

# Ciuperci marinate



Reteta asta de ciuperci marinate o am de la prietena mamei (tanti Neli, va pupam!!!!!!!)

Si **reteta**, si ciupercile :D. Si e pe cat de simpla, pe-atat de gustoasa!

Voi folosi o parte din ele la o **salata minunata de pui cu ciuperci**, iar restul le vom savura cu placere langa o friptura sau „**ceva bun**” de post!!!

## Ingrediente (3 borcane de 400g):

- 1 kg ciuperci (champignon, pleurotus, etc.)
- 2, 3 catei de usturoi (mici)
- 2 foi de dafin
- boabe de piper
- boabe de mustar

## **Saramura:**

- 600 ml apa
- 1 lingura sare
- zeama de la o lamaie

## **Mod de preparare:**

Faceti mai intai saramura, punand apa cu sarea si zeama de lamaie la fiert timp de 5 minute.

Taiati ciupercile in felii potrivite si adaugati-le in saramura. Lasati la fiert inca 5 minute, scoateti-le apoi afara si puneti-le in strecuratoare, la scurs.

Asezati ciupercile in borcane cu boabe de piper (nu multe, 3-4 intr-un borcan), boabe de mustar (astea-s mai mici, deci merg si 10-12:P), foi de dafin (daca foaia de dafin e mare, o rupeti in doua, si folositi la un borcan numai o jumatate).

Puneti cate un usturoi mic in fiecare borcan si turnati saramura fierbinte.

La final, se inchid borcanele cu capace ermetice si se pun sub paturi pana a doua zi.



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Sfat: Se poate folosi otet in loc de zeama de lamaie (2-3 linguri) iar la cantitati mai mari se pun 2 aspirine pisate in saramura fierbinte.

## Gogonele si conopida murate

[shashin type="photo" id="16655" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Si iata, cu mare intarziere, va prezint si ultima portie de muraturi din anul asta: gogonele delicioase si buchetele de conopida, asezate frumos in borcane pentru mesele copioase de iarna ce vor veni!!!

Am pus noi si in borcane, dar am ingramadit o tura si in cubul de muraturi de la Tupperware, ca sa dea mai bine-n poza:D

Reteta pe care trebuie s-o urmati, daca mai gasiti gogonele prin piata (ca, virgula, conopida sigur mai gasiti), este aceeasi de aici: **Castraveti murati** .

Eu chiar in momentul asta musc cu mare pofta dintr-o gogonea si e, fara exagerare, delicioasa!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="16656,16657,16658,16659" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

S-aveti pofta daca le incercati!!!

## Castraveti murati



*Laura Sava*

Castraveti murati, tot reteta mamei, si da, tot foarte buna!!!!!!!!!!!!

□ Pentru ca tot ce face ea e delicios!!!

Iar la **muraturi** nu o intrece nimeni!

Eu mereu ma minunez de cata rabdare are! Mai ales la partea cu morcovul taiat in „stelute” :))

Ii place cu adevarat sa faca tot felul de conserve si borcane cu bunatati. Dulci sau sarate!

Iar noi nu putem fi decat extrem de incantati si recunoscatori!!

## Ingrediente:

- 7 kg castraveti
- 150 g sare grunjoasa
- 5 litri apa
- boabe de piper
- 9 catei de usturoi
- morcov taiat rondele
- 3 fire de hrean subtiri
- 3 bete de marar (optional)
- cateva frunze de visin (optional)

## Mod de preparare:

### Pregatiri preliminare:

Se spala bine castravetii (in doua, trei ape). Se taie apoi la ambele capete.

### Preparare saramura:

Se prepara saramura din apa, sare, piper, marar.

### Cum se umplu borcanele cu castraveti:

Se umplu borcanele cu castraveti (se aseaza in asa fel incat sa incapa cat mai multi).

Se pune hrean, usturoi si rondele de morcov, din loc in loc, iar in gura borcanului se pun frunzele de visin si betele de marar, plus boabele de piper care se pun uniform in fiecare borcan.

Deasupra se toarna saramura fierbinte. Se leaga borcanele si se lasa sub paturi.

### Sfaturi:

Si castravetii, la fel ca **ardeii umpluti cu varza**, pot fermenta. Nu e neaparat nevoie sa se intample asta, dar daca se intampla, vreau sa stiti ca nu are nimica, deschideti putin capacul sa iasa gazele si apoi inchideti la loc. Dupa cateva zile, saramura se limpezeste, iar bolboroselile de la gura borcanului incetaza.

Cateva poze cu blitzul cel rebel din noapte :))



Aici se vad si ardeii umpluti cu varza (le faceam deodata):



Frunzele de visin:



Si cateva poze cu borcanele-n prim-plan, a doua zi, pe soare:



*Laura Sava*

La plural, fiindca prin spate era pitit si un borcan cu **ardei umpluti cu varza** □



---

## Ardei grasi umpluti cu varza (alba)

[shashin type="photo" id="16649" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ardeii astia umpluti cu varza sint atat de buni, ca dau dependenta!!! ☐ Sint piesa de rezistenta a mamei in materie de muraturi, asa ca ar fi pacat sa nu-i incercati, mai ales ca se fac foarte usor.

Ingrediente:

- 5-6 kg. ardei gras (si galben si rosu)
- 4 verze potrivite
- boabe de piper

- 3 fire de hrean subtiri
- morcov taiat rondele
- 150 g. sare grunjoasa
- 4-5 litri apa
- cateva frunze de visin
- cateva frunze de telina

Mod de preparare:

Se da pe razatoarea mare varza sau se toaca la robotul de bucatarie, cum am facut eu (lenesa :P)

```
[shashin type="photo" id="16650" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se freaca cu sare, ca pentru salata (o vedeti aici pe mami in actiune, hihi...)

```
[shashin type="photo" id="16652" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se taie capacele ardeilor, se scoate cotorul si semintele. Cand varza s-a inmuat putin si a lasat apa, se indeasa in ardeii pregatiti:

```
[shashin type="photo" id="16651" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se pregateste saramura: se pune apa la fiert cu sare si piper. Ca sa va faceti o idee despre cat de multa apa aveti nevoie, calculati jumatate din borcan. De ex. la un borcan de 800 g. veti folosi doar 400 ml. apa ☐

Intre timp se umplu borcanele cu ardeii umpluti si cu feliile de hrean, morcov. In gura borcanului se pun frunzele de telina si visin. Deasupra se toarna saramura fierbinte si se leaga:

```
[shashin type="photo" id="16653" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

In prima zi s-ar putea sa fiarba putin saramura, sa faca urat :)))

...sa se tulbure putin apa, dar nu va sperati, intr-o zi, doua, isi revine. Nu deschideti capacul sau celofanul!

Sint grozavi!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="16654" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

---

## Ardei iuti murati

[shashin type="photo" id="16637" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Imi plac foooarte mult ardeii iuti la borcan (oare exista ceva ce nu-mi place?! :D) asa ca anul asta le-am pus gand rau, haha... Imi plac la ciorbe mai ales, iar uneori adaug si-o lingurita, doua din saramura in farfurie, mmm, si cu smantana aproape e-o nebunie!!!!!!!!!!!! In mod normal, ardeii iuti murati se pun direct in otet, insa noi ii preferam in saramura, aceeasi pe care am preparat-o la **gogosari**. Asadar, folositi aceeasi tehnica, daca va hotarati sa va aprovizionati cu aceste mici delicatese pe iarna.

Ingrediente:

- 2 kg. ardei iuti, rosii si verzi
- 2, 5 litri apa
- 500 ml. otet
- 1 lingura ulei (optional)
- sare dupa gust
- zahar dupa gust
- boabe de piper
- boabe de mustar
- foi de dafin

Mod de preparare:

Se pregateste saramura: 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 da deoparte si se toarna in borcanele pregatite cu ardei iuti (nu ii inghesuiti). Se leaga borcanele cu celofan sau se capseaza si se lasa pana a doua zi sub paturi. Se pot consuma imediat ☐

[shashin type="photo" id="16638,16639,16640" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Si in gradina am avut cativa dar nu indeajuns pentru a umple cateva borcane. Nu-i bai, la anu' presimt ca o voi face :))

[shashin type="photo" id="16641" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

---

## Ardei capia copti in otet

[shashin type="photo" id="16619" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, ardeii capia copti, la borcan, aia intregi si un pic dulci, ma innebunesc :D, dar m-am saturat sa dau o mica caruta de bani pe cate unul, cand batui priun magazine, asa ca m-am gandit sa-i reproduc eu acasa. Mi-am pus sa am si in congelator :D, dar am vrut sa-i am si-n forma asta. E prima oara cand incerc asa ceva si sper ca rezultatul sa fie unul satisfacator!!!

Ingrediente:

- 1 kg. ardei capia copti, curatati si cantariti
- 100 ml. otet
- 100 ml. apa
- 50 g. zahar
- 2 lingurite boabe de mustar
- 1 ramurica telina
- 1 foaie dafin

Mod de preparare:

Se aleg si se spala ardeii:

[shashin type="photo" id="16627" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se coc si se presara cu sare groasa; se lasa cateva minute

acoperiti cu un capac (asa se decojesc mai usor)

```
[shashin type="photo" id="16626" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se decojesc, se desfac fasii (eu am reusit sa-i las jumatati) si se cantaresc:

```
[shashin type="photo" id="16620" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se curata foarte bine de samburi, fara insa sa-i clatiti cu apa (etapa asta am crezut ca nu se mai termina :P)

```
[shashin type="photo" id="16621" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Intr-o craticioara se fierb in clocot pret de 2 minute otetul, apa, zaharul, semintele de mustar, foaia de dafin si telina (nu exagerati cu semintele de mustar, cum am exagerat eu!!!). Daca nu ii mancati in decurs de cateva luni, puneti in apa, la fiert, doua aspirine pisate:

```
[shashin type="photo" id="16622" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Saramura se toarna peste ardeii copti si se lasa sa se patrunda 30 de minute:

```
[shashin type="photo" id="16623" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Ardeii se pun apoi in borcane, usor presati, si se acopera cu saramura obtinuta.

Se pun capacele si se depoziteaza in camara. Se servesc cu putin ulei:

```
[shashin type="photo" id="16624" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Eu am desfacut unul, ca-mi era prea pofta. Foarte buni, aproape ca aia din magazin :)))

[shashin type="photo" id="16625" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Am preluat reteta de aici: [Ardei kapia copti](#)

---

## 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, inasa, 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.

---

# Pudding cu muraturi



Am scris eu Pudding cu muraturi in titlu dar sa nu credeti ca e vorba despre o reteta...dulce ☐  
Ce va arat acum este o alta varianta a delicioaselor Yorkshire Pudding, acele „cosulete” din aluat de clatite, care se pot umple cu tot felul de bunatati. Acum, a fost randul muraturilor :)))

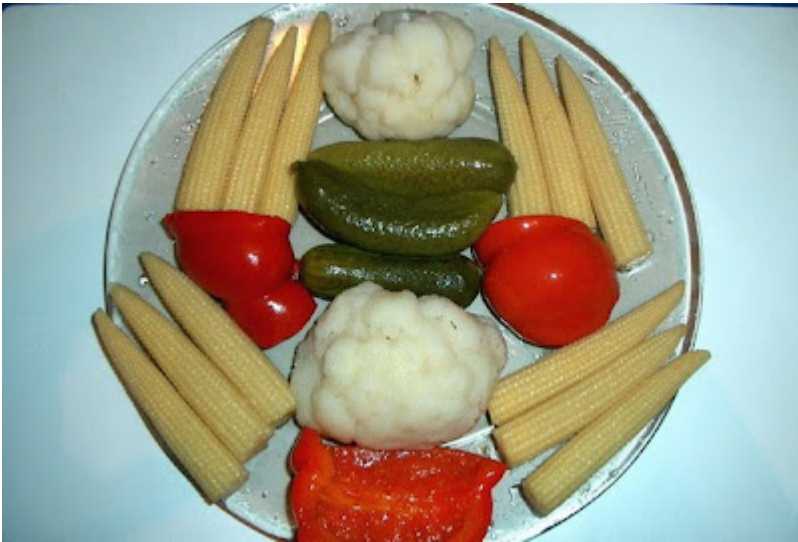
## Ingrediente:

- o portie de **Yorkshire Pudding**
- 500 g muraturi asortate
- 2 linguri smantana sau maioneza
- sare si piper, dupa gust
- masline verzi sau negre, pentru decor(optional)



### **Mod de preparare:**

Muraturi asortate, cam 500 g. de conopida, castraveti, gogosari, mini-stiuleti de porumb din conserva, etc. care se maruntesc si se amesteca ori cu 2 linguri smantana ori cu 2 linguri maioneza...eu am ales maioneza ☐





Se amesteca totul bine, se sareaza si se pipereaza dupa gust, dupa care intreaga compositie se repartizeaza pe puddinguri si se orneaza cu felii de masline verzi sau negre.

Prezente pe masa de Craciun, langa **banutii cu Camembert**:

