

Crap cu ghiveci de legume la cuptor



Crap cu ghiveci de legume la cuptor!!

Dragii mei, nu va puteti inchipui cat de gustos este acest **crap cu ghiveci** de legume la cuptor!!!

Eu l-am preparat intr-o forma de lut...in forma de peste ☐ , dar nu va necajiti daca nu aveti o astfel de „oala” de lut fiindca il puteti prepara in orice alta tava.

Straturile de peste si legume se vor transforma la cuptor in cea mai delicioasa **mancare de peste** din lume! ☐

Ingrediente:

- 1, 2 kg crap
- 500 g ceapa
- un morcov mare
- o telina potrivita
- un patrunjel mic
- 1/4 varza dulce
- 3-4 cartofi
- 4-5 rosii
- o vanata
- un dovlecel
- 1/2 conopida medie (3-4 buchetele)
- 100 g bame (optional)
- 8 ardei (capia)
- 250-300 ml ulei
- sare

Mod de preparare:

Se pregatesc legumele pentru ghiveci si o oala/tava emailata...sau de lut, cum am avut eu:



Laura Sava



Laura Sava

Se pregateste ghiveciul de legume: se curata, se spala legumele, se taie bucatele si se calesc in ulei; se sareaza si se lasa sa fiarba, cu capac, pana cand se inmoaie.

Se unge tava cu ulei si se aseaza un strat de ghiveci de legume:



Deasupra se pune pestele intreg (curatat si spalat in prealabil)



Se umple si pestele cu cateva linguri de ghiveci :



Laura Sava

...si se acopera cu restul de ghiveci ramas:



Se adauga ulei si se baga tava la cuptor, la foc potrivit (180 grade C), pentru cca. 2, 3 ore:



Cand zarzavatul este bine inmuiat si pestele patruns, mancarea este gata (ghiveciul cu crap este nemaipomenit de gustos daca se adauga ulei suficient)



Laura Sava

Se portioneaza:



Laura Sava

Se serveste fie rece, fie cald:



Laura Sava

Nu stiu in alta tava ce se intampla cu oasele mici ale pestelui,
dar in vasul de lut direct s-au topit ☐



Foooooarte gustos!!!!!!!

P.S. Oala de lut trebuie tinuta in apa, cu tot cu capac, pentru minim 15 minute, inainte de a o introduce la cuptor.

Sarmale in vas de lut



Sarmale in vas de lut: o reteta traditionala!!

In zilele de sarbatoare, cat si in cele de sfarsit de saptamana, banatenii mananca, fara discutie ☐ , supa cu taitei, sarmale si friptura...cu compot ☐

Eu cum supa fac destul de des si in timpul saptamanii, nu numai in weekend (Bogdi e fan!!!), o mai inlocuiesc cu ciorba de pui, de porc, dar sarmalele sunt de nelipsit.

Si friptura. Si clar, desertul...pe care am sa vi-l arat imediat! De data asta, am facut **sarmale** in vas de lut, si bine-am facut, caci au iesit demential de bune!!!!!!!

Ingrediente:

- un kg carne de porc tocata sau tocatura mixta (vita+porc)
- o varza mare, murata
- 200 g costita afumata
- 2 cepe mari
- 250 ml **bulion** sau rosii tocate
- 130-150 g orez
- sare, piper
- boia dulce

- crengute de cimbru sau marar
- un ardei gras sau iute (optional)
- smantana

Cu smantana grasa, de casa, sunt atat de bune!!!!



Mod de preparare:

Puneti carnea tocata intr-un castron incapator.

Tocati cepele si caliti-le in ulei (sau untura, daca aveti, ies mai bune asa!). Puneti-le apoi peste carnea din castron si amestecati totul foarte bine.

In untura ramasa se pune orezul si se caleste usor pe foc; se rastoarna in castronul cu carne si ceapa, se adauga condimentele, putina apa rece (1, 2 linguri) si se omogenizeaza.

Se desfac foile de varza; sarmalele se invelesc numai in „varful”

frunzelor de varza (scoateti cotorul).

In oala mare de lut, pe fundul uns cu untura/ulei, asezati un strat de varza tocata, crengute de cimbru sau marar, cateva bucatele de afumatura, un strat de sarmale, si tot asa pana se termina sarmalele. Ultimul strat trebuie sa fie de varza si costita.

Acoperiti sarmalele cu bulion indoit cu apa (atat cat sa treaca peste sarmale) si ardei gras sau iute, crestati in varf. Se fierb sarmalele la foc mic, o zi intrega, hihi...

Eu le-am lasat la cuptor vreo 3, 4 ore, seara, si tot pe-atat a doua zi, de dimineata.

Se servesc doar cu smantana sau cu mamaliga, daca vreti , si neaparat acompaniate de-un vin rosu, bun!

Nemaipomenit de gustoaseeeee!!!

...n-am poze pas cu pas, da' cate sunt, sper sa va atate pofta! ☐



Laura Sava,

Prima tura de copt:



Laura Sava



Laura Sava



...a doua, catre final :))



Laura Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Si totusi nu pot sa nu impart si cu voi un pic din festinul nostru :))

Laura
Sava



Laura
Sava



P.S. Daca nu aveti vas de lut, claditi-le in orice alt vas;
fierbeti sarmalele la foc mic, iar la sfarsit dati-le 30 de minute
la cuptor pana la rumenirea verzei.

P.P.S. A doua zi, sarmalele sunt si mai gustoase, deci daca vreti
sa va impresionati prietenii, socrii ☐ ...faceti-le cu o zi inainte!

Pui la cuptor în vas roman



Pui la cuptor in vas roman!!

Reteta asta nu e deloc o mare filozofie, stiu, dar e extrem de
gustoasa si simt ca trebuie sa v-o impartasesc.

Aveti nevoie doar de-un vas de lut, traditional, simplu sau mai „cu
creasta”, ca al meu, si de un pui bine crescut ☐

Veti obtine cel mai savuros pui in vas roman din lume!!!!!!!!!!

Noi l-am „testat” de ziua lui Bogdi cu mare succes, gustul puiului
fiind practic de nedescris, cu carnea moale si zemoasa si cu-o

crusta aurie si crocanta, la care-mi lasa gura apa si acum ☐
Incredibil de simplu si incredibil de bun!

Nu aveti asadar nevoie decat de-un pui, de condimentele preferate
si de muuulta rabdare :))

Nu mai stiu exact cat l-am tinut la cuptor, dar oricum destul cat
sa ma bombardeze ai mei cu intrebari, *sfioase*, de genul: Caaaand e
gataaa??!!!!!!????????? ☐

Deci, de vreme ce povesti nemuritoare, de data asta, nu am sa va
spun, am sa lansez doar pozele, ademenitoare sper :))



Cateva sfaturi despre vasul roman:

E foarte important de stiut ca inainte de prima utilizare, vasul
nou va fi periat pentru a indeparta praful.

Va fi spalat apoi cu apa fierbinte si apoi cufundat, atat vasul cat si capacul acestuia, in apa rece timp de aproximativ o ora.

De-abia dupa aceea puteti aseza pe fundul vasului, uns usor cu ulei, puiul bine condimentat:



Puiul se pune in cuptorul rece, nu incalzit dinainte...caldura trebuie sa creasca treptat, pentru a evita riscul de a se crapa...

Il puteti lasa la 180-200 grade C, iar in ultimele 10-15 minute il lasati fara capac, pentru a se rumeni frumos.

Eu l-am tinut cam 45-50 de minute, dar depinde si de cat de mare e puiul...asa ca, verificati catre sfarsit daca e asa cum va place!



Puiul s-a facut, practic, in sos propriu...



...un sos extrem de gustos pe care l-am turnat fara nicio remuscare peste garnitura de **cartofi crocanti**...pe care i-am asortat unei delicioase salate de ridichi...da, (inca) de la noi din gradina :))



...si totusi, la finalul apoteotic al acestei postari, hi, hi...am sa adaug cateva cuvinte, poate folositoare celor care au norocul sa aiba o/un astfel de oala/vas in bucataria proprie.

Vasul roman este realizat manual, din lut, un material poros ce absoarbe apa, aceasta formand in timpul incalzirii treptate in cuptor un strat de aburi atat in interiorul vasului cat si in cuptor.

Alimentele pregatite astfel isi pastreaza savoarea naturala, iar friptura va avea o coaja crocanta, dar va fi moale si succulenta la interior.

Vasul roman se preteaza pentru prepararea oricaror tipuri de alimente: orice fel de carne, garnituri (legume, orez, etc.) ori feluri de mancare combinate.

Prepararea in suc propriu a alimentelor favorizeaza pastrarea gustului lor natural, permitand o digestie usoara si sanatoasa.

De asemenea, in vasul roman alimentele se pot gati si fara grasime, fiind indicat in prepararea meniurilor dietetice.

Oua ochiuri in vas de lut



Laura Sava

Aceasta reteta de oua ochiuri in vas de lut e chiar problematica, hihi...dar numai la capitolul „imagine”!

...desi, chiar daca nu aveti (inca) o forma din asta haioasa de lut (vaaaai, ce mult imi place!!! ☺) puteti dezlega usor problema, folosindu-va de tigaia clasica :))

Sunt foarte fericita ca o am dar n-am sa va spun ca de doi ani zace in camara ☹

Mi-a cumparat-o mami a mea draga din Horezu, impreuna cu inca vreo doua, tot de lut, printre care si o oala mare pentru **sarmale**, pe care de-abia astept sa o indes cu niste **sarmale delicioase din foi de vita** :))

Pana atunci, insa, sa parcurgem voiosi minunata „reteta”!!

Ingrediente:

- 4 oua
- putin unt
- sare si piper, dupa gust

Vasul are pana si o mica cartulie cu retete atasata iar in poza de prezentare sunt niste oua-ochiuri foarte faine, perfecte pentru copii (am sa i le fac lui Bogdi candva!)



Laura
Sava

Bucate alese in oala de lut
Finom izek cseréptálban
Leckere Bissen aus dem Römertopf

In doua, diferite dar atragatoare, ipostaze □



Laura Sava



...si desi nu scria, eu am lasat forma pentru aproape o ora in apa, si de-abia dup-aia m-am apucat de treaba.

Mod de preparare:

Primul pas e sa ungem cu unt forma:

Laura
Sava



Apoi vom introduce ouale in vasul pregatit pentru prajit:

Laura
Sava



Condimentam puternic cu condimentele favorite (sare, piper, etc.)



Laura Sava

Si tinem forma la cuptor pana cand ouale se intaresc. Noi le-am servit langa o portie sanatoasa de **spanac cu lapte** ☐



Ouale ies foarte usor din forme, dupa cum vedeti:

Laura
Sava



Sunt foarte, foarte gustoase (sau oi fi fost eu prea vrajita de minunata-mi forma de lut?! ☺)

Informatii importante:

Vasul de lut se foloseste atat in cuptorul traditional cat si in cuptorul cu microunde. In acest caz, ouale se inteapa cu furculita. Orice alt fel de intrebuintare duce la fisurarea vasului.

Preparatele se aseaza intotdeauna in cuptorul caldut si se ridica treptat temperatura cuptorului.

Se evita racirea brusca a vasului. Se recomanda asezarea vasului scos din cuptor pe o scandura sau pe un prosop uscat.

Dupa utilizare vasul se lasa la inmuiat si se spala in apa calduta.