

# Shaorma



V-as fi putut arata reteta asta de shaorma de muult deja, dar am tot sperat ca voi reusi sa fac eu lipiile in casa. Desarte sperante ☐

Nu fac shaorma des, dar cand o fac, mai ales din piept de pui, dispare rapid!!!! Si-acum am ajuns cu chiu, cu vai sa o surprind in poza ☐

E un pic de lucru la ea, dar merita tot efortul. E delicioasa!!!

## Ingrediente:

- un pachet de lipii libaneze (10 bucati)
- 1 kg piept de pui
- sare, piper dupa gust
- 1 lingurita boia dulce sau iute

- 1 kg cartofi

### **Pentru salata de varza:**

- o varza mare
- 1 lingura sare grunjoasa
- 1 lingura zahar
- 5-6 linguri ulei
- 8-10 linguri otet
- putin piper negru (1 lingurita rasa piper)

### **In plus:**

- o portie de **maioneza**
- o portie **mujdei de usturoi**
- 100 g iaurt sau smantana (optional)

### **Mod de preparare:**

Se taie in bucati potrivite carnea de pui si se condimenteaza puternic. Se amesteca cu doua, trei linguri de ulei si se lasa deoparte.

Pentru salata de varza, se toaca marunt varza sau se rade pe razatoarea mare. Daca aveti un robot de bucatarie, puneti-l la treaba! □ Se amesteca apoi cu sare, zahar, ulei, otet si piper, si se lasa deoparte sa-si lase zeama.

Se prepara maioneza si mujdeiul si se tin acoperite, in frigider, pana cand e nevoie de ele.

Se prajesc cartofii si se sareaza; se prajeste carnea la gratar sau in tigaie, cu putin ulei, la foc mare, pana se rumeneste. Se tine acoperita cu un capac pana se raceste, dupa care se taie in fasii subtiri.

Maioneza se amesteca cu mujdeiul de usturoi; se scurge bine varza si se amesteca cu sosul de usturoi si maioneza. Se poate adauga iaurt sau smantana, daca vreti.

Se incalzeste lipia, pe gratar, in tigaie, cuptor sau la microunde (aveti toate variantele ☺ ) si se unge cu sosul alb si aromat. Se presara cat mai uniform cartofi prajiti si carne si se ruleaza strans. Se serveste imediat. Cu extra sos, daca mai aveti :))





Sfat: Daca va place, puteti pune si castraveti murati in umplutura, sau rosii.

---

## **Crap prajit**



Tabloul pescareasc complet ☐ , adica crap prajit cu mujdei de usturoi!! 0 mancare de suflet, foarte apreciata de noi, care avem in familie cei mai buni pescari amatori! :))  
Simplu dar extrem de bun!

**Ingrediente...tot ca si in cazul mujdeiului de usturoi..."la ochi" :))**

- crap (sau un oricare alt peste)
- ulei
- faina
- sare
- piper, boia (optional)
- lamaie

Cea mai buna **mancare de peste**, reteta preferata a mamei: crap cu mujdei. Mult mujdei ☐



Laura  
Sava



Laura  
Sava

## Mod de preparare:

Se curata pestele de solzi, de aripioare si intestine; se spala, se portioneaza si se sareaza bine (puteti sa il infasurati bine de tot in sare, caci pestele isi va „trage” exact atat cat are nevoie).

Se lasa la rece pana a doua zi, sau cel putin 2-3 ore, pentru ca sarea sa intre bine in carne.

Se trec, apoi, bucatile de peste prin faina (daca vreti, puteti amesteca faina cu piper si boia...e mai spicy asa ☐ ) si se prajesc in ulei incins.

Se aduc la masa **mujdeiul de usturoi**, lamaile si mamaliga (in Banat nu se prea mananca mamaliga, asa ca noi i-am zis, din nou, pas ☐ )...si se mananca cu pofta mare!!!

La final, ii dam voie pestelui sa inoate-n vin, hihi...

...ce-am mai prins si eu la pozat :)))



M-am bucurat foarte mult ca am nimerit un crap nu foarte gras, ceea ce a facut sa fie foarte bine si repede savurat!!! Mai ales langa un vin rosu si licoros!!! :))



S-aveti pofta, daca il incercati si voi!!

---

# Mujdei de usturoi



Mujdei de usturoi: „sosul” nostru preferat!! ☐

De cateva zile incoace, de vreme ce am avut atatea dezlegari la peste, am mancat la micul dejun, la pranz si cina numai peste!!! Dar a fost biiiine!!!!!! ☐

A papat si Bogdi, si chiar cu mare pofta, asa ca sunt foarte fericita.

Bineinteles, la noi peste fara mujdei de usturoi nu exista, mai ales cand vorbim despre crap, asa ca m-am gandit sa va prezint varianta noastra de mujdei, ca postare separata de cea cu **crapul prajit**, cel care se bucura de cel mai mare succes in casa noastra.

Ingredientele sunt pur relative ☐ , cantitatile fluctuand dupa numarul de pofciosi ☐

## **Avem nevoie de:**

- usturoi
- sare
- ulei
- apa
- zeama de lamaie

## **Mod de preparare:**

Sa va spun, asadar, cum il prepar eu...toata treaba decurge incredibil de rapid!

Trec usturoiul prin presa de usturoi. Adaug sare (dupa gust) si amestec totul foarte bine cu o lingura de lemn (merge cel mai bine asa!)

Adaug putina zeama de lamaie si torn, putin cate putin, ulei, exact ca la maioneza.

Amestec bine dupa fiecare „tura” de ulei, pentru ca totul sa se incorporeze perfect (asa nu exista nici o teama ca s-ar putea „taia”)

Cand se umfla bine-n pene □ ...si e spumos, adaug apa rece, tot asa, putin cate putin, amestecand.

Il las la consistenta si „taria” care se cere pe moment, adica mai soft, atunci cand incerc sa-l fac si pe Bogdi sa guste din ea, hihi, cand o fac destul de lichida, punand mai multa apa si zeama de lamaie, sau o fac pe gustul nostru, adica atat de tare incat nu pica de pe lingura...dupa cum puteti vedea si-n poze:



*Laura Sava*



...cu crap proaspat prajit e o adevarata nebunie!!!

...si cu mamaliga, desigur, desi noi nu prea sintem fani mamaliga ☐