

Mircea Georgescu

**Rețete
din
bucătăria lumii**



SIGMA PRIMEX

CUPRINS

CUVÂNT ÎNAINTE	3
APERITIVE, SUFLEURI, SOSURI	4
SALATE	15
BORȘURI, CIORBE, SUPE	25
PREPARATE DIN CARNE	42
PREPARATE DIN PASĂRE	93
PREPARATE DIN PEȘTE ȘI CRUSTACEE	112
PREPARATE DIN LEGUME	133
PREPARATE DIN OU ȘI PASTE FĂINOASE	173
BUDINCI, CLĂTITE, PLĂCINTE	182
DULCIURI, TARTE, TORTURI	194
BĂUTURI ȘI COCKTEILURI	217

APERITIVE SUFLEURI SOSURI

1. APERITIV PENTRU BĂUTURĂ (GRECIA)

Măruntaie de miel, 2 rinichi, 150 g brânză sărată, 2 cepe tocate, 1 lămâie, cimbrisor, măghiran, sare, piper, ½ ceașcă cu ulei, 1 pahar vin roșu.

Se opărește carnea de miel. Se taie în bucăți mici, inclusiv rinichii. Ceapa este călită împreună cu rinichii și măruntaiele, după care se adaugă brânza tăiată în cuburi. Se stropește cu vin și suc de lămâie, se adaugă sarea, piperul, cimbrisorul și măghiranul. Se lasă la fiert 30 minute. Se servește cald.

2. ARCH DE LUXE (S.U.A..)

115 g carne de vită, ceapă, brânză, 1 frunză salată, 1 felie de roșie, ketchup, sos, o chiflă tăiată în două. („Mc Donald's“)

3. BRÂNZĂ COAPTĂ ÎN PERGAMENT (BULGARIA)

400 g brânză, 60 g unt, 1 linguriță de piper roșu pulbere.

Se taie brânza în felii groase de 1 – 1,5 cm. Pe pergamentul uns cu unt se așază câte o felie de brânză, pe care se pune câte o bucățiță de unt. Se presară piper și se învelește. Feliile astfel pregătite se pun în tavă și se coc. Se servesc în pergament.

4. BLINELE (RUSIA)

300 g făină de grâu, 300 g făină de secară, 25 g drojdie de bere, 5 ouă, 60 g de unt, sare.

Se dizolvă drojdia în apă călduță și se pune în gropița făcută în centrul cratiței, în făina de grâu. Se frământă aluatul, se acoperă cu un șervet uscat și se lasă acoperit, la căldură, timp de două ore sau până ce își dublează volumul. Se adaugă făina de secară, gălbenușurile, smântâna, sarea și albușurile, bătute spumă.

Se lasă aluatul să se odihnească 20 de minute. Se încinge puțin unt într-o tigaie și se prăjesc, pe rând, clătite ceva mai groase. Se servesc cu smântâna și pește afumat.

5. CREAMĂ „FONDUE“ (BELGIA)

750 g brânză grasă, 1 litru de vin sec alb, 1 cățel de usturoi, 1 lingură de făină, 2 păhărele de coniac, crutoane de pâine albă.

Se freacă pereții unei cratițe cu usturoi pisat. Se pune vinul și brânza tăiată în cuburi. Se adaugă piper și se pune la foc mic, amestecându-se continuu cu o lingură de lemn. Când capătă densitatea unei creme, se toarnă – amestecându-se continuu – făina dizolvată în puțină cremă. Se lasă să dea într-un clocot. Se adaugă coniacul. Se servește cu crutoane de pâine albă.

6. FELII DE PÂINE PRĂJITĂ (BULGARIA)

Pâine uscată, 3 ouă, 1 pahar de lapte, ½ pahar de ulei de floarea-soarelui.

Se taie pâinea în felii subțiri, se înmoaie fiecare felie în lapte, apoi în ou bătut și se prăjește. Se servesc cu zahăr, miere, dulceață sau brânză.

7. FRIPTURĂ CU PÂINE (SLOVACIA)

10 felii de pâine, 10 felii de friptură, sos de friptură, bulion, castraveți acri.

Se ung feliile de pâine cu bulion și se pun deasupra feliile de friptură abia scoase de la prăjit. Se pun într-o cratiță. Separat se amestecă sosul de la friptură cu puțin bulion și castraveți murați, tăiați mărunț. Se toarnă în cratiță, peste feliile de pâine și friptură, și se lasă la foc.

Se servesc fierbinți.

8. GUSTARE DE PEȘTE AFUMAT (NORVEGIA)

1 pește afumat de 1 kg, 5 ouă, 50 g de unt, 1 ceapă mare, sare, piper, câteva felii de pâine de secară.

Se taie peștele în tot atâtea felii câte felii de pâine sunt. Se curăță peștele de șira spinării, se taie capul și se scot piețele. Într-un alt vas se pregătesc jumări de ou cu sare și piper, după gust. Pe fiecare felie de pâine se așază peștele, deasupra se pune oul jumări și se presară puțină ceapă tocată mărunț. Se pune deasupra o altă felie de pâine de secară.

9. GUSTARE ȚĂRĂNEASCĂ (SLOVACIA)

2 kg cartofi fierți, 1 ceapă mare, o ceașcă cu lapte, 4 ouă, 6 cârnăciori, sare, untură, mărar.

Cartofii fierți se taie felii. Se prăjesc ușor în untura fierbinte, adăugându-se ceapa tocată mărunț. Înainte de a se înmuia ceapa, se adaugă și cârnăciorii tăiați în rondele, apoi ouăle bătute în amestec cu lapte și sare. Se lasă pe foc cât să se facă omletă. Se servește fierbinte cu mărar tocat, presărat deasupra.

10. MUHAMMARA (SIRIA)

15 ardei iuți uscați, 2 linguri mari pesmet, 2 pahare cu miez de nucă, 1 linguriță de zahăr, 1 linguriță de chimen, 1 ceapă, 1 pahar cu ulei de măsline, ½ pahar cu sirop de rodii, sucul de la două lămâi, sare.

Se pun ardeii iuți în apă caldă, apoi li se scot cotoarele, semințele și nervurile. (Ardeii iuți se pot înlocui eventual cu un pahar și jumătate de boia de ardei iute, în amestec cu un pahar de apă caldă – lăsate împreună timp de o jumătate de oră).

Se dau ardeii iuți prin mașina de tocat. La fel se procedează cu ceapa și miezul de nucă. Se amestecă cele trei ingrediente și se mai dau o dată (împreună) prin mașina de tocat. Se adaugă pesmetul pisat mărunț, chimenul, sarea, amestecându-se totul ușor. După omogenizare se adaugă sucul de lămâie, siropul de rodii și uleiul de măsline. Se freacă bine, îndelung, cu o furculiță.

Notă: Este un aperitiv potrivit băuturilor alcoolice ce se pot servi cu miez de nucă pisat sau alune prăjite.

11. PASTĂ ROȘIE DE CURY (THAILANDA)

11 ardei iuți roșii cărora li s-au înlăturat semințele, 9 ardei foarte iuți mici, 1/8 linguriță sămânță de coriandru prăjit, 1 linguriță sămânță de chimen prăjit, 1 lingură supă de rădăcină tânără de „galagna“ curățată, 1 lingură supă din tulpină de „lemon gras“ (plantă aromată cu gust de lămâie), 25 căței de usturoi pisat, 1 linguriță sare, 1/2 linguriță pastă de creveți.

Ardeii iuți și sarea se pisează într-o piuliță până când sunt fin măcinați. Se adaugă celelalte ingrediente, în afară de pasta de creveți și se amestecă bine. Se adaugă pasta de creveți și se amestecă din nou. Este un ingredient folosit la multe mâncăruri.

12. PLATOU RECE (GRECIA)

2 cartofi fierți, 1 conservă de sardine, 1 ou tare, 1/2 roșie, 2 foi de lăptucă, 1 ceapă mică, 1 felie de șuncă, 1 felie de salam, 1 bucățică mică de brânză feta, 2-3 măsline, maioneză.

Cartofii se taie în felii. Pe o farfurie se așază două foi de lăptucă și deasupra lor sardinele, salamul, șunca, cartofii, oul tăiat în două, jumătatea de roșie tăiată în felii, brânza și măslinele. Deasupra oului se pune puțină maioneză și o felie de lămâie pe sardele. Se adaugă ceapa tăiată în felii.

13. RULADĂ CU MAZĂRE (CEHIA)

6 felii de șuncă, 8 linguri de mazăre, 6 ouă, 1 cană cu lapte, făină, untură, pătrunjel, sare, pastă de roșii.

Mazărea, călită puțin în untură, se pune la fiert. Feliile de șuncă fiartă se ung cu pastă de roșii. Se așază deasupra ouăle omletă. Se rulează ușor și se leagă cu ață. Se amestecă laptele cu puțină făină, se sarează. Se adaugă bulion și pătrunjel verde, tocat mărunț. Se lasă în cuptor până ce scade puțin sosul.

Mazărea se servește drept garnitură.

14. SANDVIȘ CALD CU BRÂNZĂ (GRECIA)

8 felii de miez de pâine, 4 felii de șvaițer, 4 ouă, 4 felii de șuncă, 1 ceașcă cu lapte, sare, piper.

Se scoate coaja de la pâine. Pe fiecare felie de pâine, se pune o felie de șuncă și una de brânză. Se acoperă separat cu o altă felie de pâine, formându-se patru sandvișuri. Într-o tigaie se încălzește uleiul. Într-un vas în care s-a pus laptele se pun sandvișurile unul câte unul, după care se călesc pe ambele părți în tigaia cu ulei încins. Se prăjește câte un ou și se așază pe sandvișuri.

Se servesc calde.

15. SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC (VENEZUELA)

1 kg dovleac, 8 linguri apă, 2 lingurițe sare, 3 linguri unt, 1 ceașcă cu ceapă tăiată mărunt, 1/2 ceașcă cu partea albă dintr-un praz tăiat mărunt, 4 cești de consommé de carne, 1/2 linguriță sare, 1/4 linguriță piper alb proaspăt măcinat, 3/4 ceașcă de smântână, 1 ceașcă cu cubulețe de pâine prăjite în unt.

Se cojește dovleacul, se taie în bucăți, se spală și se pune într-o oală cu apă cât să-l acopere (cam 8 cești de apă), împreună cu cele două lingurițe de sare. Se dă într-un clocot și se lasă să fiarbă cam 25 de minute, până se înmoaie. Se scurge. Într-o cratiță se pune untul pe foc. Se adaugă ceapa și prazul și se prăjesc, cam 5 minute. Se adaugă consommé-ul și se lasă să fiarbă la foc mic cam 2-3 minute. Se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească și apoi se amestecă foarte bine cu mixerul. Se adaugă dovleacul, sare, piper și se bate totul bine. Se toarnă iar în oală, se dă într-un clocot și se mai fierbe 2-3 minute. Se mai adaugă ingrediente după gust, se stinge focul, se adaugă smântâna și se servește cu pâine prăjită în unt.

16. ȘUNCĂ CU ROȘII (ITALIA)

100 g șuncă, 800 g roșii, 150 g ceapă, 1 pahar cu ulei, sare, piper, cimbru, pătrunjel.

Se taie ceapa mărunt și se pune la prăjit în ulei împreună cu șunca tăiată cubulețe. Se adaugă roșiile curățate de piețițe, tăiate potrivit. Se presară cimbru și pătrunjel tocat și se lasă să fiarbă la foc mic. Când sosul s-a îngroșat, se presară deasupra sarea și piperul.

17. TARTINE SCOȚIENE (SCOȚIA)

8 felii de pâine intermediară, 500 g brânză de oaie, 1 linguriță muștar, 1/2 pahar de bere, 100 g unt topit, piper, pătrunjel.

Brânza, tăiată în felii subțiri sau rasă, se pune la topit într-o cratiță, la foc mic. Se adaugă deasupra piperul, berea și muștarul, amestecându-se bine, continuu, cu o lingură de lemn, până compoziția devine consistent. Feliile de pâine se prăjesc în unt și se ung cu amestecul obținut înainte. Se presară pătrunjelul tocat mărunt și se lasă în cuptorul încins timp de câteva minute.

18. TARTINE SLOVACE (SLOVACIA)

500 g pâine albă, 2 cești cu vin roșu, 500 g ficat, 100 g slănină, 5 ouă, boia, untură, pesmet și sare.

Se stropesc feliile de pâine cu vin. Ficatul și slăcina se taie în cubulețe mici și se amestecă cu pesmet, ouă, sare și boia. În amestecul obținut se înmoaie feliile de pâine, apoi se dau prin pesmet și se pun la prăjit într-o tavă cu untură fierbinte.

19. VARENICHE (UCRAINA)

500 g făină, 2 ouă, 500 g brânză telemea, 2 cești cu smântână, 250 g unt, sare, piper.

Din făină și apă, cu puțină sare, se face o cocă ce se întinde cu sucitorul, după ce a fost lăsată să se odihnească o oră. Se taie în pătrate cu latura de 5 cm. Se pune în fiecare pătrat o lingură din amestecul de brânză rasă cu smântână, piper și sare. Se acoperă cu un alt pătrățel și se lipesc bine marginile. Se pun la fiert într-un vas cu apă clocotită, sărată. Se servesc fierbinți cu unt topit.

20. „CANELONI“ DE ISTRIA (CROAȚIA)

8 clăite, 200 g brânză de vaci, 50 g „prosciutto“ (jambon uscat și afumat), 80 g jambon, 80 g champignons, 2 ouă, 80 g pâine albă (din ziua precedentă), ulei, 200 g roșii, piper proaspăt măcinat, sare.

Se fac opt clătite. „Prosciutto“ și jambonul se taie în cubulețe. Ciupercile se taie în felii subțiri. Brânza se pasează. Se bat ouăle. Pâinea se dă pe răzătoarea mare. Jambonul și „prosciutto“ se prăjesc ușor în puțin ulei, se adaugă ciupercile și piperul. Nu se prăjește mai mult de 10 minute. Din cantitatea obținută, a treia parte se lasă pentru sos. Cele două treimi rămase se amestecă cu brânza. Cu pasta obținută se umplu clătitile și se împachetează în formă de sarmale. Se dau prin ou, apoi prin pesmet făcut din pâine rasă, și se prăjesc în ulei fierbinte. Sosul se face din treimea cantității rămase în care se adaugă roșiile și sarea, călite la foc mic.

„Caneloni“ se servesc cu sosul lor, garnisiți cu măslinile verzi și presărați cu parmezanul ras.

Notă: Prosciutto (it.) este un preparat din carne de porc, caracteristic pentru

țările mediteraneene. Se prepară din pulpă, deosebit de sărat, condimentat, prin presare și uscare, așa încât produsul, tăiat în felii subțiri, are o culoare roșie foarte vie și un aspect de ceară. Denumirea exactă este „prsut“.

21. SUFLEU CU CÂRNĂCIORI AFUMAȚI (ROMÂNIA)

500 g cârnăciori afumați, 150 g făină, 300 ml lapte, 4 ouă, 150 g cașcaval ras, sare, piper.

Se taie cârnăciorii mărunț și se prăjesc puțin. Din lapte, făină și 50 g de cașcaval ras se face un sos alb. Când s-a răcit, se adaugă cârnăciorii, piperul și sarea, gălbenușurile și apoi albușurile bătute spumă. Se unge cu unt o formă de Jena, se presară făină și se pune întreaga compoziție. Se scoate din cuptor când s-a rumenit. Se servește cald, cu cașcaval ras.

22. SUFLEU DE FASOLE VERDE (ISRAEL)

1 kg de fasole păstăi, 5 linguri unt, 3 linguri făină albă, 1 ceașcă cu lapte, 5 linguri cașcaval, uscat, ras, 5 ouă, sare.

Se curăță fasolea și se fierbe în apă clocotită, în care s-a pus puțină sare. Se scurge, se adaugă unt și se așază într-un vas rezistent la foc. Separat se pun 2-3 linguri rase de făină albă la prăjit în patru linguri cu unt, amestecându-se bine. Se lasă pe foc până se rumenește și se stinge cu lapte. Se lasă să fiarbă până când se îngroașă bine și se dă la o parte. Când s-a răcit puțin, se adaugă cașcavalul ras și, rând pe rând, gălbenușurile. Se amestecă tot timpul și se potrivește de sare. Se adaugă albușurile bătute spumă tare. Se amestecă bine. Întreaga compoziție se toarnă peste fasole și se stropește cu unt. Se presară cașcavalul ras și se dă la cuptor, cam o oră. Când a crescut, se scoate din cuptor și se servește cald, în forma în care a fost preparat.

23. SUFLEU DE SPANAC (PALESTINA)

2 kg spanac, 5 linguri cu unt, 1 lingură cu făină albă, 1 ceașcă cu smântână, 5 linguri cașcaval ras, 5 ouă, sare.

Spanacul se spală și se fierbe. Se încălzește într-o cratiță puțin unt, se adaugă făina și se lasă până ce capătă culoarea aurie. Se pune spanacul și se adaugă cașcavalul uscat și ras, amestecând continuu. Se presară sare după gust și se lasă să se răcească puțin. Se toarnă gălbenușurile, câte unul, apoi albușurile bătute spumă, se pune spanacul și un vârf de sare. Se unge vasul special pentru sufleu cu puțin unt, se presară deasupra cașcaval ras. Se lasă la cuptor cam trei sferturi de oră, la foc potrivit.

24. MUJDEI CREOL (CUBA)

1 căpățână de usturoi, 1 ceapă, 2 fire de cimbru, 1 vârf de cuțit de chimion, 1/4 de nucșoară rasă, zeama de la două lămâi.

Toate ingredientele se zdrobesc într-un mojar și se amestecă cu zeama de lămâie.

Notă: Friptura se unge cu untură și se stropește cu mujdei din belșug, lăsându-se la rece, până a doua zi. Se mai stropește o dată cu mujdei proaspăt și cu grăsime fierbinte.

25. RAYTA (INDIA)

5 borcane iaurt, 1/2 kg castraveți, 2 morcovi, 2 mere acre, zyra (condimente ce pot fi înlocuite cu un amestec de sare cu piper).

Se toarnă iaurtul într-un vas și se bate bine, adăugându-se castraveții fără coajă, morcovii și merele rase iar la sfârșit zyra.

26. SOLOMAHA (UCRAINA)

300 g roșii semicoapte, 300 g ardei iute, 300 g ardei dulce (sau gogoșari), 100 g usturoi, sare, piper, ulei.

Se coc pe grătar ardeii iute, ardeii dulce (gogoșarii) și roșiile. Se curăță de pieluțe și se dau prin mașina de tocat, împreună cu usturoiul curățat. Se adaugă după gust ulei, piper și sare.

Se servește de obicei cu mămăligă caldă.

27. SOS ALB (GRECIA)

6 linguri cu unt, 6 linguri cu făină, 2 ouă, 1 linguriță cu sare, piper, nucșoară, 2 cești cu lapte rece.

Făina se călește în unt câteva minute. Se stinge cu laptele rece și se amestecă mereu ca să nu se facă cocloașe. Se ia cratița de pe foc. Se adaugă ouăle bătute, sarea, piperul și nucșoara.

Notă: Această cantitate este suficientă pentru 500 g spaghete.

28. SOS ALB CU CIUPERCI (ROMÂNIA)

Pentru sos: 40 g unt, 40 g făină, 300 ml lapte, 1/2 linguriță sare, 10 boabe de piper negru, 50 ml smântână. Pentru ciuperci: 150 g ciuperci, 50 ml apă, 25 g unt, 1/2 linguriță sare.

Se curăță ciupercile, se spală în mai multe ape, se taie în feliuțe subțiri și se lasă într-o cratiță la fiert timp de aproximativ 10 minute, împreună cu untul, apa

și sarea. Separat se călește făina în unt, la foc potrivit, amestecându-se ușor, până ce capătă o culoare ușor gălbuie. Se stinge cu lapte rece, amestecându-se continuu, până când începe să clocotească și să se îngroașe. Se diluează cu zeama de la ciuperci, se adaugă piperul și sarea și se lasă la fiert circa 15 minute. Se adaugă ciupercile și smântâna și se lasă să fiarbă în câteva clocote.

29. SOS CUBANEZ ȘI CARAIBIAN (CUBA)

3 căței usturoi, 1 linguriță sare, 1 vârf cuțit piper negru măcinat, 4 linguri ulei sau untură, 1/2 ceașcă pastă de tomate, 2 lingurițe de suc de portocale acre (sau oțet), 1 ceapă, 1 ardei gras.

Usturoiul zdrobit, cu sare și piper, se prăjește cu ceapa și ardeiul, tăiate foarte fin. Se adaugă celelalte ingrediente și se mai lasă la foc mic circa un minut.

Notă: Trebuie să rezulte cam o ceașcă de sos. Sosul acesta, condiment de bază în bucătărie, se poate păstra în congelator, în tăvițele de cubulețe de gheață. Se folosește la supe, paste făinoase, orez etc.

30. SOS CRIOLLA (PERU)

1 ceapă mare, 1 ardei gras, 1 linguriță de ardei gras dat prin mașina de tocat, 3 lămâi, 1/2 lingură ulei, sare, piper.

Se taie ceapa rondele subțiri și se spală cu apă caldă amestecată cu sare. Se lasă în apă rece. Se pune într-un castron și se amestecă cu sare, piper, ardeiul dat prin mașina de tocat, cu ardeiul tăiat felii cât mai subțiri și sucul de lămâie. Se amestecă bine și se lasă la macerat două ore. Se adaugă ulei și se amestecă.

Notă: După gust, se pot folosi și ardei picanți în loc de ardei grași.

31. SOS DE HAGINA (CHINA)

Hagina, ulei de susan, bicarbonat, sare, supă de pui.

Se alege partea albă, după ce hagina a fost curățată. Se amestecă cu puțină sare și bicarbonat. Se călește în ulei de susan, apoi, cât este fierbinte, se toarnă peste hagina, amestecând. Se adaugă supă de pui.

Notă: Proporția este o parte hagina la două părți ulei de susan.

32. SOS DE HREAN (ROMÂNIA)

1 gălbenuș de ou, 1 lingură cu smântână, 1 lingură hrean ras, 1 linguriță oțet, sare, piper.

Se freacă gălbenușul cu smântâna și se adaugă hreanul ras, sarea și piperul. Se ține la foc deasupra unui vas cu apă fierbinte, fără să fiarbă.

33. SOS CU IAURT ȘI SFECLĂ ROȘIE (GRECIA)

1 ceașcă cu iaurt, 1 lingură cu sfeclă rasă, 1 lingură cu capere, 1 lingură cu ceapă tocată mărunt.

Se pun într-un bol toate ingredientele și se amestecă bine. Acest sos se servește cu pește prăjit în ulei sau pe grătar, cu carne sau cu salată de cartofi.

34. (SOS DE) MAIONEZĂ (GRECIA)

2 ouă proaspete, 1 ceașcă cu ulei, 1 ceașcă cu muștar, 1/2 linguriță cu sare, 1/2 linguriță cu oțet, câteva picături de lămâie, 1/2 linguriță cu maizena (făină de porumb).

Se bat cu mixerul ouăle, sarea, muștarul, făina de porumb și oțetul. Se adaugă treptat uleiul, apoi zeama de lămâie. Se servește cu crustacee sau cu pește.

35. SOS DE MENTĂ (INDIA)

Mentă, sare, ceapă, usturoi, zeamă de lămâie.

Se curăță și se spală menta și se amestecă cu mixerul până devine o pastă, adaugându-se puțină apă, usturoi și zeamă de lămâie.

36. SOS DE ROȘII (GRECIA)

1 cutie de roșii decojite, 2 căței de usturoi, 1 linguriță de zahăr, 1 pahar de ulei, 2 cepe, 1 foaie de dafin, un pic de cimbru, măghiran, sare, piper.

Se taie ceapa tocată mărunt și se călește în ulei. Se adaugă usturoiul, cimbrul, dafinul, măghiranul, zahărul și pasta de roșii. Se sarează, se piperează și se lasă la fiert 15-20 minute. Se servește cu paste, orez, cartofi prăjiți sau vinete.

37. SOS PICANT CU IAURT (GRECIA)

1 ceașcă cu iaurt, 1/2 ceașcă cu maioneză, 2 linguri cu ardei iute roșu tocat, 1 ceapă tăiată mărunt, 1 castraveț murat tăiat în cuburi foarte mici.

Se amestecă iaurtul cu maioneza și ingredientele.

Acest sos este potrivit la salate verzi, legume, carne și pește.

38. SOS DE SOIA (CHINA)

8 linguri de ulei, 3 linguri cu făină albă, 3 linguri cu muștar, 1 cană cu pastă de roșii, 4 linguri cu zahăr, 4 cești cu supă, busuioc, cimbru, piper, sare.

Se face un rântaș din făină și ulei, stinse cu o ceașcă de supă. Se adaugă muștarul, piperul, sarea, crenguțele de busuioc, cimbrul și zahărul, amestecându-se bine, până la omogenizare.

Se adaugă restul de supă și se lasă să dea câteva clocote, până ce capătă consistența smântânii.

Respect pentru oameni și cărți

39. SOS DE VIȘINE (ROMÂNIA)

1 kg de vișine fără sămburi, 30 g făină, 50 g unt, 25 g zahăr, 400 ml supă de oase, piper, sare.

Se fierb vișinele în 500 ml de apă până ce capătă aspectul unei paste și se pasează prin sită. Într-o cratiță se rumenește făina în unt, se adaugă vișinile și se călesc. Se subțiază cu supă de oase și cu zahărul făcut sirop. Se adaugă sare și piper.

Se servește la fripturi sau la omletă cu cașcaval.

40. SOS EXOTIC (CHINA)

Pastă de susan, sos de soia, oțet, zahăr, hagina, ulei de chilli, piper.

Se diluează pasta de susan în sosul de soia și se amestecă bine. Se adaugă oțet, zahăr, hagina tocată și usturoi, piper chinezesc râșnit și ulei de chilli.

41. SOS ÎNȚEPĂTOR (CHINA)

Hagina, piper, bicarbonat, sos de soia, ulei de susan, chilli.

Hagina curățată (partea albă și partea verde în cantități egale) și piperul chinezesc (prăjit), care trebuie să fie cantitativ de trei ori mai puțin decât hagina, se pun pe planșeta de gătit. Se zdrobesc și se toacă mărunț (cu tocător din lemn) până când se omogenizează. Se amestecă apoi într-un vas cu sosul de soia, uleiul de susan, bicarbonatul și chilli (facultativ).

42. SOS HUANCANA (PERU)

8 ardei grași, 2 gălbenușuri fierte, 250 g brânză proaspătă, 1/2 ceașcă de lapte, 1 lămâie, sare, piper, 1/4 ceașcă ulei.

Se curăță ardeii de cozi și semințe, se spală și se taie mărunț. Se amestecă cu gălbenușurile fierte, brânza rasă, laptele și uleiul, până ce se obține o pastă omogenă. Se adaugă sucul de lămâie, sare și piper, după gust.

43. SOS PENTRU SALATĂ (BULGARIA)

Ulei vegetal, sare, piper, oțet.

Se amestecă sare și piper în aceeași cantitate, se adaugă o lingură de oțet, se omogenizează, după care se adaugă două linguri de ulei vegetal.

SALATE