

Bastonase de mozzarella



Bastonase de mozzarella!!!

Va intrebam zilele trecute cum va simtiti, cum faceti fata acestor zile in care soarele se ia la tranta cu ploaia? Si va spuneam ca pe mine ma doboara psihic, dar nu ma las!!!

Cea mai buna „arma” a mea impotriva zilelor ploioase e cuptorul ☐ Il aprind si daca nu coc ceva imediat... apoi imi pun ibricul pe foc, sa-mi fac o cafea.

Ii torn un pic de lapte si o presar cu scortisoara, dupa care intru in camera si dau muzica la maxim.

Muzica din playlist-ul lui Bogdi. Intro-ul de la **Gravity Falls** acum. Imi opresc gandurile si sorb din cafea. Asa il astept pe Bogdi sa vina de la scoala.

Asa, si cu o portie de bastonase de mozzarella! Doar n-am aprins chiar degeaba cuptorul :))

Sunt atat de bune, atat de alinatoare...trebuie sa le incercati!!!

Ingrediente:

- 400 g branza mozzarella (sa nu fie apoasa!)
- 2 oua mari
- 1 lingura smantana acra (grasa, de casa)
- 120 g pesmet (facut in casa)
- 100 g parmezan sau cascaval uscat (tare)
- 60 g faina
- o lingurita sare
- 1/2 lingurita piper negru (proaspat macinat)
- 1 lingurita rasa praf de usturoi sau 2 catei usturoi
- o lingurita boia de ardei iute sau dulce
- 1/2 lingurita oregano sau busuioc uscat (optional)
- ulei pentru prajit

1. Sos marinara (adaptat):

- 1/2 borcan **ketchup de casa**
- 1/2 borcan **sos chilli**

2. Sos de usturoi:

- 2-3 catei de usturoi
- 250 g iaurt (gras, grecesc)

Mod de preparare:

Se taie mozzarella in felii (aveti nevoie de mozzarella ambalata in punga vidata, nu din cea apoasa, pentru pizza) si-apoi in bastonase potrivit de groase. Eu am taiat si cateva rondele, ca sa le testez la cuptor ☐



Se pregatesc ingredientele:



Se amesteca bucatelele de paine (uscate in prealabil in cuptor, ca pentru pesmet) cu parmezanul sau cascavalul taiat in cubulete si se maruntesc la robot (eu nu le-am facut „praf”, ca sa am o crusta crocanta).

Daca aveti pesmet cumparat, amestecati-l direct cu branza uscata. Lasati deoparte.

Intr-un bol adanc, se amesteca faina cu sarea, piperul, boiaua, praful de usturoi sau usturoiul proaspat, trecut prin presa, busuiocul sau oregano-ul uscat. Se trec, pe rand, bastonasele de mozzarella prin faina condimentata:



Laura Sava



Laura Sava

Separat, intr-o farfurie, se bat ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu smantana:



Bastonasele se dau prin ouale batute (nu va grabiti, acoperiti bine bastonasele cu ou):



Laura Sava

Se trec apoi prin amestecul de pesmet cu parmezan (sau cascaval ras); se apasa bine cu mainile acest prim strat, nu doar se tavalesc prin pesmet:



Se dau din nou prin oul batut, si din nou prin pesmet. Se aseaza pe un platou si se pun la congelator pentru minim 2 ore:



In acest rastimp, va puteti ocupa de sosuri.

Preparare sosuri:

Pentru sos, puteti opta pentru prima varianta, pentru un sos de rosii rapid...rapid, fiindca am avut bunatatile de borcane la indemana ☐

Am amestecat continutul celor doua borcane cu rosii si-apoi am pasat totul cu mixerul vertical. Voi, daca nu aveti (inca ☐) delicioasele mele sosuri, folositi rosii din conserva (1 conserva), pe care le maruntiti si le caliti in putin ulei cu condimente, o ceapa tocata marunt si 1-2 catei de usturoi, tocati la fel.

Sau cea de-a doua varianta: sosul de usturoi (pasati cateii de usturoi si amestecati-i cu putina sare, ca la mujdei, apoi adaugati iaurt).

Batoanele sunt gata cand sunt inghetate bine:



Prajirea bastonaselor:

Se incinge uleiul intr-o tigaie incapatoare. Nu va zgarciti la ulei, aveti nevoie de o baie de ulei, pentru ca bastonasele sa se prajeasca frumos (in mod paradoxal, daca e prea putin ulei, se imbiba in ulei si se inmoaie, dar daca uleiul le cuprinde bine, se prajesc de minune si fac o crusta perfecta).

Bastonasele de mozzarella se prajesc in uleiul incins, cate trei sau patru bucati odata (depinde de cat de mare e tigaia pe care o folositi). Se lasa sa se rumeneasca bine pe fiecare parte:



Se servesc fierbinti, cu unul dintre sosurile mentionate. Eu l-am ales acum pe cel de rosii:



Se mananca cu maaare pofta, sa stiti!!!! ☐





P.S. Si rondelele pe care le-am pus la cuptor au iesit bine, dar un pic mai uscate (le-am tinut cca. 12 minute la 200 grade C (foc mare)). Voi reveni si cu varianta asta, mai pe larg...cat de curand, sper!!!

Sos Chilli



Sos Chilli!!

Pentru reteta asta de sos chilli, o pup de mii de ori pe Simo, care nu numai ca mi-a daruit reteta, dar mi-a si facut cadou doua borcane maaari din minunatia asta, pe care ea o avea trecuta sub numele de ketchup.

Am descoperit astfel ca, desi am o gramada de retete de **ketchup** si tot felul de paste cu rosii si ardei pe blog, pentru ciorbe, carnuri sau de intins pe paini, lipii etc, niciodata nu-i destul!!!
□

L-am folosit de curand la **aripioarele picante**...dar e atat de bun, ca-mi vine sa-l mananc cu lingura, direct din borcan! □

Imi pare rau ca nu vi l-am aratat mai devreme!!!!

Iar maine va aduc **dulceata de ardei iuti**, tot de la ea :))

Ingrediente:

- 4 kg ardei rosu
- 700 ml ulei
- 12-13 bucati ardei iute
- 8 capatani de usturoi
- 400 g zahar
- 300 ml otet
- 4 foi de dafin
- 3 l **bulion**
- sare dupa gust

Mod de preparare:

Puneti uleiul cu ardeiul, tocat marunt, la dinstuit cateva minute (2-3 minute). Amestecati des.

Adaugati usturoiul trecut prin presa si ardeiul iute, maruntit (folositi manusi chirurgicale pentru operatiunea asta!!!).

Adaugati zaharul, otetul, apoi bulionul, foile de dafin si sarea.

Lasati la fiert, la foc mic, pana se ridica uleiul la suprafata.



Laura Sava



Acest sos picant, aromat si moderat de iute, chiar a reusit sa ma impresioneze!!!

Ketchup picant



Ketchup picant!!

Toamna asta a fost cu adevarat dedicata ketchup-ului gatit in casa ☐

De-acum aveti la indemana **ketchup cu rosii si mere**, **ketchup cu telina** si aceasta reteta de **ketchup picant**.

Nu prea picant, sau foarte ☐ , dupa cati ardei iuti va hotarati sa folositi.

E foarte bun la orice!!!!!!! Cum e si verisorul lui mai mare: **Sos picant** ☐

Ingrediente:

- 5 kg rosii
- 3 kg gogosari
- 2 linguri sare grunjoasa
- o ramurica de cimbru

- 2 -3 foi dafin
- o lingurita boabe de piper negru, pisat mare
- 2-3 ardei iuti
- 5-6 catei de usturoi
- 100 ml otet
- un pahar miere sau 150 g zahar
- o lingura hrean ras

Mod de preparare:

Rosiile se spala si se se taie bucati. Se dau prin masina de bulion de 2-3 ori. Pasta obtinuta se pune la fiert cu sarea, piperul, cimbrul (2 lingurite cimbru uscat), foile de dafin si usturoiul. Gogosarii spalati si curatati de seminte si cotoare se rup bucati (sau se taie) si se adauga impreuna cu ardeii iuti, intregi, si hreanul ras in sucul de rosii clocotit. Hrean pe care eu n-am mai ajuns sa-l pun, fiindca speram sa fie mai „bine crescut” □ (anul asta a fost foarte subtirel, dar la anu' sper sa ma pot lauda cu el!!!!).

Se fierbe totul pana cand gogosarii s-au inmuat, adica aproape o ora si jumatate. Se lasa sa se raceasca si apoi se da prin masina de rosii sau prin masina de tocat cu sita marunta. Eu va marturisesc ca am pus totul in blender...am mixat cateva secunde bune si gata!

Sosul obtinut se pune din nou la fiert si se adauga otetul, mierea sau zaharul. Se lasa sa fiarba aprox. 20 de minute, dupa care se pune fierbinte in sticle sau borcane mici, incalzite in prealabil. Se inchid ermetic si se aseaza intre paturi pana se racesc (1-2 zile). Dupa ce se deschide, se pastreaza la frigider!!!



Sfat: Daca vreti sa-l faceti pe iarna, adaugati 2 aspirine pisate in ultimele 5 minute de fierbere sau sterilizati borcanele, ca aici: **Compot corcoduse**.

Ketchup cu telina



Ketchup cu telina!!

Am ramas taaare in urma cu postarea celor doua retete de ketchup promise la inceputul lui septembrie. Si cu pasta de ardei sau cu zacusca de gogosari.

Si cu multe altele ☐ , dar acum imi iau revansa si va aduc cea mai aromata portie de **ketchup** cu telina.

Iar apoi, una dupa alta, retetele mentionate.

Presimt ca si in plus ☐

Ingrediente:

- un kg ardei capia
- un kg gogosari
- un litru **bulion**
- o telina mare, rasa marunt
- o ceapa potrivita

- 100 ml otet
- 200 g zahar (un pahar)
- 1, 2 foi dafin
- o lingura rasa piper macinat
- 2 boabe enibahar (optional)
- 2 ardei iuti (optional)

Mod de preparare:

Macinati ardeii capia si gogosarii. Daca aveti timp, ii puteti coace mai intai. Veti obtine un ketchup si mai aromat!!!

Amestecati-i apoi cu bulionul de rosii, telina rasa, ceapa tocata, zaharul si mirodeniile. Plus otetul.

Lasati compozitia la fiert timp de o ora si jumatate, la foc potrivit, dupa care treceti totul prin masina de rosii sau macinati la blender pana ajunge ca o pasta.

Puneti compozitia in borcane fierbinti, inchideti ermetic si lasati-le sub paturi pana a doua zi, cand se depoziteaza in camera.

Mie mi-au iesit 8 borcane de 400 g. Spre fericirea lui Bogdi, care acum numai cu ketchup din asta vrea **mini-pizza** ☐

Ketchup de casa



Va aminteam ieri pe **facebook** de o pasta de ardei grozava, dar cand am vazut cu cata pofta a papat Bogdi din ketchup-ul asta cu rosii si mere proaspete, culese direct din gradina, m-am razgandit ☐ Va prezint, asadar, cel mai bun si aromat ketchup de casa, perfect pentru copii!!! Eu am facut portie dubla, si cred c-o sa mai fac ☐

Ingrediente pentru o portie:

- un kg rosii
- 2 mere mari
- 2 cepe potrivite
- 5 catei de usturoi
- o lingurita boia dulce (optional)
- o lingura rasa de sare grunjoasa
- 2 linguri otet de vin sau otet de mere
- o lingurita piper macinat
- 2 foi dafin
- un varf cutit de scortisoara
- 1, 2 ardei iuti (optional)

- 2 linguri miere de albine sau 80 g zahar

Sfat: Sosul e foarte bun si aromat si fara zahar sau miere, mai ales daca merele sunt dulci.



Laura Sava

Astea au fost cele mai mari, zemoase si gustoase rosii de casa pe care le-am gustat in ultimii ani:



Si merele au fost incredibil de gustoase, culese chiar de Bogdi, din marul nostru supraincarcat. Face cele mai gustoase mere din toata livada, dar mereu i se frange cate o creanga, la ce rod bogat are. Aici sunt doar cateva, culese de pe creanga rupta:



Mod de preparare:

Se taie legumele si fructele in bucati potrivite, se adauga restul ingredientelor si se fierb toate cca. 1 ora si 45 de minute, la foc mic. Se adauga mierea sau zaharul, si se mai fierbe inca vreo 20 de minute, dupa care se lasa la racit. Se macina apoi compozitia la blender, cat mai fin, sau se trece prin masina de rosii. Ori prin sita.

La final, ketchup-ul se pune in sticle sau in borcane si se depoziteaza in camara. Sau cat mai la-ndemana ☺ , fiindca e foarte gustos si se va consuma rapid!!!



E ketchup-ul preferat al lui Bogdi ☐

Dupa ce il deschideti, il puneti neaparat la frigider!!!!!!!

...iar la anu' fac portie dubla!!! :))



Laura Sava

Daca vreti sa il pastrati pe iarna, adaugati 2 aspirine pisate in ultimele 5 minute de fierbere, sau fierbeti borcanele la bain-marie, in cuptor, cum am procedat aici: **Compot de corcoduse.**

Pasta de ardei cu rosii



Pasta de ardei cu rosii!!

Dragilor, voi stiti deja prea bine cat de fericita sunt ca avem o gradina spatioasa si o livada pe masura.

De cativa ani incoace ne delectam cu legume si fructe proaspete dupa pofta inimii (pentru Bogdi ma bucur cel mai tare!!!), bunatati pe care, ori de cate ori am avut ocazia, le-am intemnitat voioasa in borcane mari si aburinde ☐

Rosiilor se pare ca le prieste cel mai mult la noi, astfel ca in fiecare an ne-am bucurat de o recolta bogata.

Anul acesta inasa a fost chiar si mai bine, am avut un surplus pe care l-am transformat in aceasta delicioasa **pasta de ardei cu rosii**, pe care am preparat-o in doua variante.

Una rapida, cu legume crude si una cu legume coapte.

Ambele delicioase!!!

Ce puteti sa faceti cu aceasta pasta nemaipomenit de gustoasa?!

Pai, o puteti folosi la ciorbe (puteti pune un borcan intreg ☐),

tocanite, paste fainoase, si chiar drept ketchup, daca macinati totul cu un robot de bucatarie, folosind blenderul sau o treceti prin sita.

Ingrediente:

- un kg ceapa
- 1, 5 kg ardei
- 1, 5 kg gogosari/capia
- 2 kg rosii
- 350-500 ml ulei
- 2, 3 linguri sare
- cateva boabe de piper negru sau piper macinat
- 3, 4 aspirine pisate (optional)

Mod de preparare:

Varianta „cruda” □

Curatati si spalati bine legumele. Puneti uleiul la incins (intr-o oala incapatoare). Noi, la primele portii, am folosit 500 ml ulei dar am incercat mai apoi cu 350 ml ulei si a iesit foarte bine si asa. Daca puneti mai mult ulei, nu mai adaugati deloc in ciorba!

Dati ceapa prin masina de tocat carne, sau la robot, si puneti-o la dinstuit cu sare.

Macinati in acelasi fel ardeii si gogosarii (sau capia, cum gasiti) si adaugati-i si pe ei compozitiei. Amestecati totul foarte bine si lasati in continuare la dinstuit, la foc mic.

Rosiile se oparesc rapid in apa clocotita si se curata de coaja. Dati-le apoi si pe ele prin masina sau blender si adaugati-le la compozitia cu ceapa si ardei. S

Lasati totul pe foc pana cand uleiul se ridica la suprafata, exact ca si la **zacusca** (cca. o ora jumatate).

Adaugati acum boabele de piper sau piperul macinat dupa gust

(pentru o nota mai picanta), iar in ultimele 10 minute de fiert puteti adauga aspirinele pisate. Treaba asta se face mai mult in cazul in care planuiti sa va ramana ceva si pe iarna.

Fierbinte, pasta se pune in borcane curate si incalzite in cuptor. Se lasa sub paturi pana a doua zi, dupa care se depoziteaza in camara.

Varianta „coapta” :))

Se prepara in exact acelasi mod, doar ca, evident, va trebui sa coaceti ardeii si gogosarii iar pe foc nu va mai trebui sa o lasati atat de mult, ci doar vreo 50 de minute, maxim o ora.

Noi am obtinut, la o portie, 12 borcane de 400 g.

Bogdi a cules prima rosie din gradina iar eu bineinteles ca nu am ratat ocazia de a-l imortaliza:



A papat-o cu mare pofta ☐



Am avut niste rosii foooooarte gustoase anul asta!!!



Laura Sava



Laura Sava

Priviti cat de frumoase sunt:



...si continuam cu ceapa:



Dupa cum vedeti, am avut si ceapa rosie ☐



...si ardeii:



Am faurit cea mai buna pasta de ardei cu rosii din lume!!!! ☐



P.S. Cantitatile ingredientelor sunt orientative, adica nu va fi nicio problema daca adaugati mai multe rosii sau mai multi ardei in compositie.

Sos picant – ketchup



Sos picant – ketchup!!

Acest sos picant, acest ketchup facut in casa, e taaare bun si se face foarte usor!!! Il puteti folosi la ciorbe, tocanite, gulas sau chiar **intins pe paine**.

E o tocana de legume ce nu trebuie sa va lipseasca din camara! O lingura din bunatatea asta va face diferenta ☐

Sa nu mai amintesc ca poate constitui o baza delicioasa pentru orice fel de pizza!!!!!!!

Ingrediente:

- 12 bucati ardei gras
- 12 bucati gogosari
- 4-6 bucati ardei iuti (se scot semintele)
- un litru **bulion**
- un kg ceapa
- sare, piper dupa gust
- 250 ml ulei (un pahar)
- 100 ml otet (un pahar mic)
- 150 g zahar (un pahar)
- o foaie dafin

Mod de preparare:

Legumele se macina, crude, si se pun la fiert impreuna cu celelalte ingrediente timp de aproximativ 2 ore.

Rezulta un sos picant si foarte gustos:





Pozele vechi ☐



