

# Vargabeles



Vargabeles, sau mai pe romaneste spus, Placinta cu branza dulce si taitei ☐ , 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 mari
- 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

P.S. In loc de taitei puteti folosi clatite taiate fasii. Asa am auzit, nu am testat inca ☐

## Mod de preparare:

Se dezgheata, la temperatura camerei, foile de placinta.

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

Eu am desfacut o cutie cu paste-cuib ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*

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 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 ☐ ) si se feliaza dupa imaginatie :))



Se serveste pudrata cu zahar praf:



*Laura Sava*

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



Reteta preluata de la Fedit via Alis

---

## **Supa de curcan**



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 savoram 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!!

Aceasta supa de fazan este extrem de delicioasa! Nemaipomenit de buna! Incredibil de savuroasa!!!!!! ...nu mai are rost sa-nsir si alte epitete, cine a mai mancat o astfel de supa, stie despre ce vorbesc! ☐

Iar din pieptutul fiert, din **supa**, am facut o minune de pate, un **pate fin din piept de fazan**, pe care, daca aveti ocazia, va rog eu mult sa-l incercati!! E foarte, foarte bun!

...dar sa va arat mai intai cum am facut supica, nu?! Pentru prepararea careia ii multumesc unei doamne speciale, tanti Neli (dar si sotului ei), care, stiind cat de mult imi place sa gatesc si sa experimentez, mi-au dat un fazan proaspat ☐

Si le multumesc si pentru sfaturile date, la ambele reteta, fara de care cu siguranta nu as fi obtinut acelasi rezultat delicios!

## **Ingrediente:**

- un fazan intreg
- zarzavaturi pentru supa: morcov, patrunjel, pastarnac, telina
- 2 cartofi medii (optional)
- o ceapa uscata medie
- sare dupa gust
- cateva boabe de piper

## **Mod de preparare:**

Lucrurile decurg foarte usor, veti vedea, oricine poate face asta!

□

Aici e fazanul gata transat si epilat :)))

Laura  
Sava



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

Laura  
Sava

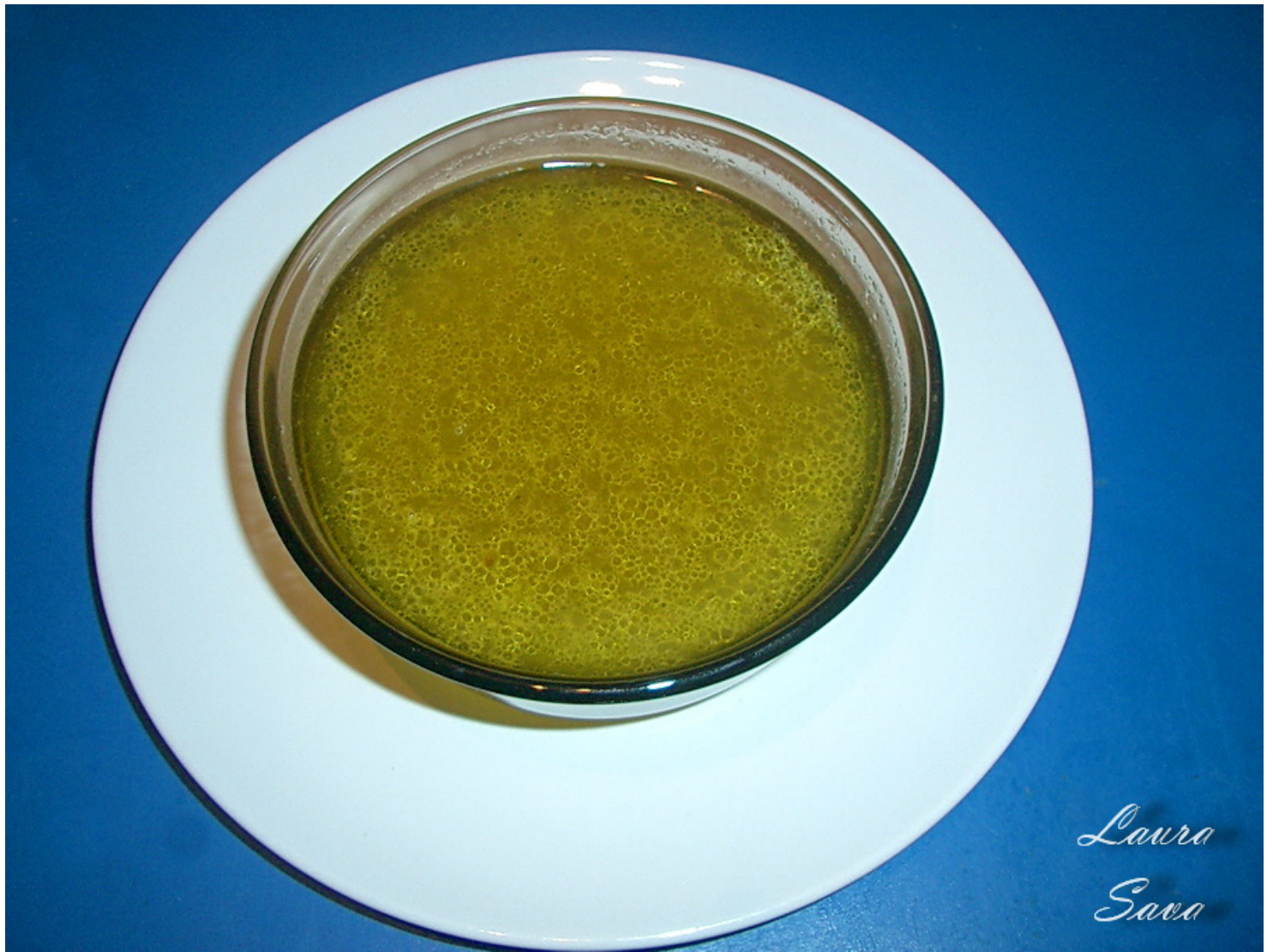


Se pune totul la fiert, doar cu sare si boabe de piper (fara vegeta, cuburi, etc.), ca sa nu-i alteram gustul. Supica se fierbe lent, la foc mic:



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.

Banuti de grasime, cum aveam odata la supele noastre de gaina, crescute in curte:



Cand e gata, supa se strecoara, se lasa sa dea intr-un clocot si se adauga taiteii de casa:



Se serveste cu poooofa!!

Laura  
Sava



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

Iar noi...un pic mai mult!! :))