

Rotite de foitaj



Aceste rotite de foitaj sunt exemplul perfect de reteta care ia nastere din resturi de mancare ☐ Am avut o jumatate de compositie de la **placintelele** favorite ale lui Bogdi, ceva branza si mezeluri prin frigider si-un pic de carne fiarta din supa, cu care nu stiam ce sa fac, asa ca le-am unit pe toate si am facut niste gustarele delicioase pentru toata familia!!! N-am pierdut timp nici cu aluatul, ci am folosit o bucata de foitaj...pierduta si aia prin congelator ☐

Rapid si foarte bun!!!!

Ingrediente:

- 400 g aluat foitaj
- 100 g **ketchup**
- 1 ceapa mica

- 2 catei de usturoi (optional)
- 1 aripa de curcan, fiarta, din supa
- 100 g spanac fiert
- sare, piper dupa gust
- 150 g branza Feta
- 100 g salam
- 100 g sunca de pui
- 1 ou + 1 galbenus pentru uns (si 1 lingura lapte)

!!! Puteti folosi ce aveti prin frigider, inlocuind unele ingrediente din lista mea cu altele (spanac cu dovlecel sau broccoli; Feta cu cascaval; carnea de curcan cu carne de pui, etc.)

Mod de preparare:

Se decongeleaza aluatul de foitaj, dar nu in intregime (sa ramana tare). In acest timp, se incinge cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Se toaca ceapa si usturoiul si se calesc in putin ulei sau unt; se amesteca des. Se pune carnea de curcan, taiata in cubulete, si se lasa 1-2 minute la prajit. Spanacul fiert se toaca marunt si se adauga in tigaie. Se amesteca de cateva ori, se sareaza si pipereaza dupa gust, dupa care se ia de pe foc. Tineti cont de faptul ca veti adauga si Feta in compozitie, asa ca nu sarati prea tare! La final, se adauga oul si se amesteca energic. Se lasa sa se racoreasca putin.

In continuare, se maruntesc salamul si sunca (eu le-am pus in robot), iar branza Feta se sfarama. Se amesteca cele doua compozitii foarte bine.

Se deruleaza aluatul de foitaj pe o suprafata infainata; nu se intinde cu sucitorul, se lasa asa cum este! Se unge cu ketchup si se presara cat mai uniform cu amestecul de branza si carne. Se ruleaza strans si se taie in felii potrivite, care se aseaza pe o tava (cea mare, de la aragaz) tapetata cu hartie de copt. Se ung cu galbenusul amestecat cu lapte (caldut) si se coc cca. 20 de minute sau pana cand se rumenesc frumos.

Aici sunt langa o portie rumena de **muffins cu ton** ☐





Tare bune!!!!





Baghetute crocante



Am surprins si eu, intr-un sfarsit, minunatele baghetute crocante care au facut furori prin blogosfera ☐
Le-am facut de nenumarate ori, in diverse combinatii, si sunt extrem de incantata de rapiditatea cu care se fac si de gustul lor grozav (...de gustoase ce sunt nu am reusit sa vi le arat pana acum ☐)
Veti vedea ca creeaza dependenta!!! :)))

Ingrediente pentru o portie (o tava):

- 300 g aluat foitaj sau aluat de pizza
- 200 g salam sau sunca, feliate foarte subtire
- 200 g cascaval
- un galbenus

Poze noi!!!! ☐



Laura Sava



Mod de preparare:

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

Foaia de aluat se intinde cu sucitorul pe masa infainata. Se aseaza feliile de salam/sunca pe jumatate de foaie:



Se rade cascaval deasupra:



Jumatatea goala de foaie se pensuleaza cu apa si se acopera cu ea partea umpluta cu salam/sunca, cascaval. Se apasa bine pentru scoaterea aerului (puteti sa treceti de cateva ori cu sucitorul peste aluatul impaturit) si se feliaza cu ajutorul rolei de pizza in fasii de cca. 2-3 cm. latime:



Se rasucește fiecare fasie:



...si se aseaza in tava tapetata cu hartie de copt. Se apasa bine capetele baghetutelor, pentru a nu se desface la copt:



Se ung cu galbenus de ou (in care adaugati o lingurita de lapte pentru a-l fluidiza si „manevra” mai usor) si se da tava la cuptor, pana se rumenesc baghetutele:



Eu le-am tinut cam 12 minute...desi dupa a patra tura nu le-am mai cronometrat :))

Va dati seama cat sunt de gustoase?! ☐

Laura
Sava



Pofta mare!!!



Sfat: Aluatul poate fi uns cu sos de rosii iar deasupra puteti presara susan sau mac.

Reteta preluata de la Alina-Lili

Snack picant – salam invelit in aluat



Acest salam invelit in aluat este un aperitiv deosebit, un snack la fel de bun cald cat si rece ☐

Ingrediente pentru 2 portii:

- 2 bucati salam
- 600 g faina
- 200 g unt
- 4 oua mari
- 8 linguri lapte
- 1 cub mic de drojdie -40g
- 2 linguri zahar
- un praf de sare

Mod de preparare:

Se amesteca drojdia cu 2 linguri zahar. Se adauga faina, un varf de cutit de sare, ouale, laptele caldut si untul topit. Se formeaza un aluat care se framanta bine:



Se acopera si se lasa la cald pana cand aluatul isi dubleaza volumul:



Intindeti, apoi, aluatul pe o suprafata presarata cu faina.
Eu, dupa cum ati vazut, am facut portie dubla, asa ca am impartit aluatul in doua:



Luati salamul (care sa contina si grasime) si rulati-l in aluat.



Eventual, il puteti decora cu fasii de aluat. Inainte de a fi pus la cuptor, lasati-l acoperit aproximativ 30 minute.

Aici sint inainte de a intra la cuptor, unse cu 2 oua (eu am mai pus inca un galbenus):



Se lasa la cuptor ca. 30 de minute la foc potrivit (180 grade C).

Aici, coapte:



Sectione:



Pe platou, la servit:



Gustooooos!!!!!! ☐