

# Crochete de curcan



Crochete de curcan, astazi, dragilor! ☐

N-am mai facut o prajitura de-un secol (ei, am facut, dar numai remake-uri ☐ ) si stiu ca vi se pare chiar ciudat, dar stau atat de rau la capitolul mancare incat ma simt obligata sa va mai aduc si altceva in afara de dulciuri.

Cum ar fi aceste crochete din piept de curcan, pe care le puteti face la cuptor sau la tigaie.

Deloc greu de facut si impresionant de delicioase :)))

**Ingrediente pentru cca. 24 de bucati:**

**Pentru crochete:**

- 650-700 g piept de curcan

- 2 felii de paine inmuiate in lapte
- un ou mare
- sare, piper dupa gust
- o lingurita boia dulce de ardei
- o lingurita praf de usturoi sau 2, 3 catei de usturoi zdrobiti
- verdeata tocata (optional)

### **Pentru crusta crocanta:**

- 100 g faina
- 2 oua mici
- 150 g fulgi de porumb sfaramati
- 150 g cascaval ras

Sfat: daca vreti sa obtineti o crusta si mai crocanta, dati crochetele inca o data printr-un ou batut si amestecul de cascaval si fulgi de porumb.

### **Mod de preparare:**

Dati **pieptul de curcan** prin masina de tocat carne iar la sfarsit adaugati painea inmuiata in lapte si bine stoarsa. In felul asta nimic nu se risipeste ☐

Adaugati oul in compositie si amestecati totul foarte bine.

Condimentati puternic cu sare, piper, boia si usturoi (si verdeata, daca va place) si framantati bine cu mainile (sau cu robotul).

Tineti compositia de chiftele la frigider pana se incinge cuptorul la 180 grade C, adica la foc potrivit.

In continuare, se tapeteaza o forma mare (tava de la aragaz e perfecta) cu hartie de copt.

Se formeaza crochete cu mainile ude:



Se dau apoi prin faina, oua batute (cu un praf de sare) si prin amestecul de cascaval si fulgi de porumb sfaramati (puteti trece cu sucitorul peste punga sau ii puteti zdrobi, nu foarte fin, la robot). Neaparat in ordinea asta!!!

Se aseaza in tava:



*Laura Sava*

Se coc cca. 30 de minute:



*Laura Sava*

Se servesc cu garnitura de **mazare** sau orice altceva va pica bine ☐



*Laura Sava*

Detaliu :))



Foarte gustoase, dar trebuie sa recunosc ca portia prajita s-a bucurat de un mai maaaare succes!!! ☐



Va urez s-aveti pofta, orice varianta alegeti!!!!!!

---

## **Ruļouri de curcan în sos de smantana**



Am promis ca revin cu cateva retete cu carne de pui sau curcan, si cum v-am ademenit deja cu un **pui in sos de usturoi**, m-am gandit ca veti gasi si-aceste rulouri de curcan in sos de smantana foooarte atragatoare!!!!

Arata minunat si sunt delicioase, asa ca sper ca le veti incerca numaidecat :))

## **Ingrediente:**

### **Pentru ruladele de curcan:**

- 600-700 g piept de curcan (1 piept mare de curcan)
- sare si piper, dupa gust
- 100 g bacon (felii subtiri)
- 2, 3 linguri ulei
- o ceapa potrivita
- 100 g **ciuperci marinate** sau proaspete
- 150 g cascaval

- un ou

### **Pentru sosul de smantana:**

- 350 g smantana (fermentata, pentru gatit)
- 4-5 catei de usturoi
- 2 galbenusuri
- 2 morcovi
- 1 legatura patrunjel (optional)

Sfat: daca nu aveti voie sa consumati ceapa, sau nu va place, n-o folositi. Iar daca nu gasiti **carne de curcan**, folositi carne de pui.



### **Mod de preparare:**

Curatati pieptul de curcan de pielite si spalati-l; taiati-l in felii subtiri, pe care le veti bate cu ciocanul de snitele pentru a se intinde si a se subtia. Presarati apoi din abundenta sare si

piper pe ambele parti:



In continuare, curatati ciupercile, daca folositi ciuperci proaspete. Se spala si se toaca marunt. Daca folositi ciuperci marinate, taiati-le fasii.

Spalati ceapa si tocati-o marunt.

Incingeti uleiul intr-o tigaie si caliti ceapa; adaugati ciupercile si lasati pe foc 1-2 minute, amestecand des.

Dupa ce compozitia s-a mai racorit, adaugati cascavalul ras pe razatoarea mare si amestecati totul foarte bine. Lasati la racit si amestecati cu oul intreg.

Incingeti cuptorul la 200 grade C (foc mare). Asezati pe fiecare felie de carne cate o feliuta de bacon:



Puneti o lingura mare de umplutura (impartiti compositia dinainte, in mod egal):



Rulati carnea si prindeti-o cu scobitori (cate una la fiecare capat al ruloului):



Puneti rulourile astfel pregatite intr-o tava adanca si stropiti-le cu ulei.

Puneti, de jur imprejur, morcovii taiati bastonase si dati la cuptor pentru cca. 15 minute.



Daca folositi piept de curcan de la un curcan de casa, adaugati

odata cu rulourile 100 ml supa de pui sau apa.

Intre timp, amestecati intr-un castron galbenusurile cu smantana si usturoiul tocat marunt. Puneti amestecul in tava peste rulouri si mai lasati la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) inca 30 de minute:



Serviti rulourile calde, stropite cu sosul din tava, si presarati deasupra patrunjel tocat marunt:



Se pot servi acompaniate de o **garnitura de orez** sau **cartofi la cuptor** dar nu uitati sa scoateti scobitorile inainte de a le savura!!!!!! ☐



Aici, cu cateva bastonase de morcov:



Tare bun!!!

---

**Tort de orez cu carne de curcan**

Laura  
Sava



Sper ca **supa de curcan** pe care tocmai v-am aratat-o sa va fi incalzit deja ☺ , asa ca acum va invit la o felie de tort de orez cu carne de curcan. Simplu si bun!

Desigur, puteti folosi carne de pui in loc de curcan si puteti coace budinca (e o budinca de carne, de fapt) in doua forme de chec, daca vreti sa o feliatii mai usor.

E o **bunatate cu carne si orez**, satioasa si, sper eu, pe placul intregii familii!!!!

### **Ingrediente pentru 8 portii:**

- un ardei gras verde
- un ardei gras rosu
- o ceapa
- 400-450 g carne de curcan
- 3 linguri de ulei
- 500 g orez

- sare, piper
- boia dulce
- 4 oua mari
- 150 g smantana
- 200 g cascaval ras (Emmentaler)
- 2 rosii
- patrunjel tocat

Sfat: in loc de cascaval puteti adauga un amestec de branza dulce+sarata.

Sunt sigura ca o vor savura nu doar cei mari, ci si cei mici ☐



## Mod de preparare:

Spalati carnea si taiati-o marunt (cubulete). Caliti cca. 5 minute in ulei incins:



Spalati ardeii si ceapa; tocati legumele marunt si adaugati-le in tigaie peste bucatelele de carne:



Adaugati orezul, spalat in prealabil, si lasati la calit pana devine translucid:



Turnati un litru de apa, condimentati puternic cu sare, piper si putina boia dulce:



Laura  
Sava



Laura Sava

Lasati sa fiarba la foc mic cca. 20 de minute, cu capac.

Lasati apoi la racit:



In continuare, amestecati ouale cu smantana si 150 g cascaval ras fin si adaugati-le la orez:



Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Ungeti o forma de tort (cu diametrul de 30 cm) cu unt si transferati compozitia cu orez. Neteziti cu dosul unei linguri suprafata:



Spalati rosiile, taiati-le felii si asezati-le deasupra:

Laura  
Sava



Radeti restul de cascaval peste rosii (cca. 50 g), cat mai uniform:



Laura Sava

Puneti tortul la copt timp de 35-40 de minute:



Cand e gata, se lasa sa se raceasca bine si apoi se feliaza direct in forma, desi mie forma asta ondulata mi-a cam creat ceva probleme ☐

Data viitoare il „cladesc” in forma rotunda de tort, cu inel detasabil („intepati” putin crusta de cascaval cu cutitul, atunci cand vreti sa taiati o felie, pentru ca ea sa iasa cat mai intrega ☐ )



A fost incredibil de gustos!!!





Sectione □



## Supa de curcan



A venit din nou iarna, ati vazut?!?!?! :)))  
...asa ca am preparat rapid o supica fierbinte, mai ales ca Bogdi meu

scump e un pic racit, iar supa asta este una dintre preferatele lui ☐

Am facut-o tot cu taitei de casa, dar la fel de tare o savuram cu galuste de gris (pe care trebuie sa vi le arat odata)

...acum nu-mi mai ramane decat sa fac o portie de fursecuri ☐

...aici, in plina pregatire (sa puneti aripi si neaparat gatul), cu gratarul-papuc in spate, acoperit cu mici si zemoase aripioare :))

...alea au fost felul doi ☐



Delicioasa supica este facuta exact ca **supa de gasca** ☐

---

# Burger cu pasare



Carui copil nu-i plac hamburgerii?! Exact ☹ , asa ca astazi l-am rasfatat pe Bogdi meu iubit cu un burger cu pasare delicios!!!!

Am folosit carne de curcan acum (piept de curcan, mai exact), dar vreau sa il incerc si cu piept de pui! Sunt sigura ca voi avea acelasi succes rasunator ☺

Nu am prajit chiftelele de data asta ci le-am bagat la cuptor, cum am facut si cu acestea: **chiftelute la cuptor**, mai demult. Un pic mai dietetice...si la fel de gustoase!

**Ingrediente pentru 4 portii:**

## Pentru burger:

- 200-250 g piept de curcan sau pui
- o ceapa mica (rosie)
- 1 rosie mare, bine coapta
- miez de paine sau o chifla
- un ou mare
- 2 lingurite rondelute de ceapa ciorii sau ceapa verde
- o lingurita cimbru
- sare si piper, dupa gust
- 2 linguri unt

## In plus:

- 4 chifle
- cateva linguri de **ketchup de casa**
- cateva linguri de **maioneza facuta in casa**
- doua rosii mari, frumoase, bine coapte
- frunze de salata verde

## Mod de preparare:

Eu am facut portie dubla :))

Spalati pieptul de curcan, stergeti-l cu un prosop de bucatarie (rola de hartie) si dati-l prin masina de carne. Sau maruntiti-l cu robotul, la mixer, cum am facut eu ☐



Curatati ceapa si taiati-o in cuburi sau in feliute subtiri. Eu n-am mai pus ceapa, insa...

Spalati rosiile si scoateti partile verzi. Pulpa de la o rosie se toaca marunt, celelalte rosii se taie felii potrivite. Amestecati carnea, ceapa, rosia tocata si verdeturile, pe care, din nou, eu nu le-am pus... oricum, n-as fi gasit nicaieri ceapa ciorii □ ...intr-un castron, si adaugati sare si piper, dupa gust. Chifla inmuata si bine stoarsa, precum si oul intreg se adauga compozitiei:



Formati chiftelute mari si plate din compositia rezultata:

Laura  
Sava



Incingeti untul si prajiti chiftelutele cca. 5 minute pe fiecare parte sau dati-le la cuptor pana se rumenesc, cum am facut eu ☐  
Au iesit mega-apetisante:



*Laura  
Sava*

Detaliu :))



Nu am rezistat tentatiei si am „gustat” rapid dintr-una!! Foarte, foarte gustoasa, n-am crezut ca va iesi chiar atat de buna din carne de curcan!

Taiati pe jumatate chiflele:



Ungeti partea de jos cu maioneza:



Asezati frunzele de salata si feliile de rosii pe paine si condimentati, dupa gust, cu sare si piper:



*Laura Sava*

Puneti deasupra chiftelele si capacelul...si gata! ☐



Foooarte bun!!!!!! Puneti maioneza si pe „capacelul” de paine, daca vreti!

Lui Bogdi i-au placut mult burgerii mei cu carne de curcan desi s-a cam luptat cu chifla gigantica dar altfel n-am gasit si pana cand ma-ncumet sa le fac eu in casa... :)))

Am sa-i fac de-acum foarte des **burgeri** ca sa inlocuim, Doamne ajuta, rarele momente cand papa cate un hamburger de la McDonald's  
□