

Vargabeles

[shashin type="photo" id="15422" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Vargabeles, sau mai pe romaneste spus: Placinta cu branza dulce si taitei :P, e una foarte usor de preparat si foarte, foarte buna!!!!!! Am refacut-o cu ocazia sarbatoririi a 11 ani de casnicie (love my Cipi!!!!!!!!!!!!!!) si am fost incantata sa vad ca s-a bucurat de acelasi rasunator succes, chiar daca eu imi doream ceva mai romantic...

Din pacate dorinta mea nu s-a mai implinit deoarece de o luna incoace m-am imprietenit la catarama cu o sinuzita rebela (din cauza asta am si lipsit atat de mult de langa voi...).

In fine, nu vreau sa va plictisesc prea mult cu starea mea de sanatate, deteriorata inca, asa ca am sa va imbii cu o portie din varianta rapida a acestei minunatii dulci, si anume cea cu foi de placinta si taitei de cumparat, urmand ca intr-un viitor, sper nu foarte indepartat ;), sa va aduc si varianta „home-made”, adica cea in care vom face chiar noi foaia de aluat si de ce nu, si taiteii.

Va place ce verva am acum dupa mai mult de-o saptamana de „piercinguri”?! ☐

...daaa, s-au terminat intr-un sfarsit si punctiile sinusale, absolut terifiante!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Placinta e dementiala, s-o incercati neaparat!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 6 foi placinta
- 100 g. unt (50 g. pentru tava, 50 g. pentru foi)
- 200 g. taitei
- 4 oua
- 200-250 g. smantana
- 200 g. zahar pudra sau tos
- 500 g. branza dulce
- 1 lingurita coaja rasa de lamaie (optional)
- 50 g. stafide (optional)
- zahar pudra pentru ornat

Mod de preparare:

Se dezgheata, la temperatura camerei, foile de placinta.

Se fierb taiteii si se lasa la scurs. Puteti folosi orice fel de taitei sau chiar macaroane.

Eu am desfacut o cutie cu paste-cuib ☐



Se separa ouale; se bat albusurile spuma, cu un praf de sare. Se bat galbenusurile cu zaharul pana se albesc.

Se adauga smantana, branza dulce, coaja de lamaie si stafidele bine scurse (lasate la macerat in rom cu cateva ore inainte). Se adauga spuma de albus la compozitia de branza si se amesteca usor. Se incorporeaza taiteii fierti si bine scursi.

Se unge tava cu 50 g. unt moale; eu am folosit-o pe cea de **aici**, care are aprox. 42 cm. lungime si 29 cm. latime dar daca vreti ca feliile sa fie mai inalte, folositi una de aprox. 32 cm. lungime/23 cm. latime.

Se pune apoi o foaie de placinta care se unge cu unt topit; se pune cea de-a doua foaie, se unge si aceasta cu unt, iar deasupra se aseaza ce-a de-a treia foaie. Se rastoarna compozitia de branza si

se niveleaza:



Deasupra se pun foile ramase (3 bucati), unse intre ele cu unt topit.

Se coace placinta la foc potrivit (180 grade C) pentru cca. 35 de minute sau pana cand vedeti ca foile se rumenesc frumos ☐



Se lasa la racit (daca puteti :P) si se feliaza dupa imaginatie :))



Se serveste pudrata cu zahar praf:



Delicioasa!!!!!!!!!!!!!!!



P.S. In loc de taitei puteti folosi clatite taiate fasii ☐

Reteta preluata de la Fedit via Alis

Supa de curcan



A venit din nou iarna, ati vazut?!?!?! :)))

...asa ca am preparat rapid o supica fierbinte, mai ales ca Bogdi meu scump e un pic racit, iar supa asta este una dintre preferatele lui ☐

Am facut-o tot cu taitei de casa, dar la fel de tare o savuram cu galuste de gris (pe care trebuie sa vi le arat odata)

...acum nu-mi mai ramane decat sa fac o portie de fursecuri ☐

...aici, in plina pregatire (sa puneti aripi si neaparat gatul), cu gratarul-papuc in spate, acoperit cu mici si zemoase aripioare :))

...alea au fost felul doi ☐





Delicioasa supica este facuta exact ca [supa de gasca](#) ☐

Supa de fazan



Supa de fazan, extrem de delicioasa, nemaipomenit de buna, incredibil de savuroasa!!!!!!!... cine a mai mancat, stie despre ce vorbesc ☐

...iar din pieptutul fiert am facut aceasta minune de pate:

[2007/03/delicatesa-din-piept-de-fazan.html](#)

...dar sa va arat cum am facut supica, nu?! :P:

Aici e fazanul gata transat si epilat :)))



Zarzavaturile, nu foarte multe, ca sa simtim gustul bun al carni:



Totul la fiert, doar cu sare si boabe de piper(fara vegeta, cuburi, etc) tot ca sa nu-i alteram gustul:



Grasimea ce se ridica deasupra, se pune intr-un bol, pana cand supa e gata. Ea va fi repusa in oala, la sfarsitul fierberii, ca sa nu se tulbure supa ☐



Se adauga taiteii de casa:



...si se serveste cu pooooofta!!!!!!!!!!!! :))



Pe langa culoarea galbena, frumoasa, a avut si un gust extraordinar. Bogdi a papat un bol intreg! :)))