

Briose de malai cu branza si bacon



Daca aveti pofta de ceva sarat si bun, care sa fie gata in maxim 20 de minute, preparati aceste briose de malai cu branza si bacon, delicioase atat calde cat si reci.

Reteta e luata din cartea mea cu **aperitive** si retete pentru mic dejun: Le Cordon Bleu, din care am de gand sa va mai aduc si alte bunatati ☐

Alte idei de gustari aveti aici: **briose sarate**. Alegeti ce va place!

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 140 g malai galben
- 140 g faina simpla

- 20 g zahar tos
- o lingurita praf de copt
- o lingurita sare
- 300 ml lapte batut
- 2 oua mari
- 80 g unt
- 120 g branza Cheddar
- 100 g bacon

Sfat: puteti inlocui branza cheddar cu telemea de vaca.

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se pregateste o forma de briose cu 12 orificii, si se unge bine cu unt sau se tapeteaza cu hartii speciale pentru muffins (in forma de cupe).

Intr-un castron, amestecati malaiul, faina, zaharul, praful de copt si sarea.

Intr-un castron separat, bateti cu telul sau mixerul laptele batut, ouale si untul topit. Faceti o adancitura in mijlocul ingredientelor uscate si turnati amestecul de lapte batut. Amestecati pana cand se omogenizeaza usor. Adaugati branza taiata in cuburi mici si baconul prajit, in prealabil taiat in bucatele. Aluatul trebuie sa fie gros (chiar cu cocoloase). Nu amestecati in exces!

Puneti compozitia in forma pregatita, umpland cate trei sferturi de cupa. Coaceti briosele 15-20 de minute, pana se coloreaza usor, iar daca introducem o scobitoare in mijlocul uneia, aceasta iese curata. Scoateti-le imediat din forme si raciti-le pe un gratar.

Sunt absolut minunate!!!!





Puisori din malai



Acesti simpatici puisori din malai au incheiat, momentan, seria fursecurilor preparate impreuna cu copiii, fiindca Bogdi..s-a cam plictisit ☐

Ii ofer, asadar, o binemeritata pauza (si lui, si voua ☐), si vom reveni cu alte surprize cand va fi din nou pregatit. Mai am cateva **fursecuri de Pasti** pe care vreau sa le incercam impreuna!

„Puisorii” sunt absolut minunati, si ii puteti face inca de pe acum pentru masa festiva de Pasti, deoarece cu cat stau mai mult, inchisi etans intr-o cutie, cu-atat se fragezesc mai tare.

Eu i-am folosit la **tortul de ciocolata cu dulceata**. Au facut echipa buna cu tortul ☐ Am fost foarte multumita!

Ingrediente pentru cca. 100 de bucati:

Pentru aluat:

- 275 g faina

- 200 g unt (rece)
- 150 g malai
- un ou
- 100 g zahar pudra
- un pliculet zahar vanilat (10 g)
- coaja rasa de la o portocala (netratata)

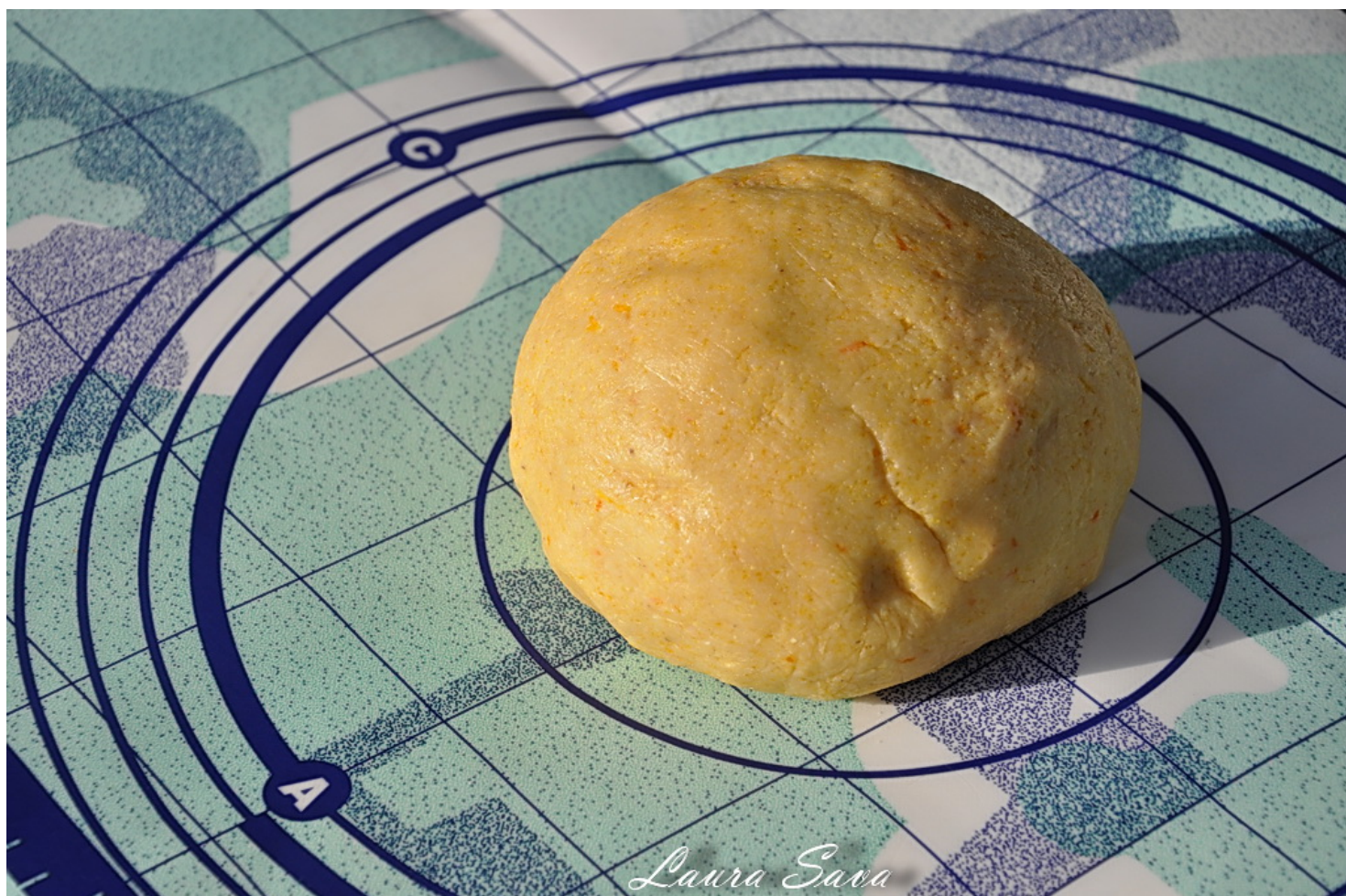
Pentru ornat:

- 100 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Din ingredientele mentionate se framanta un aluat care se invelbeste in folie si se lasa la rece cca. 1 ora:



Incalziti apoi cuptorul la 200 grade C (foc mare) si tapetati cu

hartie de copt o tava mare, de fursecuri (tava de la aragaz e perfecta).

Formarea fursecurilor „puisori”:

Intindeti o foaie de aluat pe o suprafata infainata:



Decupati puisori, cu formele speciale de puiuti ☐



Laura Sara



Laura Sara

Asezati fursecurile in tava:



Detaliu



Coacere:

Coaceti fursecurile timp de cca. 8 minute:



Lasati-i apoi sa se raceasca:



Decor de ciocolata:

Maruntiti ciocolata si topiti-o la bain-marie. Puneti compositia intr-o punga din care se taie un colt (coltisor miic ☐) si ornati puisorii.

Draguti foc, asa-i?! ☐



Puisorii se pot lipi perechi de cate doi cu gem de portocale sau lamaie, subtiat cu putin suc de portocale.

Sau, daca aveti deja preparata aceasta minunatie, **Caramel de portocale**, cu-atat mai bine!

Glazura se poate prepara insa si din zahar pudra si apa ☐

Gratin cu mamaliga



Gratin cu mamaliga: o mancare delicioasa, preparata la cuptor, cu felii de dovlecei si mamaliga sub o crusta rumena de cascaval!! Ceva ce poate fi savurat atat separat, ca fel de mancare principal, cat si alaturi de-o portie de carne (noi am avut niste carnaciori picanti ☐). Puteti folosi, in locul dovlecelului, cartofi fierti, cum am facut aici: **Cartofi cu bacon si mere la cuptor** sau buchetele de conopida!

Ingrediente pentru 4 portii:

Pentru mamaliga:

- 750 ml supa de legume
- sare, piper, nucsoara
- 225 g malai

Pentru gratin:

- 500 g dovlecei
- 3 linguri ulei aromat cu busuioc
- 2 linguri unt in fulgi
- 100-150 g cascaval ras
- 1 fir rozmarin

Mod de preparare:

Se pregateste supa de legume. Eu am facut o supa mega-vitaminizata, ca si asa e Bogdi meu racit si m-am gandit ca i-ar prinde tare bine ☐



Supa se da in fiert cu sare, piper si nucsoara.

Se toarna malaiul si se fierbe timp de cca. 10 de minute. Eu nu l-am lasat atat la fiert si tot a fost ok ☐



Se intinde mamaliga pe o tabla sau o tava mai intinsa (eu am turnat-o intr-un Tupperware) si se lasa sa se raceasca:



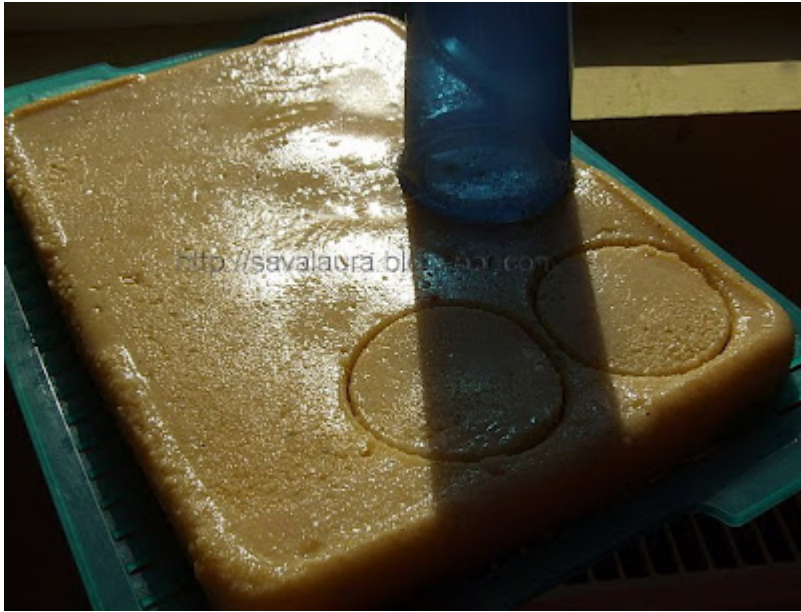
Acum e randul dovleceilor, pe care ii curatam si ii taiem in felii groase de cca. 1 cm:



Ii prajim 2-3 minute in ulei fierbinte si ii condimentam dupa gust:



Incingem cuptorul la 200 grade C (foc puternic).
Pregatim straturile: taiem banuti de mamaliga:



Eu i-am taiat cu un pahar:



Ii asezam intr-o tava unsa, alternand cu feliile de dovlecei, ca



tiglele pe acoperis:

Asezam deasupra untul in fulgi, adica unt rece dat pe razatoare (il puteti si taia cu cutitul, cum am facut eu) si presaram cascavalul



ras:

Spalam rozmarinul, il scuturam, rupem frunzulitele si presaram pe gratin (eu am folosit rozmarin macinat, la plic)

Se coace gratinul la cuptor timp de cca. 20 de minute:



Gata de servit!



...noi, cu niste carnaciori deliciosi langa, voi cu ce vreti :))
P.S. Acum observ ca lipseste ceva din poza...niste castraveciori murati, mmm... ☐

**Piept de pui cu smantana si
malai (la tigaie)**



Piept de pui cu smantana si malai (la tigaie)!!

Fiindca aveam si piept de pui, si supa, si smantana □ , si cum nu aveam de gand sa zabovesc prea mult in bucatarie, am facut aceasta mancarica din piept de pui, rapida si delicioasa: piept de pui cu smantana si malai. La tigaie!

Are, dupa cum vedeti, si garnitura incorporata, asa ca am s-o numesc Sote de pui 2 in 1 :))

Iar aici: **Piept de pui cu smantana si pesmet** (la cuptor), aveti o alta idee gustoasa cu pui.

Pe mine aceste doua **retete cu carne de pui** m-au scos intotdeauna din impas. Mai ales in zilele in care ma simteam mai obosita, mai neinspirata in bucatarie..

Sper sa va fie si voua de folos!!

Ingrediente:

- un piept de pui mare
- 50 g unt
- 3, 4 linguri ulei de masline/floarea soarelui
- sare si piper, dupa gust
- 300 ml supa de pui
- 2 linguri mari de malai
- 200-250 g smantana (acra, pentru ciorbe)
- smantana si ardei iute pentru ornat

Mod de preparare:

Lucrurile decurg extrem de rapid! Incingeti untul si uleiul intr-o tigaie; taiati pieptul de pui in fasii nu prea mari (sau in cubulete) si puneti-le in tigaie la prajit.

Potriviti de sare si piper, adaugati condimente speciale pentru carnea de pui, daca doriti, si lasati la foc potrivit cca.10 minute, acoperit cu un capac.

Adaugati apoi supa de pui si mai lasati la inabusit cca. 15-20 de minute.

Eu supa de pui o fac dinainte, din osul care ramane dupa dezosarea pieptului si uneori, aripile. Pun un pic de zarzavat si cand e gata o transfer intr-un bol si o las la congelator pana cand am nevoie de ea.

La final, amestecati malaiul cu smantana (sa se formeze o pasta) si turnati compozitia peste pui. Lasati sa fiarba inabusit pana cand sosul se ingroasa.

Se mai adauga smantana, dupa gust, si se serveste.

Rapid si delicios!!!

Sfat: puteti adauga si-un pic de verdeata tocata, daca va place!
Iar ardeii iute poate fi atat proaspat, cat si murat.

Pozele vechi, aproape pas cu pas ☐





Laura Sava

Laura
Sava



Laura
Sava







Laura
Sava



Va urez pofta mare!!!!