

Zacusca de gogosari



Sa recapitulam un pic: zacusca, ketchup, pasta de ardei, bifate □ , compoturi, gemuri si alte cele, la fel, doar zacusca de gogosari a ramas nedeizvaluita. Si mai aveam de gand sa fac vreo doua, o zacusca de conopida si una de dovlecei, dar nu am reusit. Nu e tarziu, oricum, deci asteptati-va si la alte surprize intemnitare in borcane □

Ingrediente:

- 30 gogosari
- 4 kg rosii sau 2 litri **bulion**
- 800 g ceapa
- 2-3 morcovi
- 500 ml ulei

- 2 foi de dafin
- sare, piper dupa gust

Mod de preparare:

Se curata ceapa, se spala si se taie solzisorii; se caleste in uleiul incins, se adauga morcovii curatati si dati pe razatoare. Gogosarii se coc, se sareaza si se lasa sub capac cateva minute pentru a li se inlatura cu usurinta coaja.

Se curata, deci, de pielite, cotoare si seminte, se taie felii subtiri si se adauga peste ceapa. Eu i-am maruntit la blender.

Rosiile se dau prin masina de bulion, iar sucul obtinut se adauga peste gogosari. Se potriveste zacusca de sare si piper, se adauga foile de dafin si se lasa la fiert la foc mic, amestecand des (mai ales catre sfarsitul fierberii) pana scade apa si uleiul iese la suprafata.

Mie mi-au iesit 12 borcane de 400 g Delicioase toate!!! :))

Sfat: puteti folosi 15 gogosari si 15 ardei capia.

Pasta de ardei



Am promis acum cateva zile ca va aduc o pasta de ardei grozava si desi, iata, am intarziat putin, veti vedea ca a meritat asteptarea! Nu se face greu deloc si e foooarte gustoasa!!! E putin mai diferita decat aceasta: **Pasta de ardei cu rosii** in sensul ca e mult mai simpla. Nu are ceapa si nici rosii, dar e perfecta, cu gust intens de-ardei!

Folositi-o cu spor la pizza, ciorbe, tocanite, sau unde vreti voi sa aduceti un plus de aroma retetei!!!!

Ingrediente:

- 3 kg ardei capia rosii
- 2 kg gogosari
- 500 ml ulei
- 5 linguri sare

Mod de preparare:

Se spala ardeii si gogosarii , se curata de seminte si cotoare si se lasa la scurs. Se taie in bucati potrivite si se dau prin masina de tocat. Uleiul se incalzeste si se adauga ardeii si gogosarii tocati si sarea. Se fierbe la foc mic pana scade foarte bine (cca. 2 ore). Se amesteca mai des catre finalul fierberii. Se toarna apoi in borcane care se introduc in cuptorul incalzit dinainte pana se formeaza o crusta deasupra. Se inchid imediat dupa ce s-au scos din cuptor. Se tin in paturi pana se racelesc (1-2 zile).

*Laura
Sava*



Mie mi-au iesit 10 borcane de 400 g, ceea ce-mi pare foarte putin, acum dupa ce am aflat cat e de buna!!!!!! ☐

Salata festiva



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 festiva.

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

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 de 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. Se niveleaza si se orneaza cu jumatati de masline, patrunjel si „trandafiri” din rosie...eu n-am facut decat unul :P, dar a fost de mare efect si asa :))



<http://savalaurla.blogspot.com>

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 ☐



Salata a avut un succes nebun, asa ca sper ca o veti incerca numaidecat ☐

Se serveste cu un vin negru ☐

P.S. Pieptul de pui se poate inlocui cu copane de pui fierte sau prajite.

Ciorba falsa de burta



Dragii mei, daca nu ati avut pana acum ocazia sa gustati o ciorba falsa de burta, adica o ciorba cu ciuperci, pleurotus indeosebi, faceti-o cat mai curand!!! Imita foarte bine ciorba de burta, pe care o adoram cu totii (nu chiar, tati o uraste! ☹) si se prepara mult, mult mai usor!!

E o ciorba pe placul vegetarienilor dar si veganii o pot incerca daca omit smantana (acum se gaseste si crema vegetala, din orez sau soia, pe post de smantana) si galbenusul. Am incercat-o eu de curand si a fost neasteptat de gustoasa!

Ingrediente:

- 400-450 g ciuperci pleurotus
- 1 1/2 litri apa
- 2 bucati **gogosar rosu**
- 1 morcov mare
- 1 ceapa mare
- 4, 5 linguri ulei
- 150-200 g smantana (acra, fermentata)
- 2 catei de usturoi
- 1 galbenus (de la un ou mare)

- 2-3 linguri otet
- sare, piper
- 1 ardei iute (optional)

Mod de preparare:

Se curata ceapa si se taie marunt; se curata morcovul si se rade pe razatoarea mica (eu am maruntit totul la robot). Gogosarul murat se taie felii (mici). Se calesc legumele in ulei pentru cca. 5 minute, dupa care se adauga apa.

Se spala ciupercile, rapid, sub jet de apa rece (nu se lasa in apa, pentru ca absorb prea multa apa). Palariile se taie in fasii subtiri (ca la ciorba de burta) iar cotorul (sau tulpina) se taie si se marunteste. Eu o toc la robot si o pun la congelator ca umplutura pentru sarmale de post sau pizza de post (desi, daca vreti, o puteti adauga si in ciorba, numai sa fie macinata pentru ca are o consistenta mai atoaasa, mai tare, si se fierbe mai greu).

Se adauga ciupercile peste legumele din oala si se lasa la fiert cca. 25 de minute, dupa care se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se trece usturoiul prin presa si se adauga ciorbei. Se adauga otet si se inlatura ciorba de pe foc.

Galbenusul se amesteca bine cu smantana si cu doua, trei polonice de ciorba; se adauga apoi si restul compozitiei de smantana, treptat, in ciorba si se amesteca intruna (in felul asta nu veti avea surpriza ca compozitia sa se taie)

...pentru exemplificare ☐ , ciupercile pleurotus:



...si bolurile cu ciorba de care-am atarnat, decorativ, cateva inele de ardei iute:



S-aveti pofta asa cum am avut si noi! ☐



Este absolut delicioasa (eu am avut ciuperci proaspete, chiar de la producator ☐)

Sfat: Puteti folosi la prepararea ciorbei ciuperci champignon in locul celor indicate in reteta, numai ca va fi mai putin aromata.

Salata de paste cu maioneza



Salata de paste cu maioneza este o salata minunata iar ingredientele ce o compun pot varia in functie de ceea ce aveti prin camara. Eu, acum, am facut-o de post, dar voi o puteti completa cu bucatele de sunca sau piept de pui iar in zilele de dezlegare la peste ii puteti adauga in plus ton din conserva sau sardine, ori orice altceva va place :))

Ingrediente:

- 300 g paste fainoase
- 4-5 **castraveciori murati**
- 100 g masline negre
- 2 **gogosari murati**
- 200 g branza de soia (tofu)
- o cana cu **maioneza vegetala**
- sare, piper
- zeama de lamaie (optional)

Mod de preparare:

Se fierb pastele in apa cu putina sare cca. 7-8 minute. Se strecoara, se clatesc cu apa rece si se lasa sa se scurga bine. Castraveciorii se taie in rondele, gogosarii fasii, branza cubulete. Se pun intr-un bol pastele impreuna cu celelalte ingrediente, se adauga maioneza, se potriveste gustul de sare si piper apoi se amesteca totul si se orneaza cu masline.

Eu am pus o lingura din **uleiul meu picant** 🌶



Laura
Sava



A iesit neasteptat de buna!!!



P.S. Maioneza vegetala se poate inlocui cu 2, 3 linguri de ulei de masline.

Gogosari in otet

[shashin type="photo" id="16628" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta este reteta mamei de gogosari in otet, pe care a pus-o in practica (aproape :P) in fiecare an. Zic *aproape*, fiindca de vreo doi ani incoace nu a mai ajuns sa prepare toate bunatatile pe care obisnuia sa ni le faca. Anul asta, insa, ati vazut ca si-a recapatat puterile, hihi...da' si eu i-am ridicat moralul :)))) Sint foarte gustosi si sint practic de nelipsit pe mesele noastre, mai ales atunci cand pregatesc snitele si piure de cartofi. Sper sa-i incercati si sa va placa la fel de mult ca noua!!!

Ingrediente:

- 5 kg. gogosari
- 5 litri apa
- 1 litru otet
- 2 linguri ulei (optional)
- sare dupa gust
- zahar dupa gust
- boabe de piper
- boabe de mustar
- foi de dafin
- hrean

Mod de preparare:

Se aleg si se spala gogosarii; se taie in bucati potrivite.

[shashin type="photo" id="16635,16636" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se pregateste saramura, adica se pun apa, otetul, uleiul, sarea, zaharul si mirodeniile la fiert. Se potriveste totul dupa gust; daca doriti mai acru, se mai adauga otet, daca doriti mai dulce, adaugati zahar, etc. Cand saramura clocoteste, se adauga gogosarii; nu se pun toti deodata ci in transe. Se invart mereu cu paleta cu gauri pana isi schimba culoarea (nu se lasa mai mult pentru ca se inmoaie)

[shashin type="photo" id="16629,16630" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se scot apoi din saramura si se aseaza in borcane. Nu se preseaza. Cand toti gogosarii sint asezati in borcane, se adauga bucatile de hrean (daca e gros, se taie in 4 felii subtiri). La un borcan de cca. 800 g. sint suficiente 3 fasii de hrean.

Se adauga saramura calda. Mirodeniile care au ramas pe fundul oalei se repartizeaza cu o lingura, uniform, in fiecare borcan. Cate o frunzulita de dafin e de ajuns la un borcan.

[shashin type="photo" id="16631" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se leaga borcanele cu celofan sau se capseaza si se lasa pana a doua zi sub paturi.

Aici le-am scos la sedinta foto ☐

[shashin type="photo" id="16632" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Foarte gustosi si aromati, chiar si asa, dupa o zi!!!

[shashin type="photo" id="16633,16634" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Minunati!!!!!!!!!!!!

P.S. Ca sa nu ramana bule de aer in borcan, se apasa gogosarii, usor, cu o lingura de lemn sau se scutura usor borcanul.