 500 g carne tocata de miel sau carne de porc si vita (in cantitati egale)
- un praf de nucsoara (optional)
- 2 linguri piure de rosii
- 200 g rosii
- 4 linguri smantana
- frunze de patrunjel, tocat
- parmezan sau cascaval ras

S-aveti poftaaa!!!! ☐



## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare). Taiati vinetele in felii groase de 1 cm. si asezati-le intr-o tava de copt:



Presarati-le cu sare, piper si stropiti-le cu ulei de masline:

Laura Sava





Dati la cuptor timp de cca. 25 de minute:



Pentru umplutura, incingeti o lingura de ulei si caliti timp de 5 minute ceapa tocata si cateii de usturoi zdrobiti, amestecand incontinuu. Adaugati carnea de miel si praful de nucsoara (doar daca il agreati, desigur ☐ ).

Prajiti carnea timp de 5-10 minute, pana se rumeneste. Adaugati piureul de rosii si rosiile taiate cubulete (eu am adaugat si-un dovlecel taiat cubulete, care i-a dat o „dulceata” si un gust nemaipomenit).

Acoperiti vasul cu un capac si tineti pe foc mic timp de 10 minute, amestecand din cand in cand:



Luati vasul de pe foc si cand intreaga compozitie se raceste, adaugati smantana si patrunjelul tocat:

*Laura  
Sava*



Pe fiecare felie de vanata asezati o cantitate de compositie de carne tocata:



...acoperita de o alta felie de vanata:



...din nou carne tocata, urmata de alta felie de vanata...ma urmariti?!  
□



E foarte simplu!!!



*Laura Sava*

Dati turnuletele la cuptor timp de 12-15 minute, cand vor arata cam  
asa ☐

Laura  
Sava



Presarati parmezan ras sau cascaval si serviti cu salata verde. Sau cu ce vreti voi :))

Ataaat de bun, ca n-am cuvinte!!!!!!

Laura  
Sava



**Rozete cu carne si branza**



Aceste minunate rozete cu carne si branza au fost facute in avans, mai mult in joaca, ca un mic test pentru ziua de nastere a tatalui meu care se apropie repejor, dar au iesit extraordinar de gustoase, asa ca ma bucur ca le-am incercat dinainte! Se fac foarte usor iar rezultatul e deliciossssss!!!

Eu, acum, am folosit carne tocata de porc dar voi, daca vreti, puteti folosi **carne de pasare** (pui sau curcan). Si, cred ca multi dintre voi, dintre cei plecati departe de casa, v-ati bucura daca v-as spune ca aluatul se poate prepara si fara delicioasa noastra branza de vaci ☐

Am testat de curand aluatul in aceasta formula: am inlocuit branza dulce cu crema de branza si m-am bucurat tare mult cand am vazut ca „rozetele” au iesit la fel de gustoase!

Va urez mult spor, asadar, si multa poftaaa!!! ☐

## **Ingrediente pentru 10-11 bucati:**

### **Umplutura:**

- o ceapa mijlocie
- 150 g cascaval
- jumătate de lingurita de cimbru uscat
- jumătate de lingurita de patrunjel

- un ou mare
- 500 g carne tocata de porc sau in amestec (porc+vita)
- 2 linguri pasta de rosii
- sare, piper

### **Aluat:**

- 150 g branza de vaci (slaba)
- 7 linguri de lapte
- 6 linguri de ulei
- o lingurita de sare
- 300 g de faina
- un plic praf de copt (10 g)
- putin unt pentru unsul tavii

### **In plus:**

- un galbenus
- o lingura de lapte

Delicioasele rulouri, refacute astazi 31.10.2023, in tava, de data asta. Mi-au iesit 12 bucati ☐





## **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

### **Preparare aluat:**

Amestecati branza de vaci cu laptele, uleiul si sarea. Amestecati apoi faina cu praful de copt si adaugati-le la compozitia de branza. Intindeti aluatul pe o suprafata presarata cu faina si formati un dreptunghi de circa 50/27 cm.

### **Umplutura de carne:**

Curatati ceapa si taiati-o marunt. Taiati in cubulete cascavalul. Spalati si tocati marunt patrunjelul.

Separati albusul de galbenus. Amestecati albusul, carnea tocata si condimentata, cimbrul, ceapa, patrunjelul (se pastreaza putin pentru ornat), pasta de rosii, piperul si cascavalul.

Intindeti umplutura peste aluat intr-un strat uniform:



Rulati apoi aluatul, pe lungime:



Taiati rulada in 10 felii cu o grosime de 5-6 cm:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Asezati rozetele intr-o forma rotunda, de tort (diam. 26 cm), unsa cu unt, cu partea sectionata in sus:



Amestecati galbenusul cu laptele (caldut) si ungeti marginile aluatului:



La final, se introduce forma in cuptor si se lasa la copt circa 40 de minute:



Detaliu □



Sunt nemaipomenit de gustoase si calde, si reci!!!



Iar aluatul e absolut fermecator ☐ ...ataaat de pufos!!!!



Trebuie sa le incercati!!! :))



Pozele vechi:





---

# Rulada de carne tocata



Ruladele de carne sunt, in general, foarte aspectuoase si gustoase, iar cea de fata nu face exceptie! E cea mai buna rulada de carne tocata pe care am incercat-o in ultima vreme! ☐

Se face mult mai usor decat o rulada „clasica” si e foarte gustoasa si fierbinte, si rece!!! Rece, o veti putea felia mai usor...dar asta nu conteaza asa mult :))

## Ingrediente:

### Rulada:

- 500 g carne de porc tocata sau amestec (o portie compozitie de chiftele)
- 2 cartofi fierti si razuiti in loc de paine sau chiar 2 linguri mari piure de cartofi, rece
- 2, 3 catei de usturoi trecuti prin presa

- 2 oua mici
- sare, piper, dupa gust
- patrunjel tocat (optional)

### **Umplutura:**

- ardei gras: rosu, galben, verde
- 150-200 g branza Feta sau telemea
- 2-3 oua fierte

### **Mod de preparare:**

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

Se amesteca bine toate ingredientele de la rulada. Se intinde o bucata de folie de aluminiu sau folie alimentara transparenta pe masa de lucru si se unge cu ulei (puteti folosi si-o foaie de hartie de copt, usor umezita); se rastoarna compozitia de chiftele peste folie si se face un dreptunghi. Se pun ardeii taiati in bucatele mici, branza Feta taiata cubulete sau sfaramata cu degetele si ouale fierte, date pe razatoare; cu ajutorul foliei rulati apoi rulada, tragand folia pe masura ce o rulati. Ungeti-va mainile cu ulei, pentru ca rulada sa nu vi se prinda de degete. Daca se rupe, nu va stresati, aranjati-o cu mainile. Dupa ce e coapta, nu se va observa lucrul asta.

Se pune rulada intr-o forma termorezistenta, pe care nu o ungeti cu nimic; carnea va lasa destula grasime si suc! O puteti chiar lasa sa pice in tava cu ajutorul foliei (folia se scoate, nu se lasa la copt). Rulada se lasa la copt cca. 1 ora si 10 minute sau pana se rumeneste frumos ☐ A fost delicioasa!!!!

Dupa cum vedeti, puteti sa injumatatiti compozitia pentru rulada si sa faceti doua rulade mai mici, care sa intre perfect in forma de copt...cum am facut eu aici ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*





...sau puteti sa rulati toata compozitia si apoi sa o puneti in tava (aveti nevoie de o tava mai lunga). Pozele vechi, de mai jos, demonstreaza lucrul asta cel mai bine ☐



Laura Sava



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Foarte buna!!!

Iar aici: **Chec de carne**, aveti inca o idee delicioasa cu carne!

Reteta preluata de la Paradis

---

## Guľas cu ardei



Gulasul e o inventie delicioasa a bucatariei maghiare ☺ , iar acest gulas cu ardei nu s-a dezmintit!

Pe noi ne-a cucerit de prin 2000, cand, in drum spre Szeged, ne-am oprit la un han unde am mancat cel mai bun gulas din lume!!! Atunci mi-am promis ca il voi incerca si eu acasa!

...si desi a trecut cam mult timp pana cand m-am hotarat sa-l reproduc in propria-mi bucatarie, pot spune ca a meritat din plin asteptarea ☺

Si cum pe blog mai am inca doua retete de gulas, vi le pun la indemana, sa le savurati si voi!

Gulas secuiesc: <https://www.laurasava.ro/gulas-secuiesc/>

Gulas cu carne de porc:

<https://www.laurasava.ro/gulas-cu-carne-de-porc/>

## Ingrediente:

- 1 kg de carne de vita
- 3 linguri de unt
- 4 cepe medii
- 1 ardei iute
- 3 linguri pasta de tomate
- 250 ml supa de vita
- 150 ml vin rosu
- o conserva mare rosii decojite sau proaspete (bine coapte)

- 1 lingurita boia iute sau dulce
- jumătate de lingurita chimen măcinat
- 1-2 foi mici de dafin (optional)
- sare, piper, zahar
- 1 ardei gras rosu
- 1 ardei gras verde sau galben
- smantana

## **Mod de preparare:**

Prima data prajim carnea, taiata in cuburi mai mari, in unt, la foc potrivit.

Adaugam apoi ceapa taiata marunt si ardeii iute taiati cubulete.

Lasam putin la calit si apoi stingem cu supa de vita si vin (daca nu aveti vin, adaugati apa dar numai 100 ml).

In continuare, turnam pasta de tomate si rosiile si amestecam bine.

Condimentam puternic cu sare, piper si boia (eu am pus si boia dulce, si boia iute).

Adaugam putin zahar...si chimen si foi de dafin, daca vreti...si lasam sa fiarba inabusit timp de o ora si jumătate.

La final, adaugam ardeii taiati bucatele, corectam gustul daca e nevoie si lasam la fiert pana sunt gata si ardeii.

Servim cu smantana...sau fara! ☐ Va fi la fel de gustos!



Pozele vechi ☐



Laura  
Sava



Reteta preluata de la Alis