

Rulada de cascaval cu pasta de ficat



Dragilor, aceasta rulada de cascaval cu pasta de ficat pe care v-o arat astazi este uimitoare!!! Se face rapid si usor (e o rulada rece) si o puteti strecura pe lista aperitivelor de sarbatori, chiar daca e deja plina ☐

Veti avea mare succes cu ea!!! Un **aperitiv** festiv, dar atat de usor de facut!!!

Ingrediente:

- 400 g cascaval ras
- 120 g unt
- sare si piper dupa gust
- 1/2 de portie **crema de ficat de pasare**

- 2 oua fierte tari

Mod de preparare:

Radeti cascavalul pe razatoarea mica sau la robotul de bucatarie si amestecati-l cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei.

Sarati si piperati dupa gust si-apoi framantati cu mainile pana cand obtineti o compozitie compacta („aluatul” se va aduna intr-o bila).

Intindeti compozitia pe o folie alimentara, sub forma de dreptunghi:



Preparati pasta de ficat, urmand pasii din reteta ingrosata cu rosu, de la ingrediente (se face foarte usor, doar fierbeti ficateii si ii amestecati cu unt). Intindeti-o apoi peste „foaia” de cascaval, cat mai uniform:



Taiati marunt ouale fierte (si reci) si presarati-le peste stratul de ficat:



Rulati cu grija, apasand usor (trageti incet folia, dar nu de tot, pentru ca rulada sa se aseze bine):



Infoliatii rulada si puneti-o la frigider pentru minim 4 ore. Eu, ca de obicei, va sfatuiesc sa o lasati peste noapte!



Taiati rulada in felii potrivite si serviti-o ca atare, langa alte aperitive:



Pentru o pata de culoare, puteti strecura in umplutura bucatele de ardei gras, rosu!



...sau puteti sa asezati feliile de rulada pe felii de paine prajita, decupata cu gura unui pahar de dimensiunea feliilor de rulada (cu aproximatie).

Laura Sava



Bucatile de paine se pot unge cu o crema picanta, maioneza sau doar cu unt (ori cu o crema de branza cu smantana) inainte de a se acoperi cu feliile de rulada. Ornati cu felii de castravete si ridichi:



Ficatei inveliti in bacon



Imi plac tare mult **ficat**ei de pui si ii incerc in diferite moduri, ori de cate ori am ocazia. Am mai facut pana acum ficat

voi ☐

Poate pentru ca sunt atat de gustosi!!!!!! :))

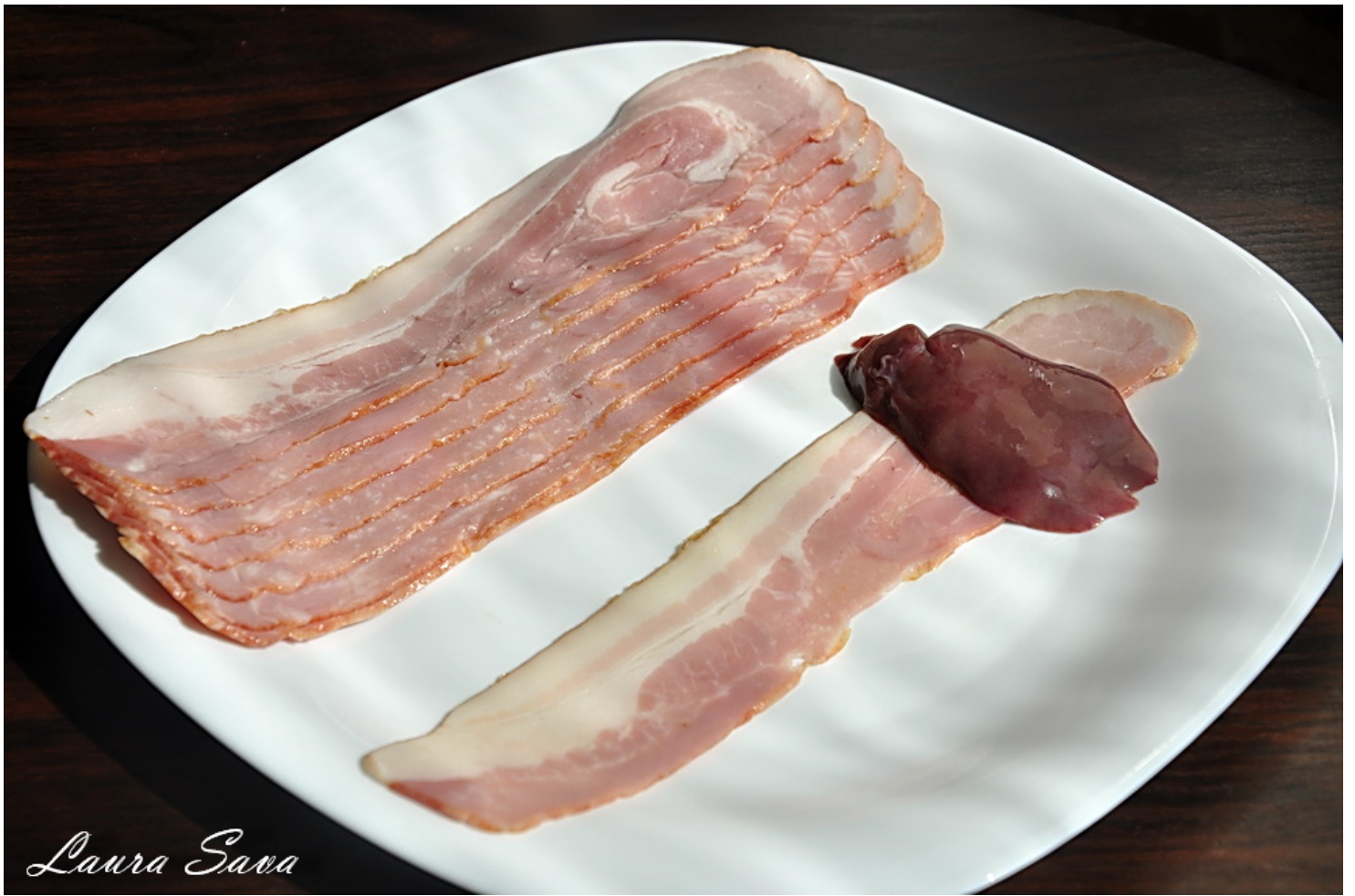
Ingrediente:

- 300-320 g ficatei de pui
- 150 g bacon, felii
- 1 lingurita piper macinat
- 1 lingurita praf de usturoi (optional)
- ulei

Mod de preparare:

Spalati si curatati de pielite ficateii; lasati-i la scurs intr-o strecuratoare.

Taiati-i apoi in jumatate si infasurati-i in cate o jumatate de bacon:



Laura Sava



Laura Sava



Prindeti cu scobitori, ca sa nu se desface, si presara cu piper (si praf de usturoi, daca aveti si va place ☐). Sare nu e nevoie sa adaugati, pentru ca e baconul sarat!



Ficateii se prajesc in transe (nu ii inghesuiti) in ulei, cat sa-i cuprinda bine, dar nu in ulei fierbinte!!!

Puneti „pachetelele” in uleiul rece, acoperiti cu un capac si lasati sa se prajeasca, cu capac (pentru ca sar si va puteti arde), la foc moderat spre mic, cca. 2-3 minute. Dati tigaia la o parte, lasati cateva secunde si de-abia dupa aceea luati capacul.

Intoarceti-i si lasati-i inca 2-3 minute la prajit. Tot cu capac, da! ☐

Sunt gata cand baconul este crocant si frumos colorat!!!





Sunt foarte gustosi calzi, dar si reci sunt tare buni:



...si apoi, pentru ca m-am gandit ca ma veti intreba si de varianta „la cuptor” □ ...am pus-o in practica...si va marturisesc ca e la fel de atractiva!!!

Mici precizari: la portia asta coapta, am lasat ficateii intregi. Si felia de bacon la fel.

I-am rulat si i-am pus asa cum erau intr-o tava de jena unsa cu ulei. N-a fost nevoie de scobitori!

Am taiat 3 catei de usturoi in bucatele si le-am imprastiat cat mai uniform deasupra ficatelor. I-am dat la cuptor (preincalzit, la 180 grade C, foc potrivit), pentru cca. 20 de minute.





Sper sa-i incercati si voi!!!

Sufleu de ficat



Acest sufleu de ficat a fost facut cu gandul la cei carora **drobul de miel, de pui**, drobul in general, nu le spune mai nimic ☐ E minunat cu niste oua fierte alaturi!!!

Il puteti taia in bucati potrivite si apoi garnisi cu cate o rosie cherry sau frunze de patrunjel.

Eu l-am lasat simplu, presarat doar cu niste inele de ceapa verde si l-am dus rapid la foisorul nostru de lemn, ca sa sarbatorim faptul ca putem sta din nou pe scaunele mari cu vedere catre gradina care a prins atata viata...

Ingrediente:

- 500 g ficat de pui sau porc
- 6 oua
- 100 g faina
- 150 g unt
- 350 ml lapte

- 80 g cascaval
- sare, piper
- patrunjel verde sau inele de ceapa verde

Mod de preparare:

Primul pas este oparirea ficatului in apa cu sare, urmand ca mai apoi sa il curatati de pielite.

Lasati-l sa se racoreasca putin si dati-l prin masina de tocat sau faceti-l pasta (nu foarte fina) in blender.

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si ungeti o tava de jena de aproximativ 15x30cm cu unt (puteti folosi si o alta forma de copt, tapetata cu hartie de copt).

Urmatorul pas este sa caliti ficatul in 50 g unt timp de cca. 1-2 minute.

Restul de unt se topeste intr-o tigaie, la foc mic; se adauga faina si laptele si se amesteca bine. Sosul obtinut va fi lasat la fiert 5-8 minute, dupa care se va lasa la racit. La final, adaugati, pe rand, galbenusurile, ficatul si cascavalul ras.

Ultimul pas este incorporarea albusurilor batute spuma, usor, in compozitia de ficat.

Nu va mai ramane altceva de facut decat sa turnati compozitia in tava unsa cu unt si sa lasati la copt pana se rumeneste. Eu l-am lasat 30 de minute ☐

Un **aperitiv** deosebit!!!



Se taie in bucati potrivite si se decoreaza cu orice va pica bine ☐



Drob de pui cu ficatei

Laura
Sava



Drob de pui cu ficatei!!

Dragii mei, pe langa **ouale rosii**, **drobul de miel** si **friptura de miel**, **pasca** si **cozonacul** care se regasesc pe masa noastra de Pasti in fiecare an, se va regasi si acest drob de pui cu ficatei, usor si savuros si, sper eu, foooarte pe placul celor care nu prefera carnea de miel ☐

Mi s-a spus ca este delicios!!!! Un **drob cu piept de pui** pe care il puteti prepara oricand, nu doar de Pasti!

Ingrediente:

- 500 g piept de pui
- un morcov
- 2 cepe potrivite
- 500 g ficatei de pui
- 50 ml vin alb

- o legatura mare ceapa verde
- usturoi verde (optional)
- o felie de paine (mai veche) sau 2 linguri pesmet
- 3 oua crude
- sare, piper
- 4 oua fierte tari
- frunze de patrunjel sau marar, tocate

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti o tava de chec cu ulei si tapetati-o cu hartie de copt (doar baza).

Preparare compozitie drob:

Fierbeti pieptul de pui in apa cu sare; luati spuma, cand se formeaza. Adaugati apoi o ceapa (din cele doua, de la ingrediente) si morcovul taiat in bucati mari. Lasati sa fiarba bine (ca la supa).

Separat, puneti ficateii intr-o tigaie cu 3, 4 linguri de ulei, la foc foarte mic, si acoperiti cu un capac. Turnati vinul si lasati pe foc cca. 10 minute (se amesteca in tot timpul asta). Nu aruncati sosul rezultat, va da savoare drobului.

Cand carnea si ficatul sunt gata, se lasa sa se raceasca si se dau prin masina de tocat, impreuna cu ceapa uscata ramasa si ceapa verde, usturoiul si morcovul fiert din supa.

Amestecati totul bine, sa se omogenizeze, adaugati ouale crude, batute bine dinainte, pesmetul sau painea inmuata in lapte (sau apa). Daca folositi paine, dati-o prin masina odata cu carnea si legumele. La sfarsit, adaugati sare si piper dupa gust si verdeata tocata fin.

Asamblare si coacere:

Adaugati jumatate din umplutura in tava, asezati ouale fierte, intregi (si decojite) in mijlocul umpluturii si acoperiti cu restul de compozitie.

Puneti drobul in cuptorul incalzit, la foc potrivit, pentru cca. 35

de minute. Lasati-l apoi sa se raceasca, scoateti cu grija din forma si taiati-l felii.



Este delicios, fie cald, fie rece!!!

Salata festiva



Laura
Sava

Si iata si salata de care va vorbeam **ieri**, o salata de iarna, o salata festiva, consistenta si de-li-cioa-sa!!!!!!! ☐

Contine muraturi, piept si ficat de pui, maioneza de casa, si multe alte ingrediente care o transforma, pe buna dreptate, intr-o salata deosebita.

Reteta este preluata din cartea „Gustari si aperitive” de Elisabeta Iorga, de unde am de gand sa va aduc muulte bunatati ☐

Ingrediente:

- 500 g piept de pui fiert
- 500 g ficat de pui
- 3 **castraveti murati**
- 2 **gogosari murati**
- 4 fire ceapa verde sau 1 ceapa mica, uscata
- 200 g sfecla rosie, fiarta
- 50 g masline negre

- 100 g cartofi fierti
- 2 lingurite hrean ras
- 350 g **maioneza**
- 20 g unt
- 1/2 lamaie
- sare, piper

Sfat: pieptul de pui se poate inlocui cu copane de pui fierte sau prajite.

Mod de preparare:

Se amesteca intr-un castron maioneza cu sucul de la o jumatate de lamaie, sare si piper dupa gust, si hrean.

Ficatul de pui se prajeste in unt, sub capac. Se raceste si se taie in cuburi, care se pun in castronul cu sosul de maioneza.

Pieptul de pui fiert se taie in cuburi; acestea se pun in castron. Castravetii murati si gogosarii se taie in cuburi si se pun peste pieptul de pui.

Sfecla fiarta se taie in cuburi, care se pun in castron.

Maslinele se curata se samburi, se taie si se pun peste sfecla.

Cartofii se taie in cuburi, ceapa verde se taie in inele fine (ceapa uscata se marunteste) si se adauga in sos.

Se amesteca totul pentru omogenizare.

Salata se niveleaza si se orneaza cu jumatati de masline, patrunjel si „trandafiri” din rosie.

Eu n-am facut decat unul dar a fost de mare efect si asa :))



E foarte simplu de realizat un astfel de „trandafir”, tot ce trebuie sa faceti e sa decojiti o rosie (medie) si apoi sa rulati usor coaja in forma de trandafir ☐

Laura
Sava



Salata a avut un succes nebun, asa ca sper ca o veti incerca
numaidecat ☐
Se serveste cu un vin negru.

**Tartine cu crema de ficat de
gasca**



Varianta asta a fost extrem de delicioasa (buna a mai fost **gasca aia** :D). Tartine cu crema de ficat de gasca!!!!

Ingrediente:

- o portie **crema de baza pentru tartine**
- 150 g. ficat de gasca (sau alta pasare)
- sare, piper

Mod de preparare:

Se prajeste ficatul in putin ulei:



Se sareaza, pipereaza si se toaca marunt cu cutitul sau cu mixerul vertical/blender...sau cu ce-aveti voi pe acasa ☐



La crema de baza se adauga ficatul tocat (sau chiar trecut prin sita). Se ung, cu crema rezultata, felioare mici de paine si se orneaza dupa plac...si gust ☐



Foarte gustoase!!!

Crema de ficat de pasare



Crema de ficat de pasare sau cum sa ii aduni pe toti ai casei la masa, fara sa faca mofturi :)) E un pate delicios, din ficatei de pui, pe care il puteti savura intins pe paine...sau cum va place mai mult.

Desi mai am pe blog o varianta de **pateu de ficat**, tot de pui, m-am gandit ca v-ar prinde bine si varianta asta, mai light. La crema de ficat de pasare pe care v-o arat acum ficateii sunt fierti, nu prajiti.

Eu am folosit-o cu succes la ouale de Paste de anul asta (ca umplutura), dar puteti orna cu ea tartine sau umple rulade. Un **aperitiv** gustos, pentru intreaga familie ☐

Ingrediente:

- 500 g ficatei de pasare
- 200 g unt
- 2-3 linguri coniac
- o ceapa
- o foaie de dafin
- sare, piper, nucsoara

Sfat: puteti adauga si galbenusuri fierte si date prin razatoare, precum si o lingura mare de smantana.

Eu pentru ca am folosit-o la **ouale umplute de Pasti**, am amestecat-o cu maioneza facuta in casa, in care am adaugat putina smantana si iaurt.

Am refacut delicioasa pasta zilele trecute si i-am facut si poze noi, asa ca va invit sa le „savuram” impreuna ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Aici aveti atat pozele vechi, pas cu pas, cat si modul de preparare:

Spalati, curatati ficateii si puneti-i la fiert, cu apa cat sa-i acopere. Adaugati ceapa taiata in patru si foaia de dafin:



Spumati des pana cand apa e limpede:



Dupa circa 15-20 de minute, cand sunt complet patrunchi, scurgeti-i intr-o sita si pastrati o canita de zeama:



Treceti ficateii prin masina de tocat, sau la robot, cum am facut eu, si apoi frecati-i cu untul, lasat in prealabil la temperatura camerei:



Laura Sava



Laura Sava

Condimentati puternic cu sare, piper si nucsoara rasa; adaugati coniacul:



Laura Sava

Adaugati, putin cate putin, din zeama pastrata; daca este cazul, pentru ca pasta sa nu fie prea tare (nu e nevoie sa puneti toata zeama):



Laura Sava

Amestecati bine si dati la rece. Serviti sub forma de tartine, cu paine prajita...sau ca umplutura, mai deosebita, pentru ouale de Pasti ☐



Laura Sava



Pateu din ficatei de pui



Pateu din ficatei de pui: perfect pe paine proaspata!!! Calda, daca s-ar putea! ☐

Pateul din ficatei de pui este cel mai gustos, daca ma intrebati pe mine! ☐ Aici il aveti in varianta „ficatei prajiti cu vin”, dar il puteti prepara si intr-o alta varianta, cu ficatei fierti: **Crema de ficat de pasare!!!**

Ingrediente:

- 400 g ficatei de pui
- 2 cepe potrivite
- 2 catei de usturoi
- sare si piper dupa gust
- putin ulei
- 1 canita (espresso) cu vin alb

Mod de preparare:

Incingem uleiul intr-o tigaie.

Taiem ceapa pestisori (mai grosi) si o punem la calit. Nu o lasam decat vreo 2 minute, timp in care amestecam des, sa nu se arda.

Adaugam apoi usturoiul tocat si ficateii.

Prajim la foc mare pana cand scade zeama ce-o lasa ficateii.

Punem sare si piper dupa gust; turnam vinul si lasam pe foc pana scade.

Dam tigaia deoparte si lasam la racit, dupa care punem totul in robotul de bucatarie (in blender) si mixam pana obtinem o pasta.

Pateul se serveste pe felii de paine simple sau putin prajite. Cu gogosari in otet sau castraveti merge de minune! Dar si cu rosii..si ardei (eu ☐)



Pozele vechi □





Reteta preluata de la [Maya](#)

Ficatei de pui la cuptor



Daca va plac ficateii de pui, trebuie neaparat sa incercati reteta asta de ficat de pui la cuptor!!!

Se prepara cu minim de efort (ficat de pui se pune cu ceapa si usturoi la cuptor ☐) iar rezultatul este delicios!

De cand am aflat ca ies atat de buni si la cuptor, ii fac foarte des in felul asta. Ma bucur asa mult ca nu mai trebuie sa ma feresc de ei, ca atunci cand ii prajesc in tigai! :))

Ingrediente:

- 500 g ficat de pui
- 3-4 cepe potrivite
- 2, 3 catei de usturoi
- sare si piper, dupa gust
- ulei pentru prajit

Sfat: puteti folosi 2 cepe albe si 2 cepe rosii, care sunt mai „dulci”, pentru sosul de ceapa.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Tocati ceapa si usturoiul marunt. Eu, cand e vorba de ceapa, si mai ales in asemenea cantitate, imi pun robotul la treaba fara nicio remuscare ☐

Impreuna cu usturoiul, desigur, si daca tot am scapat de tocat, mai pun vreo doi catei :) ...adevarul este ca ne si place si folosesc intotdeauna mai mult decat scrie in reteta!

In continuare, puneti intr-un vas de yena (sau intr-o alta forma termorezistenta) amestecul de ceapa si usturoi si turnati deasupra ulei (cat sa le cuprinda, nu sa le acopere chiar de tot).

Asezati apoi ficateii, amestecati usor si adaugati sare si piper dupa gust (daca vreti, ii puteti tine in lapte cateva ore, inainte de a va apuca de treaba).

Puneti vasul in cuptorul incins si lasati la foc potrivit pana se rumenesc ficateii.

Ficatii de pui se servesc cu mamaliga, piure de cartofi sau orez, dar neaparat cu **gogosari in otet** ☐

Sau, de ce nu, doar cu paine proaspata (facuta in casa ar fi ideal)!!! Cu coaja crocanta...pentru sosul delicios obtinut!

Pozele vechi ☐

Reteta preluata de la Otilia Gergely

Ficatii cu sos de maioneza



Ficatei cu sos de maioneza, un pic mai altfel de data asta ☐ ,
adica cu ceapa si sos de smantana si mustar.
Niste ficatei de pui deliciosi!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru ficatei:

- 400-500 g ficatei de pui
- 150 ml lapte
- 2 cepe mici, taiate pestisori
- 80 g faina
- sare si piper, dupa gust
- o lingurita boia dulce
- un varf de cutit de zahar

Pentru sos:

- 3 linguri de **maioneza**
- 2 linguri smantana
- un catel de usturoi pisat (sau un varf de lingurita condiment

de usturoi praf)

- jumătate linguriță mustar
- sare

Mod de preparare:

Se spală ficatelor și se scurg bine de apă. Se taie fâșiute iar apoi se pun într-un vas și se toarnă laptele, care trebuie să acopere ficatelor.

Între timp, se curată cepele, se taie pestisori și se călesc până devii străvezii.

Când e gata calită ceapa o punem deoparte într-un vas, apoi pregătim sosul amestecând maioneza cu smântâna, mustarul, usturoiul (folosesc praf), și sarea (eu n-o mai adaug când maioneza e mai sărată).

După aproximativ o oră scoatem ficatelor din lapte și-i lăsam la scurs.

Apoi pregătim un amestec din făină, un vârf de sare, piper negru măcinat, vârful de zahăr și linguriță de boia dulce.

Punem pe foc mediu spre tare o tigaie în care punem o bucată de unt.

Dăm ficatelor prin amestecul de făină. Indicat e să-i dăm în 2 sau trei ture; fiind mulți se pot lipi între ei și este mai greu de separat.

Apoi îi aruncăm în untul topit și încins bine și amestecăm continuu, ca ficatelor să se prăjească pe toate părțile. Se fac în 4-5 minute. Nu trebuie ținuți mai mult pentru că se întăresc.

Când sunt gata, se răstoarnă ficatelor într-un vas, se toarnă peste ei sosul de maioneza iar deasupra se presară ceapa calită. Se acoperă vasul și se lasă așa 10-15 minute, după care se pot servi.



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Reteta preluata de la **Seima**

Budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui



Aceasta budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui e o idee geniala pentru o masa rapida si gustoasa!!!

Budinca de orez cu cascaval e atat de buna, incat o puteti servi separat!

Poate c-ar fi bine de stiut ca iese extraordinar de buna si fara oua: doar **orez si cascaval** ☐

Ingrediente:

Budinca de orez cu cascaval:

- 400 g orez (cu bobul rotund)
- 1, 5 litri apa
- 3 oua mari
- 300 g cascaval
- sare, dupa gust

Sos de ficatei:

- 500 g ficatei de pui
- 2 cepe mari
- 1 ardei capia/gogosar
- 100 g rosii in bulion
- sare, piper, boia dulce
- 100 g ciuperci (optional)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Spalati in cateva ape orezul, apoi puneti-l la fiert in apa sarata, dupa gust. Amestecati des, sa nu se prinda de oala!

Dupa ce a fiert, strecurati-l (daca e cazul) si lasati-l sa se raceasca bine. Amestecati-l apoi cu ouale batute si cascavalul ras.

Tapetati o forma termorezistenta, in cazul meu o jena, cu unt; turnati compozitia de orez si nivelati:



Dati la cuptor pentru cca. 30 de minute sau pana cand se rumeneste frumos:



Pentru sosul de ficatei, se taie in bucatele mici ficatul.
Ciupercile se maruntesc.

Cepele se toaca marunt si se pun la calit, in tigaie, cu ulei (5, 6 linguri).

Se taie ardeii si rosiile cat mai marunt si se adauga cepei. Eu am scapat de corvoada asta punand 3, 4 linguri din deliciosul meu **ketchup de casa** ☐

Se adauga bucatelele de ficat si ciupercile si se lasa pe foc aproximativ 5 minute.

Se toarna sosul cu ficatei peste compozitia (coapta) de orez si se mai da la cuptor, vreo 10-15 minute:



Budinca se serveste calda sau rece, feliata in bucati.

Foarte satioasa si gustoasa!!



Cu gogosari in otet sau castraveti langa, e si mai si!! :))