

Ketchup cu telina



Ketchup cu telina!!

Am ramas taaare in urma cu postarea celor doua retete de ketchup promise la inceputul lui septembrie. Si cu pasta de ardei sau cu zacusca de gogosari.

Si cu multe altele ☐ , dar acum imi iau revansa si va aduc cea mai aromata portie de **ketchup** cu telina.

Iar apoi, una dupa alta, retetele mentionate.

Presimt ca si in plus ☐

Ingrediente:

- un kg ardei capia
- un kg gogosari

- un litru **bulion**
- o telina mare, rasa marunt
- o ceapa potrivita
- 100 ml otet
- 200 g zahar (un pahar)
- 1, 2 foi dafin
- o lingura rasa piper macinat
- 2 boabe enibahar (optional)
- 2 ardei iuti (optional)

Mod de preparare:

Macinati ardeii capia si gogosarii. Daca aveti timp, ii puteti coace mai intai. Veti obtine un ketchup si mai aromat!!!

Amestecati-i apoi cu bulionul de rosii, telina rasa, ceapa tocata, zaharul si mirodeniile. Plus otetul.

Lasati compozitia la fiert timp de o ora si jumătate, la foc potrivit, dupa care treceti totul prin masina de rosii sau macinati la blender pana ajunge ca o pasta.

Puneti compozitia in borcane fierbinti, inchideti ermetic si lasati-le sub paturi pana a doua zi, cand se depoziteaza in camera.

Mie mi-au iesit 8 borcane de 400 g. Spre fericirea lui Bogdi, care acum numai cu ketchup din asta vrea **mini-pizza** ☐

Zacusca de telina si mere

Laura
Sava



Zacusca de telina si mere!!

Zacusca asta de telina cu mere mi-a intrecut toate asteptarile!!!! Si desi a fost ultima **reteta de zacusca** din anul asta, s-a oglindit perfect in dictonul „cei din urma vor fi cei dintai” ☐

Tare m-as bucura daca ati reusi s-o faceti!!!

Ingrediente:

- 1,500 kg vinete coapte
- un kg ardei gras
- un kg gogosari
- 1,200 kg ceapa
- un kg mere acrisoare
- un kg telina
- 200-300 g morcovi
- un litru bulion gros sau pasta de rosii
- unlitru ulei
- sare

Mod de preparare:

Telina si morcovii se rad si se calesc in 250 ml ulei.

Ceapa se toaca, merele se curata si se taie cubulete; se calesc in impreuna in 250 ml ulei.

Ardeii si gogosarii, curatati de cotoare si seminte, se toaca si se calesc in 250 ml ulei.

Din vinetele coapte se face o salata cu 100 ml ulei (se toaca vinetele sau se dau prin masina de tocat).

Cand toate s-au racit, dupa ce au fost fierte separat, ca si la **zacusca de ciuperci**, se pun intr-un vas mare, cu pasta de rosii/bulion si un pahar de apa.

Se omogenizeaza, se adauga sare dupa gust si restul de ulei. Se da la cuptor, la foc mic, sa fiarba. Cand zacusca a scazut si uleiul s-a ridicat la suprafata, este gata ☐

Zacusca se pune in borcane care se inchid ermetic. Se pot steriliza in cuptor, la foc mic, timp de 30 de minute, daca faceti o cantitate mai mare.

Laura
Sava



Supa crema de telina



Supa crema de telina: o supa simpla dar plina de aroma!!

Dragii mei, pana cand ne hotaram ce o sa facem in weekend, m-am gandit ca ne-ar prinde bine tuturor o **supa** fierbinte si sanatoasa, o supa crema de telina. De post ☐

Telina e din „lotul” asta: **Salata de telina**...ultimele bucati!!!!!!

Cred ca si datorita lor a iesit atat de buna supica noastra!

Ingrediente:

- 2-3 teline tinere (mai mititele)
- 2 cepe mici
- 3 cartofi
- un mar (optional)

- 1 1/2 litri apa
 - sare, piper
 - 50 ml ulei de masline
 - o legatura de patrunjel verde sau ceapa verde
- crutoane de paine

Sfat: Marul, dupa cum ati vazut, este optional dar va recomand sa nu il ocoliti, pentru ca imprumuta supei un gust minunat!

P.S. Eu ador crutoanele, si usturoiul ☐ ...asa ca la prajitul crutoanelor am adaugat doi catei de usturoi, taiati in felii mai mari (pe care insa daca se ard nu ii mai adaugati in supa, fiindca dau un gust amarui supei).

Mod de preparare:

Pregatire supa de legume:

Curatati telina si ceapa, taiati-le in cubulete si puneti-le la fiert in apa cu sare. Lasati sa fiarba vreo 20 de minute.

Dupa ce au fiert, adaugati cartofii taiati cubulete si marul curatat de coaja.

Cand toate legumele sunt fierte, strecurati supa si pasati legumele, subtiind piureul cu zeama in care au fiert.

Adaugati ulei de masline, sarati daca mai e cazul, si lasati sa mai dea cateva clocote.

Presarati verdeata tocata, patrunjel sau ceapa verde, adaugati un praf de piper si formati un „inel” din ulei de masline, ca decor ☐

Servire:

Serviti supa fierbinte, cu crutoane prajite de paine:



Laura Sava



*Laura
Sava*

Fooooarte gustoasa!!! ☐

Salata de pui cu telina



Dragii mei, stiu ca aceasta salata de pui cu telina este total nepotrivita pentru prima zi de post, astazi fiind prima zi din postul Craciunului, cel mai frumos si mai usor post de peste an (cu muulte dezlegari la peste ☐) dar este o salata delicioasa, pe care, momentan, o vor savura cei care nu tin post ☐

Acest post este unul al bucuriei si al sperantei, si imi doresc tare mult, si cu ajutorul lui Dumnezeu, sa il tin pana la capat, asa ca ne vom bucura impreuna de hrana duhovniceasca pe care ne-o va aduce, dar si de cea trupeasca (am atatea retete minunate de post pe care de-abia astept sa le „degustam” impreuna).

Ingrediente:

- 250 g carne de pui
- 500 g cartofi

- 100 g mere
- 100 g telina
- 200 g **maioneza**
- 50 g mustar
- sare, piper
- 50 g coniac (optional)
- 4-5 oua fierte

Vesnica poveste de inceput, despre gradina noastra minunata ☐
...acum a venit randul telinei, pe care, sincer, nu m-asteptam s-o
smulg din pamant cu propriile-mi maini :)))





Am avut numai „exemplare” din astea aratoase :))



...drept pentru care m-am hotarat sa fac zacusca de telina, dar a fost in zadar, fiindca multe dintre ele au ajuns in supa ☐

Pentru **salata de pui**, se pun la fiert carnea si cartofii (in coaja), bineinteles, in vase diferite.

Se lasa sa se scurga si apoi se taie felii subtiri in lungime:



Daca aveti carne fiarta, din supa, cu-atat mai bine :) ...asa am facut si eu, am folosit carnea din supica lui Bogdi, hihi..



La fel se procedeaza cu merele curatate:



...si cu telina cruda (daca nu agreeati gustul ei puternic, in stare cruda, fierbeti-o cat sa se inmoaie putin)



Se amesteca toate ingredientele cu maioneza facuta in casa, mustar, coniac si sare si piper dupa gust:



Se aseaza salata in boluri/cupe de servit:



Laura Sava

Se fierb ouale; se orneaza salata cu sferturi de ou, asezate in forma de floare (eu, din nou cu obsesia mea florala ☺)



Laura Sava

P.S. Se pot adauga, dupa preferinta, si alte legume sau fructe, sau

salam si sunca in loc de carne de pui.
Salata se poate servi ca garnitura dar si ca aperitiv.

S-aveti poftaaa!!!!!! ☐



**Salata de ton cu maioneza din
telina**



Salata de ton cu maioneza din telina: o reteta care ne-a cucerit inca de la prima degustare!!

Eu lesin dupa ton si dupa porumb, si dupa multe alte chestii ☐ , dar cred ca aceasta salata de ton cu maioneza din telina ar placea oricui!

E adevarat ca are in compozitie o maioneza un pic mai altfel, dar tocmai asta o face atat de speciala ☐

E o **salata de post** grozava, satioasa si absolut perfecta pentru dezlegarile la peste!

Ingrediente:

- o conserva ton natur/ulei
- o conserva (mica) porumb dulce fiert

Pentru maioneza de telina:

- 1 telina medie
- 1 lingura mare de mustar
- ulei (cca. 100-120 ml)
- zeama de la o lamaie (mica)

!!! Daca nu va place telina, folositi doi cartofi mari. Sau alegeti-va maioneza de post preferata din acest colaj: **4 retete de maioneza de post**

Pe felii de paine prajite la prajitor, aceasta pasta de ton devine si mai buna!!!



Mod de preparare:

Se curata telina, se taie bucatele si se pune la fiert, in apa cu sare, pana se inmoaie. Se lasa la scurs intr-o strecuratoare, dupa care se paseaza. In cazul meu, la blender, dar se poate trece si prin sita.

Se amesteca apoi cu mustar si un praf de sare si se adauga, treptat, ca la maioneza, uleiul si zeama de lamaie.

Tonul se marunteste si se amesteca cu boabele de porumb, de asemenea, lasate la scurs.

La final, se adauga maioneza din telina si se amesteca totul foarte bine.

Pastrati salata la frigider, acoperita cu folie de bucatarie transparenta, ca sa nu se oxideze!

Delicioasa salata asta!!! Mai ales cu niste rosii cherry, bine coapte :))



Laura Sava



Laura Sava



Iar aici, mai jos, va las prima „incercare” a mea, salata de ton cu maioneza din telina, pe care am postat-o initial. Atunci am ornat-o cu cateva masline umplute cu ardei si cu ardei mici, foarte iuti, Piri Piri.

Pozele vechi:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sara