

# Saleuri de post din foitaj



Dragilor, prima reteta de post din postul Nasterii Domnului, pe care ma rog sa il petrecem, cu totii, cu bucurie sfanta si credinta, sunt aceste minunate saleuri de post din foitaj, rapide si gustoase!

Rapide, pentru ca folosim **aluat de tip foitaj**, gata preparat, si gustoase, pentru ca le-am incercat de nenumarate ori, in diferite combinatii, si toate au iesit super bune!!!

Veti vedea in lista de ingrediente hummus si tahini, doua „dipuri”, doua sosuri reci de care abuzez in post (si nu numai ☺ ) dar pe care, daca vreti, le puteti inlocui cu ciuperci trase la tigaie, cu usturoi, neaparat! ...sau cu mai multi cartofi ori tofu :)) Cantitatile nu sunt batute-n cuie, va puteti juca cu gramajele linistiti!!!

Varianta „de dulce”, cu salam, sunca si cascaval, o gasiti aici:  
**Baghetute crocante**

## **Ingrediente pentru cca. 26-28 de bucati:**

### **Aluat saleuri:**

- 800 g aluat de foitaj (de post)

### **Umplutura:**

- 200 g branza tofu (din saramura)
- 50 g **hummus**
- 50 g **tahini**
- 1 cartof mare, fiert sau 2 linguri piure de cartofi
- sare dupa gust...poate si putin piper □
- 1 lingurita rasa de fulgi de ardei iute (chilli flakes), optional

### **In plus:**

- apa, pentru „uns” aluatul
- seminte de susan

Sfat: puteti pune si un ardei capia, copt sau murat, in umplutura sau putin sos de rosii (gros) ori ketchup.

## **Mod de preparare:**

Primul pas e sa scoateti aluatul din congelator si sa il lasati la decongelat, la temperatura camerei.

Apoi, incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati cu hartie de copt o tava mare (de la aragaz).

Pe masa usor infainata, asezati o foaie de aluat (in pachet sunt 2 foi) si intindeti-o putin cu sucitorul.

Ingredientele pentru umplutura se fac pasta cu ajutorul mixerului vertical.

In continuare, intindeti jumătate din umplutura pe o parte de aluat, cat mai uniform, si acoperiti cu cealalta parte; treceti cu sucitorul, usor, peste aluatul „impachetat”, dupa care taiati, pe latime, cu rola de pizza sau cu un cutit bine ascutit, fasii de aluat care se rasucesc in maini. Intr-o tava vor intra 13 sau 14 bucati, depinde de cat de groase le taiati.

Ungeti saleurile cu putina apa (cu o pensula de bucatarie) si presarati seminte de susan.

Lasati la copt timp de 25-28 de minute, in functie de cat de crocante le doriti (maxim 30 de minute!).



Se coace in acelasi mod si cealalta foaie de aluat, folosind umplutura ramasa.

---

# Fursecuri cu cascaval



Fursecuri cu cascaval, niste „fursecuri” speciale...sarate ☐

Am tot vrut zilele astea sa refac **saratelele cu cascaval**, dar parca voiam ceva nou, ceva care sa-l bucure si pe Bogdi, care in sfarsit a scapat de varicela ☐ , asa ca i-am facut niste fursecuri surpriza, cele mai gustoase fursecuri cu cascaval din iarna asta!!!

...pe care voi fi nevoita sa le refac si de Craciun, fiindca sunt preeea frumoase!!!! Asa mi s-a spus ☐

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

- 125 g unt

- 150 g cascaval ras
- 2 galbenusuri
- 2 linguri smantana
- 250 g faina
- o lingurita cu varf praf de copt
- o lingurita sare

### **Pentru crusta:**

- 2 albusuri
- un varf de cutit boia dulce (optional)
- sare, dupa gust
- 100 g cascaval ras (bine uscat)

### **Mod de preparare:**

#### **Preparare aluat de fursecuri sarate:**

Amestecati untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu cascavalul ras, smantana, galbenusurile si sarea.

Separat, amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le impreuna. Rasturnati apoi acest amestec uscat peste compozitia cu unt si cascaval si framantati bine.

Modelati aluatul in forma de bila si puneti-l la frigider pentru minim 2 ore, acoperit cu folie alimentara transparenta (sa nu se usuce).

#### **Coacere:**

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare si intinsa pentru fursecuri (tava de la aragaz e perfecta).

Intindeti aluatul pe masa infainata, intr-o foaie potrivita (nu prea subtire), care se taie cu forme speciale de bradut, stea, luna, clopotel sau orice alte forme aveti:



Asezati figurinele pe tava pregatita si ungeti-le cu albusurile batute cu un varf de cutit boia si putina sare.

La final, presarati cu grija cascavalul ras deasupra lor:



Coaceti **saratelele** la foc moderat timp de 10-12 minute sau pana cand se rumenesc frumos (nu foarte tare insa, sa aiba o culoare mai mult galbui):



Sunt absolut minunate!!!!



Sper mult sa le incercati si voi!!

---

## **Biscuiti sarati cu morcovi**



Nu stiu daca reteta asta de biscuiti sarati va va inviora inceputul de saptamana (mie numai la dulce imi sta gandul ☹ ), dar citez sa v-o arat, fiindca e o reteta rapida si usor de preparat. Biscuiti sarati cu morcovi si branza pentru toata lumea, asadar! ☺

Un **aperitiv** putin mai neobisnuit dar care ne-a surprins foarte placut! Data viitoare vreau sa ii incerc cu branza Feta (ori de vaca, ori de oaie, cum gasesc).

...si daca va mai raman cativa morcovi, puteti sa faceti si varianta dulce: **Biscuiti dulci cu morcovi!!!!!!!!!!!!!!**

## Ingrediente:

- 3 morcovi mari
- 200-250 g faina
- 100 g telemea uscata
- 2 lingurite ulei
- 2 oua

- chimen, dupa gust
- sare, piper

## **Mod de preparare:**

Curatati morcovii de coaja, spalati-i si radeti-i pe razatoarea cu ochiuri mici.

Radeti si branza pe razatoarea mica si amestecati-o cu morcovii rasi (si presati de suc).

Cerneti faina si adaugati-o in compozitie impreuna cu ouale intregi, sau batute separat, si uleiul.

Puneti sare si piper dupa gust si amestecati totul foarte bine. Vetii obtine un aluat omogen, care se modeleaza in forma de bila si se inveleste in folie alimentara transparenta; se pune in frigider pentru minim 1 ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz e perfecta).

Presarati faina pe planseta si intindeti aluatul. Nu mai gros de 1 cm, totusi! Taiati apoi cu o forma mica, rotunda, sau cu un pahar si puneti rondelele de aluat in tava.

Presarati biscuitii cu cateva seminte de chimen si puneti-i la copt pentru cca. 15-20 de minute.



Sfat: Daca nu va place chimenul, folositi mac sau susan. O alta idee apetisanta ar fi ca, cu putin timp inainte de a fi gata, sa ii presarati cu parmezan ras. Nu am testat varianta asta inca, dar imi doresc...cat de curand! :))

---

## Saratele de post



Saratele de post!!

De **saratelele mele cu cascaval** cred ca a auzit deja toata lumea ☐ , dar cum suntem in post si mie mi s-a facut pofta de ceva sarat si crocant, am preparat rapid niste saratele de post cu chimen.

Sunt absolut incantatoare aceste saratele!! Noi le-am savurat impreuna cu aceasta **pasta de fasole verde**, bunaaa tare dar ele se pot manca exact asa cum sunt :) Sau cu o alta **pasta de legume**. Va urez pofta la rontait!!!! ☐

## Ingrediente:

- 300 g faina
- 70 g margarina
- 150 ml apa minerala (o cescuta de cafea)
- 15 g drojdie proaspata (cat o nuca)
- o lingurita rasa de sare

- 2, 3 linguri chimen
- ulei

Sfat: puteti presara saratelele si cu seminte de mac sau susan, inainte de a le coace.

### **Mod de preparare:**

Se cerne faina. Se pune intr-un vas incapator impreuna cu sarea. Drojdia se sfarama intr-un bol si se amesteca viguros cu o lingurita zahar; se toarna apa minerala peste drojdia lichEFIATA si se amesteca totul bine.

Margarina se topeste la microunde sau la bain-marie.

Se toarna apa cu drojdia si margarina peste faina si se framanta totul foarte bine. Aluatul trebuie sa fie potrivit de moale:



Se lasa aluatul la crescut, timp de aprox. 15 minute, intr-un loc calduros (acoperiti-l cu un prosop de bucatarie). Se intinde apoi o foaie pe o planseta infainata, se unge cu ulei (in loc de ou), si se taie, cu cutitul sau rola zimtata, fasii lunguiete:



Se presara cu chimen:



Se dau la cuptor, la foc potrivit (180 grade C), pentru cca. 12 minute:



...sau pana cand se rumenesc frumos ☐



Sunt grozave!!!! ☐



Noi le-am mancat si fierbinti, si reci, si au fost la fel de bune!  
Cu pasta de fasole verde, cum va spuneam la inceputul postarii, dar  
voi le puteti manca si cu putina branza Tofu rasa sau alte paste.

Foooarte bune, oricum ar fi!!!!!!

---

## Covrigei



Covrigei, multi si buni, numai pentru noi!!!! ☐ Mami a fost, din nou, bucatareasa casei, chiar de ziua ei, dar a primit cei mai dulci pupici de la noi toti!

Daaa, covrigeii astia au fost pe mesele noastre in aproape toate zilele mari de peste an (mai ales de Craciun), asa ca nu puteau lipsi tocmai acum!

Mami, draga de ea, ii face cel mai bine! E una dintre **retetele ei** ☐

Daca nu aveti forma de covrigei, faceti rulouri din aluat si modelati covrigei cu mana...am sa va arat odata „tehnica”...dar sunt sigura ca stiti deja ce si cum :))

## **Ingrediente:**

- 1 kg faina
- 250 g unt sau margarina
- 250 g untura
- 350 g branza telemea de oaie/vaca

- 4 oua
- 1 lingura rasa de sare
- 12 linguri lapte sau 6 linguri smantana
- 4 linguri otet
- 2 galbenusuri pentru uns

### Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt tava mare, de aragaz.

Pentru aluatul de covrigei, se rade branza pe razatoarea mare. Se amesteca cu untura, margarina (daca nu aveti sau va displace profund untura ☐ ...folositi numai margarina sau chiar unt...nu stiu, nu am incercat, dar nu vad de ce nu ar merge).



Se adauga ouale la compositie, laptele sau smantana si otetul:



Urmeaza faina cernuta si amestecata cu sare:



Se amesteca totul foarte bine!!! Mami nu se joaca, dupa cum vedeti  
□



Aluatul se lasa la rece macar 15 minute (sau, daca aveti timp, cca. o ora), dupa care se intinde pe masa infainata si se stanteaza cu forma speciala de covrigei:



Eu, de fericire ca am gasit in sfarsit forma mult-visata (mami avea asa ceva cand eram noi mici, dar apoi s-a distrus/pierdut, habar n-am...) am vrut sa-mi iau 10 bucati!!! ☐  
...m-am abtinut, intr-un final, hihi...

Covrigeii se aseaza pe tava tapetata cu hartie de copt, se ung cu galbenus „indoit” cu un pic de lapte (sa nu fie rece):



Se dau la cuptor cca. 18-20 de minute sau pana cand se rumenesc (se poate presara susan sau mac deasupra, daca vreti):



Grozav de buni!!! ...numa' buni de rontait ☐

Aici erau asezati langa **saratelele cu cascaval**, facute de data asta sub forma de bastonase:



---

**Biscuiti din branza Cheddar cu chimen**



Biscuiti din branza Cheddar cu chimen: niste **saratele** mai neobisnuite dar extrem de gustoase!

Daca aveti musafiri neasteptati sau doar chef de ceva sarat ☐  
...pregatiti (macar) o tava din acesti **biscuiti sarati!**

Se fac rapid si merg de minune cu o bere (cei mari)...si un iaurt (cei mici).

Eu acum i-am incercat pentru prima oara dar cu siguranta vor mai urma si alte ocazii in care ii voi aduce din nou pe masa!

## **Ingrediente:**

- 350 g branza Cheddar, data pe razatoare
- 200 g faina
- 113 g unt moale
- o jumatate de lingurita chimen
- 1/4 lingurita sare

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat:**

Amestecati cu mana toate ingredientele. Desi, daca va este greu, folositi cu incredere robotul de bucatarie :))

Faceti apoi trei rulouri din compozitie (care sa aiba, aproximativ, aceeasi dimensiune); puneti-le la frigider pentru minim 15-20 de minute.

Incalziti cuptorul la aprox. 220 grade C (foc foarte mare); tapetati cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz e perfecta).

### **Coacere biscuiti:**

Taiati felii de 1 cm. grosime din fiecare rulou si asezati-le in tava la mica distanta unele de altele, pentru ca nu vor creste spectaculos.

Dati biscuitii la copt timp de 10-12 minute iar inainte de a-i servi, lasati-i pe un gratar la racit.

Asa arata gata copti, rumeni si frumosi ☐



Au iesit tare buni!!! Mai facem! ☐

Reteta preluata de la Guvi

---

**Săleuri cu vin alb**



Săleuri cu vin alb: foarte fragede și foarte gustoase!!! Și de mare efect pe mesele festive de sărbători sau zile de naștere...ori într-un sfârșit de săptămână, petrecut cu cei dragi!

O **reteta** care m-a cucerit de prima dată când am încercat-o!

Varianta super rapidă, cu aluat de foitaș, o găsiți aici: **Săleuri de post** ☐

## Ingrediente:

- 200 g de unt
- 100-150 g smântână (acra, fermentată)
- o linguriță de sare
- 300 g făină
- 2 linguri de vin alb
- semințe de mac (optional)

Sfat: Nu folosiți Muscat Otoneț sau alt vin dulce. Poate un Pinot Gris?! ☐ Sau un altul, pe care îl aveți la îndemână, dar să fie

sec.

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat:**

Pentru aluatul de saleuri, amestecati toate ingredientele de mai sus si faceti o bila pe care o acoperiti cu folie de bucatarie transparenta. Dati apoi aluatul cca. 20 de minute la rece.

Cu cat lasati aluatul mai mult la rece, cu-atat mai bine, deoarece veti obtine niste saleuri minunate!

### **Coacere saleuri:**

Incingeti apoi cuptorul la 200 grade C (foc mare). Tapetati o tava mare (cea de la aragaz) cu hartie de copt sau ungeti-o cu putin unt si faina.

Intindeti aluatul, nu foarte subtire, si taiati-l in fasii potrivite; asezati saleurile in tava si ungeti-le cu ou batut.

Presarati seminte de mac sau cascaval ras, susan ori chimen...sau orice altceva va face pofta! Eu iubesc macul, asa ca alegerea mea a fost usoara! ☐

Lasati-le la copt cca. 10 min sau pana cand se rumenesc frumos.

Aici, scoase din cuptor:



Super fragede, asa cum nu ati mai gustat niciodata!

Si, desi am incercat sa le lasam sa se raceasca, nu am putut nici macar sa se racoreasca ca lumea sa le lasam :))



Le voi reface intotdeauna cu mare drag, stiind ca vor disparea rapid de pe platouri ☐

Inspiratie: Lizura si mamica ei ☐

---

## Saratele cu cascaval



*Laura Sava*

Aceste saratele cu cascaval sunt cele mai bune saratele din lume!!!  
(sau asa mi s-or fi parut mie, acum dupa post ☹ )

Ce mi-a placut mult la ele e faptul ca ies extraordinar de fragede  
si ca sunt fara praf de copt!!!

Le-am pregatit cu mare drag si le-am adus la **masa de Craciun** sub  
forma de bradut dar se pot face si sub forma de bastonase (poze mai  
jos).

### **Ingrediente pentru o portie:**

- 250 g cascaval
- 250 g faina
- 1 lingurita boia dulce (optional)
- 1/2 lingurita sare
- 200 g unt rece
- 1 galbenus
- susan sau mac pentru presarat deasupra (sau chimen ori sare)

Tot stelute, intr-un alt an ☹



Si floricele:



*Laura Sava*

Portia din anul 2010, sub forma de bastonase (asta ca sa mai iesim un pic de sub tipar ☐ )



*Laura Sava*

Sub forma de inimioara <3



Aici, refacute recent, asa cum imi doream, cu trei forme diferite, intruchipand un bradut:



Am folosit cascaval de casa, care este foarte gras, și au ieșit un pic cam unse...dar de bune, au fost super bune!! :))  
Pe platou, pentru toată lumea!!!



Ca sa fiti siguri ca bradutii nu se destrama, „lipiti-i” cu putina crema de branza, sarata, gen Almette, pusa doar in mijloc!!!  
Aici: **Fursecuri cu cascaval**, aveti o alta idee delicioasa de saratele ☐

### **Mod de preparare:**

Pentru aluatul de saratele, se framanta un aluat din cascaval ras, faina, un praf de sare, 1 lingurita boia si unt in fulgi, adica unt rece, din frigider, dat pe razatoarea mare sau razuit cu feliatorul de legume. Nu se insista cu amestecatul, ba chiar e recomandat sa se vada cateva „puncte” de unt in aluat ☐

Se face o bila care se infasoara in folie si se da la frigider cca. 60 de minute (il puteti pastra si in congelator cateva zile si cand aveti pofta de saratele, il scoateti si il lasati sa se decongeleze lent, la temperatura camerei).

Se incinge cuptorul la 180 grade (foc potrivit).

Acestea sunt formele mele „steluta”, una mica si-una mare, desi mi-ar fi placut sa am 3 feluri, ca sa „cladesc” mai bine bradutii ☐



*Laura Sava*

Se intinde apoi aluatul, pe o suprafata infainata, in foaie de cca. 1 cm si se stanteaza cu formele stea sau brad (ori se taie fasii care se rasucesc):



*Laura Sava*



Se ung betisoarele, sau stelutele, cu galbenus batut, se presara dupa gust cascaval, sare, chimen, mac sau susan:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Saratelele se coc cca. 18 de minute, sau pana cand se rumenesc

frumos:



*Laura Sava*

La fel de apetisante si intoarse ☐

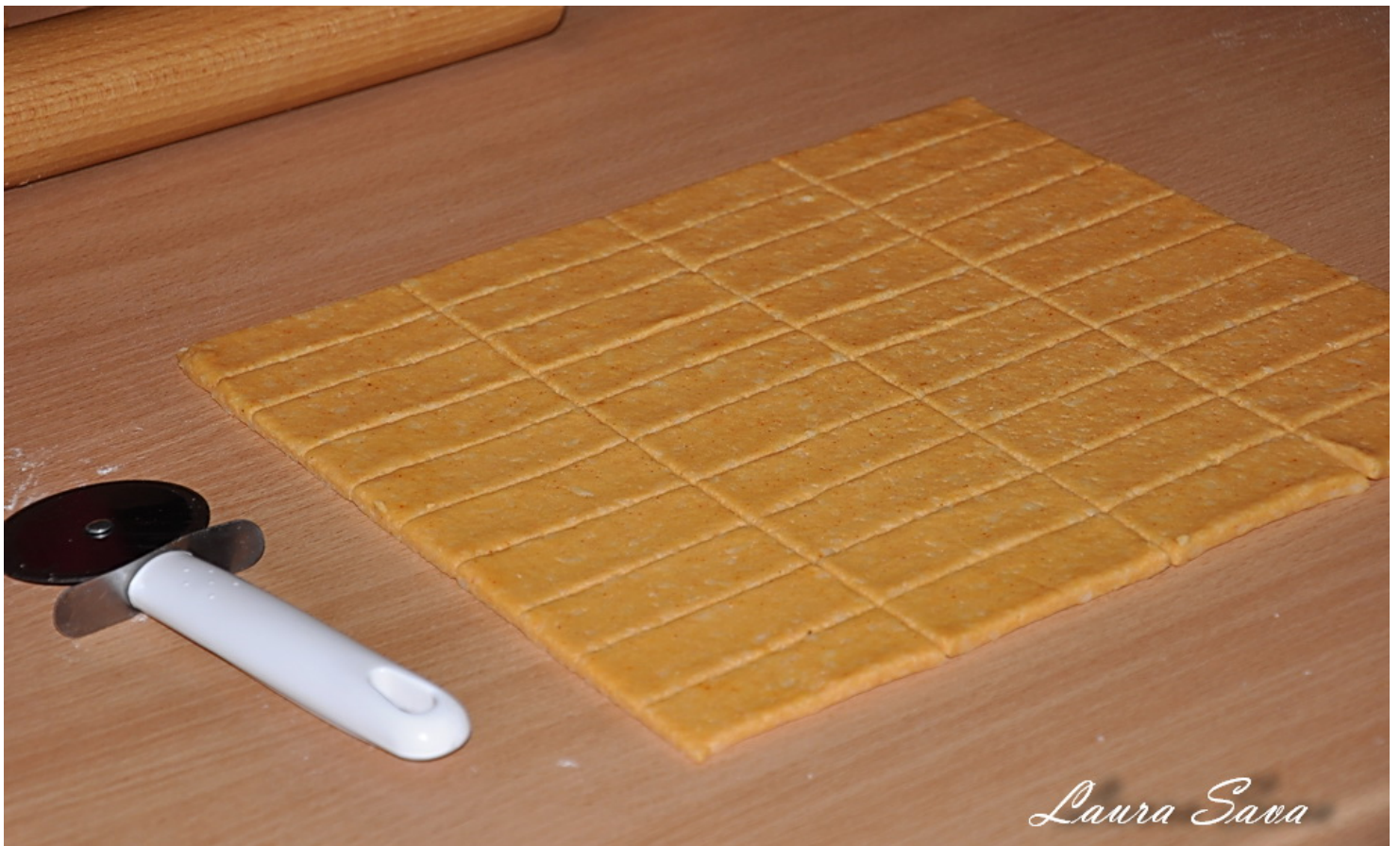


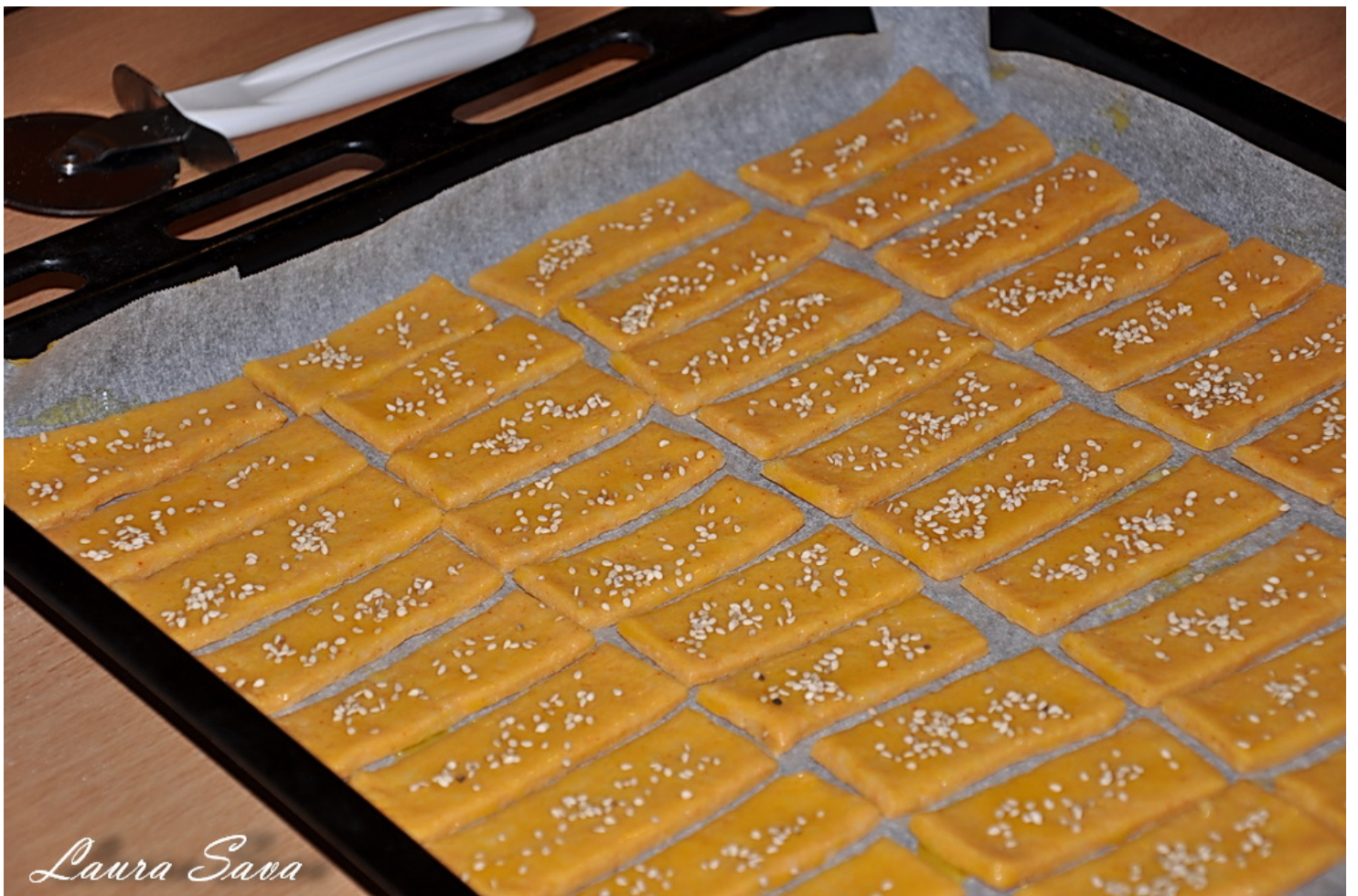
*Laura Sava*

Aici sunt pe masa de Craciun, de anul acesta, tot sub forma de stelute:



Portia „clasica”: poze pas cu pas ☐







*Laura Sava*

Foarte bune, si simple, si festive!!

Laura  
Sava

