

Frigarui cu sunca in jumatati de pepene

Frigarui cu sunca in jumatati de pepene!!

Daca sunteti in cautarea unui aperitiv aspectuos si delicios, pentru a inveseli o masa festiva sau poate doar pentru a petrece clipe pretioase impreuna cu cei dragi, opriti cautarile ☐

Aceste cosulete din pepene galben cu frigarui din prosciutto, ardei si cascaval, sunt alegerea perfecta!!!! ☐

Ingrediente:

- un pepene (cca 1, 5 kg.)
- 2 mere
- o salata verde creata sau simpla
- un ardei rosu
- 300 g sunca crud-uscata (prosciutto prin Italia, sonc in Banat ☐)
- 200 g cascaval
- piper proaspat macinat

Mod de preparare:

Pepenele se spala, se usuca, se pune intr-o punga de nailon si se tine la rece timp de 6 ore, sau peste noapte.

Se taie, apoi, in doua, se indeparteaza samburii, iar miezul se taie cuburi:



Merele se aseaza in jumatatile de coaja de pepene (eu le-am decojit, ca sa poata fi mai usor intepate :P)



Ardeiul si cascavalul se taie cuburi. Feliile de sunca se taie in doua si se ruleaza strans.

Pe bete de frigarui (puteti folosi si betisoare pentru cocktailuri, de ce nu?!...sint mai vesele :P) se infig, alternand, bucati de pepene, felii de sunca rulata, cubulete de cascaval si ardei:



Betele se infig in mere, respectiv in coaja de pepene:



Intre bete se pun frunze de salata, care sa acopere total merele:



Se lasa simple sau se presara cu piper proaspat macinat.
Se serveste cu paine proaspata, poate chiar cu **una cu iaurt** ☐



Desigur, frigarurile pot prinde si un alt contur, adica pot contine **chiftelute la cuptor**, cascaval, ardei copt, etc., dupa imaginatia fiecaruia. De gustoase va asigura, insa, ca vor fi gustoase oricum le „asamblati” :))

P.S. Daca le vreti cu mesaj, decupati ardeiul in forma de inimioara!!!!!!!!!!!!!! ☐

...si nu uitati: si merele se consuma ☐

Chili con carne



Chili con Carne: asa am valorificat eu minunata **fasole tarcata** ☐
...foarte intelept, as zice :)))

A fost spicy si gustos!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 600 g carne tocata de vita
- 2 cepe mari
- 4 linguri ulei de masline
- 800 g fasole boabe
- o conserva mare de rosii (850g.)
- 250 ml supa (de vita)
- un ardei rosu
- un ardei verde
- o lingurita praf de chili sau 1-2 ardei iuti
- 2-3 catei usturoi
- 1/2 lingurita chimion macinat
- 1/2 lingurita oregano uscat
- 1/2 lingurita piper
- sare dupa gust
- 1 varf de cutit scortisoara (optional)

Mod de preparare:

Se alege fasolea, se spala bine; se fierbe in doua, trei ape (apa sa nu fie rece)

Se curata ceapa, se spala si se taie marunt. Se infierbanta uleiul intr-o tigaie si se caleste ceapa, care trebuie sa ramana transparenta. Se transfera intr-o cratita care va merge la cuptor. Se adauga carnea tocata in grasimea ramasa si se prajeste bine; se pune apoi intr-o strecuratoare si se lasa la scurs (astfel, preparatul va avea un gust mai bun). Se repune intr-o alta tigaie cu o lingura de ulei.

Se curata usturoiul si se taie marunt. Se curata ardeii, se spala si se taie fasii sau cubulete. Se adauga la carne si se caleste totul cateva minute.

Se scurge fasolea si se adauga impreuna cu rosiile din conserva la compozitia de carne. Se lasa sa fiarba cateva minute, apoi se condimenteaza bine cu praf de chili (sau cu boia iute), oregano, chimion, piper, sare si scortisoara.

Se toarna supa peste amestec. Chili con carne se tine la cuptor cca. 30 de minute, la foc mediu (cu capac)

Se serveste fierbinte, cu garnitura de orez sau ca atare.

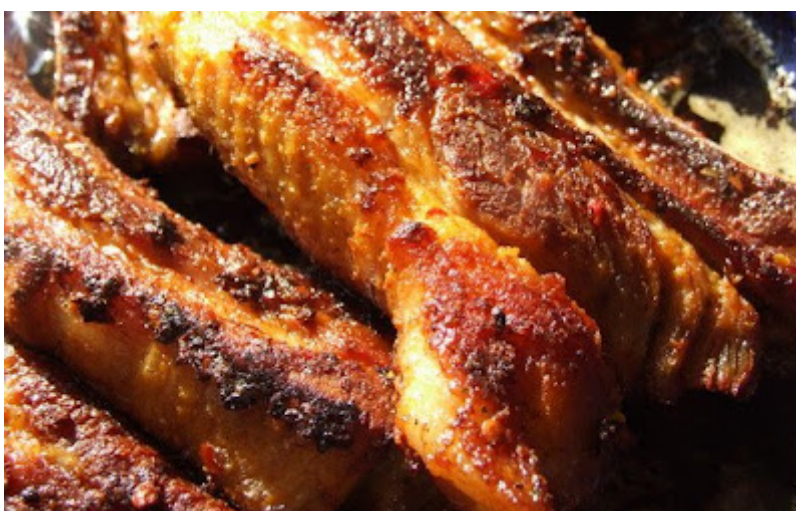
...cateva poze, de atatare a poftelor ☐







Coaste de porc dulci-picante



Coaste de porc la gratar sau la cuptor, pentru toti iubitorii de carne!!! ☐

Ingrediente:

- coaste de porc
- 1 ceapa mica
- boabe de piper
- sare, dupa gust
- 3, 4 catei de usturoi

- condimente pentru gratar
- boia dulce
- **ketchup de casa picant**
- 2, 3 lingurite miere

Mod de preparare:

Coastele de porc se pun la fiert cu boabele de piper, ceapa intreaga si sare dupa gust.

Condimentele pentru gratar se amesteca cu ketchup-ul de casa, usturoiul tocat, boiaua si mierea; coastele fierte se pun la marinat in sosul rezultat si apoi se dau la cuptor pana se rumenesc.

Aici inainte de a fi bagate la cuptor:



...si aici: dupa ☐



Faine rau!!! ☐ ...la vara, incingem grataru' cu ele! ☐
Merg bine langa o salata de cartofi, de fasole... sau ce vreti voi!

Porc cu alune si stafide



Porc cu alune si stafide, o combinatie mai neobisnuita, dar extrem de reusita!

O mancare chinezeasca dulce si condimentata din carne de porc...cu garnitura de orez, bineinteles ☐ ...pe care am savurat-o la maxim!!!

Si aici, la delicioasa **impletitura de cod si somon** apare acest neobisnuit ingredient: stafida :))

Ingrediente:

- 3 felii mai groase de carne de porc, taiate bucatele
- 3 morcovi
- 1 ardei capia
- putin ghimbir taiat fasii subtiri
- un pumn de alune
- un pumn de stafide
- sare, piper

- 2 lingurite zahar brun
- o jumătate linguriță condimente chinezești
- 2-3 linguri sos de soia
- marar și patrunjel (optional)
- orez fiert

Mod de preparare:

Carnea de porc tăiată în bucățele se pune la prăjit în puțin ulei. Puteti folosi ori ceafa de porc, ori cotlet.

Se condimentează cu condimentele chinezești, iar când este prăjită se scoate din ulei.

În uleiul rămas punem morcovii tăiați feliute subțiri și îi lasăm la calit câteva minute. Adăugăm apoi 100 ml apă fierbinte, punem capacul și lasăm la fiert până când morcovii se înmoaie.

În continuare, adăugăm ardeiul fasii, apoi punem carnea de porc și amestecăm bine. Punem zahărul brun, sosul de soia și sare și piper după gust.

La sfârșit, adăugăm atât ghimbirul tăiat fasii cât și alunele și stafidele. Amestecăm totul foarte bine, potrivim de gust și punem marar și patrunjel verde.

Între timp, orezul se pune la fiert în apă cu sare și puțin ulei să nu se prindă, când e gata se pune capacul și se lasă cam 20 minute să se umfle în apă. Dacă vreți ca garnitura de orez să fie mai deosebită, puneți orezul fiert în boluri mici, unse cu ulei, nivelati suprafața cu dosul unei linguri și apoi rasturnați pe farfurie.

Mancarea se servește imediat ☐

E o rețetă simplă și gustoasă, pe care o poate pregăti oricine! Tot ce îmi doresc este să vă placă!!



Reteta preluata de la Alinasirazvan

Sweet and sour pork



Sweet and sour pork sau Porc dulce acrisor, o reteta minunata, cu arome asiatice, o reteta in care **carnea de porc** se impaca la fel de bine si cu zaharul si cu sarea :))

Dar o puteti face si cu carne de pui. Va fi la fel de gustoasa!

O alta reteta dulce si condimentata gasiti aici: **Porc cu alune si stafide**

Ingrediente:

- 500-600 g carne de porc (sau pui)
- 100 g zahar
- 50 g unt

- 200 ml smantana lichida
- o lingurita sos de soia
- 1/2 lingurita otet balsamic
- chili, sare, piper

Mod de preparare:

Prepara caramelul: caramelizeaza cele 100 de grame de zahar la foc mare (atenție la oala, sa nu se prinda)



Cand s-a caramelizat, ia oala de pe foc și adauga untul, care va mormai si sfarai □

Amesteca energic!



Cand caramelul incepe să se întarească, amesteca în continuare și adaugă smântână lichidă.
Lăsa pe foc până când se dizolvă tot și amestecul se omogenizează.



Pentru prepararea carni: pune o lingura de ulei in tigaie si adauga carnea taiata in fasii subtiri.

Tine pe foc pana cand incepe sa „transpire”. Carnea trebuie sa se rumeneasca bine!

Adauga apoi caramelul:



Pune otetul, sosul de soia, sare, piper dupa gust si lasa pe foc, acoperita cu capac, inca vreo 5 minute.

Cand vedeti ca scade iar carnea se caramelizeaza frumos, mancarea e gata!



Servește cu orez simplu (fiert în apă cu sare) și cu legume.

Reteta de la Francisca

Mini-pateuri cu carne



Mini-pateuri cu carne: un **aperitiv** bun si satios!!

Va scriu de la inceput ca in aceasta reteta de mini pateuri cu carne se specifica o tocana de vitel sau porc, dar eu fiindca eram pe fuga am folosit **carne de porc tocata** (in amestec cu vita) si am zis ce-o fi, o fi, dar la final am avut o surpriza extrem de placuta cand am vazut ca au iesit super bune si asa! ☐

Ingrediente pentru 12 forme:

Pentru aluat:

- 100 g unt
- 100 ml lapte
- 100 ml apa
- 320 g faina

Pentru umplutura (doua variante):

- a) 600 g tocana de vitel/porc, gata preparata
- b) 450 g carne tocata (porc+vita) + 3, 4 linguri pasta ardei cu rosii + sare, piper

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Preparare aluat:

Pentru aluat, se dau in fiert untul cu laptele si apa+un praf de sare. Se adauga faina in compozitia fierbinte si se amesteca bine! Aluatul rezultat se lasa sa se odihneasca 15 minute in oala; se aduna apoi intr-o bila, cu mainile infainate, si se pune la frigider cca. o ora.

Cand e gata, se intinde pe o suprafata infainata, in foaie subtire, din care se taie 12 cercuri mari si 12 cercuri mici.





Cercurile mari se aseaza in adanciturile unei forme de muffins (brioase) si se umplu cu tocana sau cu carnea tocata amestecata cu pasta de ardei si rosii si condimentata puternic cu boia, praf de usturoi, sare si piper.





Se acopera cu cercurile mici; se inteapa in mijloc cu o scobitoare si se coc cca. 28-30 de minute:



Rumene si apetisante!!! ☐



Iar aici, asa cum fac la toate retetele mele de la inceputul blogului, va arat pozele vechi ☐

Portia mititica:

Asa arata intoarse (am eu o obsesie cu chestia asta ☐)

Si acum portia : „giant” ☐

Procedeu e acelasi, doar cercurile difera: cu compozitia de

carne:- cu capac:- inainte de a fi date la cuptor:- aici gata: