

DR. GOTTSCHALK
Larousse gastronomique
Paris, Librairie Larousse, 1938

© Editura VENUS, 1999

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii VENUS.
Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor fragmente din
acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită conform legii nr. 8/96.

BUDINCI – MANGARURI

DR. GOTTSCHALK

CU

BUDINCI, BUDINCI

150 de rețete de să mori de poftă!

50 g unt cu mărcăcina, 100 g carne de porc, 100 g lepte,
o lingură. Traducerea, selecția și redactarea textelor
Cartofii se fiabă. Se amestecă brânza de vacă cu ouă, untui, simăntina și sare. Se
azăză, într-o formă tinsă cu unt și presărată cu pesmet, un strat
de cartofi și unul de brânză, alternativ, până se termină compoziția. Se toarnă deasupra lăpticile și se dă la cuptor. După
gust, în compoziție se poate pune și piper. Se poate servi și
ca desert, dacă în loc de piper se pune zahăr.

BUDINCA DE CARNE

200 g carne de vită, 2 felii groase de pâine, 100 g unt,
3 ouă, 200 ml lepte, pesmet, sare (după gust).
Carnea se curăță și se împarte în bucăți. Se săiază și se pun la fier.
Feliile de pâine se împart în bucati și se storc bine în
mână. După ce a fierit carne și pâine, se pun la fier
răcorit, după care se lăsată să se

BUDINCI, BUDINCI

120 de rețete de șănișor și boala

Tăbăcătorie, sefie și răscăcerie exterior

DOUA PRIMI

DR. GOTTSCHALK
Larousse gastronomique
Paris, Larousse, 1938

Tiparul executat la:



Toate drepturile rezervate. În conformitate cu legea privind serviciile Editorului VENUS.
Orice publicare, reproducere sau utilizare a cărții în totalitate sau în parte, sau a unor fragmente din
acest text, fără autorizația scrisă a editoarelor, este interzisă și constituie o infracție penala conform legii nr. 67/96.

BUDINCI – MÂNCĂRURI

1 kg cartofi, 1 pachet brânză grasă de vaci, 2 ouă, 50 g unt (ori margarină), 50 g smântână, 100 ml lapte, o linguriță unt și una pesmet, sare, piper

BUDINCĂ DE BRÂNZĂ DE VACI

1 kg cartofi, un pachet brânză grasă de vaci, 2 ouă, 50 g unt (ori margarină), 50 g smântână, 100 ml lapte, o linguriță unt și una pesmet, sare, piper

Cartofii se fierb în coajă, se curăță și se tăie felii. Se amestecă brânza de vaci cu ouăle, untul, smântâna și sarea. Se aşază, într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet, un strat de cartofi și unul de brânză, alternativ, până se termină compoziția. Se toarnă deasupra laptele și se dă la cuptor. După gust, în compoziție se poate pune și piper. Se poate servi și ca desert, dacă în loc de piper se pune zahăr.

BUDINCĂ DE CARNE

200 g carne de vită, 2 felii groase de pâine, 100 g unt, 3 ouă, 200 ml lapte, pesmet, sare (după gust)

Carnea se curăță de pielite, se spală și se pune la fier. Feliiile de pâine se înmoiează în lapte rece și se storc bine în mână. După ce a fierit, carnea se scoate din apă, se lasă să se răcească, după care, împreună cu feliiile de pâine stoarse, se

dă de trei ori prin mașina de tocăt, apoi se freacă bine cu circa 70 g unt și cu cele trei gălbenușuri puse pe rând, până ce compoziția devine o pastă omogenă. Se adaugă albușurile bătute spumă și se amestecă ușor, până la perfecta lor integrare. Se toarnă totul într-un vas Jena care se pune într-un alt vas, la foc moderat, circa 30 de minute. După ce s-a copt, se răstoarnă pe un platou și se servește fie cu un sos pentru budinci-mâncăruri, fie cu un piure de legume.

BUDINCĂ DE CARNE, CARTOFI ȘI CIUPERCI

250 g pulpă vițel de lapte, 250 g cartofi, 200 g ciuperci, 100 g unt, 3 ouă, 250 g smântână, 50 g parmezan ras, 2 linguri unt și 2 pesmet, sare (după gust), 2-3 pahare sos de roșii

Carnea se curăță de piei și zgârciuri, se spală, se zvântă într-un șervet curat, se taie bucăți nu prea mici, se fierbe înăbușit în puțin unt cu apă, se lasă să se răcească și se dă prin mașina de tocăt. Cartofii se curăță, se spală și se pun la fier. După ce au fierit, se scurg de apă și se pasează, printr-o sită inoxidabilă, într-un castron.

Ciupercile se spală în mai multe ape, se zvântă într-un șervet curat și, concomitent cu fierberea cărtofilor, se toacă mărunt și se fierb înăbușit în puțin unt cu apă, la foc moderat. Într-un alt castron se freacă spumă 70 g unt, la care se adaugă, pe rând, amestecând mereu cu o lingură de lemn, ca să se omogenizeze, gălbenușurile, smântână, 30 g parmezan ras, piureul de cartofi și albușurile bătute spumă. Într-un vas de Jena uns cu unt și tapetat cu pesmet se pun, alternativ, un strat din compoziția cu cartofi, unul de carne și unul de ciuperi, potrivind astfel încât ultimul strat să fie din compoziția de

cartofi. Se fierbe trei sferturi de oră la bain-marie, după care se răstoarnă pe un platou, se presară deasupra parmezan ras și se servește cu sosul de roșii pus în sosieră.

BUDINCĂ DE CAROTE

2,5 kg carote, 100 g făină, 300 ml lapte, 200 g unt, 10 ouă, 250 g smântână, 100 g cașcaval ras, o lingură sare, 2 linguri zahăr, 2 linguri unt și 2 pesmet

Aluatul opărit: 300 ml apă, 150 ml untdelemn, 300 g făină, 10 ouă, un praf de sare

Carotele se spală, se curăță și se fierb, apoi, trei sferturi din ele se pasează, iar un sfert se taie cubulete. Piureul se amestecă bine cu aluatul opărit, smântâna, gălbenușurile, jumătate din cașcavalul ras, carotele cubulete, zahărul și albușurile bătute spumă. Se unge un vas de Jena cu unt și se tapetează cu pesmet, se pune toată compoziția în el și se coace la foc potrivit. Când este gata, se servește cu restul de unt și de cașcaval puse deasupra.

Aluatul opărit se pregătește astfel: apa se pune la fierb împreună cu sare și untdelemnul. La primul cloicot se pune și făina, dintr-o dată. Se trage pe marginea mașinii și se amestecă până când nu mai are cocoloașe. Se trage complet de pe flacără și se lasă să „se aşeze“. Ouăle se adaugă treptat.

BUDINCĂ DE CARTOFI (I)

500 g cartofi, 200 g brânză telemea, 100 g unt, 3 ouă, 250 g smântână, 2 linguri unt și 2 pesmet, sare (după gust)

Cartofii, spălați, curătați și iarăși spălați, se fierb în apă cloicotindă cu sare, dar doar într-o singură apă, ca să nu-și piardă substanțele nutritive, se scot din oală cu lingura de spumărit și se lasă să se răcească. În acest timp se dă pe răzatoare brânza telemea, until se freacă spumă și se bat albușurile spumă. După ce s-au răcit, cartofii sunt trecuți printr-o sită inoxidabilă și amestecați, într-un castron, cu brânza telemea rasă, apoi, frecând mereu amestecul cu o lingură de lemn, se adaugă, unul câte unul, gălbenușurile, until, smântâna și albușurile bătute spumă. După ce toate s-au încorporat, compoziția rezultată se toarnă într-un vas de Jena uns din belșug cu unt și bine tapetă cu pesmet, se bagă în cuptor, la foc potrivit, și se lasă 20-30 de minute. Se servește cu sos de roșii sau ca garnitură lângă o porție de carne fiartă ori friptă.

BUDINCĂ DE CARTOFI (II)

1 kg cartofi, 250 g brânză sărată, 250 g smântână, 4 ouă, 50 g unt, unt și pesmet pentru uns și tapetă

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se fierb în apă cloicotindă cu sare, se trec prin sită, se adaugă gălbenușurile frcate bine, smântâna, brânza rasă și se amestecă totul ușor. Compoziția se toarnă într-un vas de Jena uns cu unt și tapetă cu pesmet, deasupra se pune until tăiat bucăți mici și se coace la cuptor, la foc potrivit, timp de o jumătate de oră.

Se servește caldă.

BUDINCĂ DE CARTOFI CU BRÂNZĂ DE VACI

500 g cartofi, 200 g brânză de vaci, 200 g brânză telemea, 10 g unt, 4 ouă, 250 g smântână, 2 linguri unt și 2 pesmet, sare (după gust)

Se prepară compoziția pentru budinca de cartofi (vezi rețeta de la p. 7). Apoi se amestecă bine, cu o lingură de lemn, brânza de vaci cu un ou și cu sarea necesară. Se unge un vas de Jena cu unt, se tapetează cu pesmet și se pun, alternativ, un strat din compoziția pentru budinca de cartofi și un strat din brânza amestecată cu ou, potrivindu-se în aşa fel încât ultimul strat să fie din compoziția pentru budinca de cartofi.

Se bagă în cuptor, la foc potrivit, și se lasă timp de circa 30 minute. Se scoate vasul de Jena, se răstoarnă budinca pe un platou și se servește cu un sos de roșii sau cu sos olandez.

BUDINCĂ DE CARTOFI ȘI CARNE

500 g cartofi, 200 g brânză telemea, 200 g carne de vită, 100 g unt, 3 ouă, 250 g smântână, 2 linguri untdelemn, 2 linguri pesmet, sare (după gust)

Carnea, curățată de pielile, spălată, se pune la fieră. Între timp, se prepară compoziția pentru budinca de cartofi (după rețeta de la p. 7). După ce a fieră, carne se dă de trei ori prin mașina de tocăt, tocătura se curăță de zgârciuri și se amestecă bine cu untdelemnul și sarea necesară. Apoi, într-un vas de Jena uns cu unt și tapetă cu pesmet, se pun, alternativ, un strat din compoziția de budincă și un strat de carne, potrivindu-se astfel încât ultimul strat să fie din compoziția de budincă.

Se bagă în cuptor, la foc potrivit, și se lasă circa 30 de minute, după care se scoate vasul de Jena, se răstoarnă budinca pe un platou și se servește cu orice sos pentru budinci-mâncăruri sau cu o lingură de smântână.

BUDINCĂ DE CEAPĂ ÎN ALUAT

Respect pentru oameni și cărti

750 g ceapă albă, 80 g unt, 150 g slănină, 6 linguri smântână, 4 ouă, 50 g brânză rasă, puțină nucșoară rasă sau piper, unt pentru uns

Pentru aluat: 300 g făină, 125 g unt, o lingură smântână, 125 g brânză telemea rasă, puțină sare

Se cerne făina pe planșetă, la mijloc se face un loc în care se pun untul, smântâna, sarea și brânza, se amestecă bine cu mâna până se obține un aluat elastic, care se ține la rece o oră.

Slănia se ține cinci minute în apă clocotită, apoi se clătește în apă rece, se scurge, se taie în felii foarte subțiri și se călește în puțin unt, fără a se rumeni.

Ceapa se curăță, se spală, se taie în lamele foarte fine, apoi se călește la foc mic până se nmoie bine, având grija să nu se colozeze. Când este gata se trage deoparte și se lasă să se răcească. Se ia o formă potrivit de mare, se unge cu unt și se capitonează cu o foaie de aluat groasă de aproximativ 3 mm, care se înteapă cu furculița în câteva locuri.

Se aşază ceapa într-un strat uniform, se netezește deasupra, apoi se pun felioarele de slănină și se presară brânza rasă. Ouălele se bat ca pentru omletă, se amestecă omogen cu smântâna și nucșoara rasă, se sărează și se piperează după gust, apoi se toarnă peste budincă. Se pune forma în cuptorul încins, la foc potrivit, 30-35 minute. Când budinca este frumos rumenită se scoate din cuptor și se servește imediat în forma în care a fost coaptă.

BUDINCĂ DE CIUPERCI

300 g ciuperci, 5-6 ouă, 2 chifle (cornuri), o jumătate de pahar lapte, o legătură pătrunjel, o legătură mărar,

o linguriță margarină, o legătură ceapă verde, sare și piper după gust

Se spală ciupercile și se pun la fier. Când sunt fierte, se trec prin mașina de tocăt împreună cu chiflele înmuiate în lapte și stoarse. Ceapa, tocată mărunt, se prăjește în margarină, se adaugă mărar și pătrunjel, apoi se pune totul peste ciuperci. Se freacă gălbenușurile cu amestecul de mai sus, peste care se presară sare și piper. Se adaugă smântâna și albușurile bătute spumă. Compoziția se toarnă în formă și se fierbe timp de o oră, la bain-marie. Se poate servi cu sos de ciuperci.

BUDINCĂ DE CLĂTITE CU OREZ

500 ml lapte, 3 linguri orez, 3 linguri zahăr, o jumătate baton vanilie, 2 linguri și jumătate unt proaspăt, o lingură migdale, 2 ouă, 3 linguri marmeladă de caise (sau gem)

Orezul, șters într-un șerbet ud, se fierbe cu lapte, zahăr și vanilie. După ce a fierbat se răcește, se adaugă la untul (două linguri) frecat spumă, se pun și gălbenușurile, albușurile bătute spumă, migdalele măcinate și se amestecă ușor. Într-o timp, se prepară clătite obișnuite. Se unge cu puțin unt un vas de Jena, se pune o clătită, un rând de orez (colorat cu marmeladă de caise ori cu gem, dacă o servim ca desert), alternativ, până se termină clătitele și compozitia. Se dă la cuptor 15-20 de minute.

BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SARDELE

O cutie sardele, 2 linguri cașcaval ras, 2-3 roșii sau o lingură pastă de roșii subțiată cu puțină apă caldă, unt pentru uns