Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

MARIA CRISTEA ȘOIMU

MAREA CARTE DE BUCATE ROMÂNEȘTI

Editura Paralela 45

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Cuprins

În loc de prefață xi
Gânduri pentru gospodine xiv

Cum folosim condimentele și descrierea lor 1
Plante aromatice 3
Cum să asortăm vinurile 5
Măsuri și măsurători aproximative folosite în bucătărie 6

Ingrediente necesare în bucătărie, preparate în casă 7

1. Aperitive 9
1.1. Aperitive servite reci 9
1.2. Tartine 12
1.3. Aperitive din legume servite calde și reci 15
1.4. Aperitive servite calde 18
1.5. Antreuri 26
1.6. Salate servite ca aperitiv 33

2. Salate și garnituri 47

3. Sosuri 54

4. Preparate din ouă 61
4.1. Preparate din ouă fierte 61
4.2. Ouă umplute 64
4.3. Omlete 66
4.4. Ouă ochiuri 72

5. Sufleuri și budinci 76
5.1. Sufleuri sărate 76
5.2. Sufleuri dulci 78
5.3. Budinci servite ca mâncare 80
5.4. Budinci servite ca desert 84

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

6. Clătite. Colțunași. Rulade dulci 90
6.1. Clătite simple 90
6.2. Clătite picante 93
6.3. Colțunași 95
6.4. Rulade dulci 97

7. Pâine și preparate din făinoase cu brânzeturi, legume și fructe 98
7.1. Pâine de casă 98
7.2. Paste făinoase preparate în casă 99

8. Preparate din griș, mălai și orez 107
8.1. Preparate din griș 107
8.2. Preparate din mălai 109
8.3. Preparate din orez 113

9. Borșuri, ciorbe și supe 118
9.1. Borșuri de carne și legume 118
9.2. Ciorbe de carne și legume 123
9.3. Supe de carne 126
9.4. Borșuri, ciorbe și supe de legume 129
9.4.1. Borșuri de legume 129
9.4.2. Ciorbe de legume 133
9.4.3. Supe de legume 136

10. Preparate din legume fără carne 148
10.1. Preparate din cartofi 148
10.2. Preparate din ciuperci 152
10.3. Preparate din conopidă 154
10.4. Preparate din dovlecei 156
10.5. Preparate din fasole verde și uscată 159
10.6. Preparate din gulii 162
10.7. Preparate din hribi 164
10.8. Preparate din linte 167
10.9. Preparate din mazăre 169
10.10. Preparate din morcovi 170
10.11. Preparate din praz 172
10.12. Preparate din roșii 174
10.13. Preparate din spanac 176
10.14. Preparate din țelină 179
10.15. Preparate din varză 181
10.16. Preparate din vinete 183
10.17. Preparate din urzici 186
10.18. Preparate din legume în amestec 187

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

11. Preparate din carne de porc 191
11.1. Preparate tradiționale din carne de porc. Pregătirea cârnaților 191
11.2. Preparate din carne de porc 196
11.3. Fripturi de porc 201
11.4. Mâncăruri din carne conservată de porc 204

12. Escalopuri 210

13. Șnițele 212

14. Rasoluri 214

15. Preparate din carne de vacă 217
15.1. Biftecuri 217
15.2. Friptură din carne de vacă 219
15.3. Friptură din mușchi de vacă 221
15.4. Preparate din carne de mânzat 223

16. Preparate din carne de ovine 226
16.1. Preparate din carne de berbec 226
16.2. Preparate din carne de miel 229
16.3. Preparate din carne de oaie 234

17. Preparate din carne tocată 238

18. Preparate din organe 249
18.1. Preparate din creier 249
18.2. Preparate din inimă 252
18.3. Preparate din limbă 254
18.4. Preparate din ficat 256
18.5. Preparate din rinichi 260
18.6. Preparate din uger, fudulii, măduvioare, splină, burtă și intestine 263

19. Preparate din carne de pasăre 268
19.1. Preparate din carne de curcan 268
19.2. Preparate din carne de găină 273
19.3. Preparate din carne de gâscă 280
19.4. Preparate din carne de pui 282
19.5. Preparate din carne de rață 290

20. Preparate din carne de vânat 292
20.1. Preparate din carne de vânat cu blană 292
20.1.1. Preparate din carne de iepure 293
20.1.2. Preparate din carne de căprioară 297
20.1.3. Preparate din carne de mistreț 299

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

20.2. Preparate din carne de vânat cu pene 300
20.2.1. Preparate din carne de fazan 300
20.2.2. Preparate din carne de rață sălbatică 302
20.2.3. Preparate din carne de porumbel 303

21. Preparate din pește și moluște 306
21.1. Preparate din pește 306
21.1.1. Preparate din crap 306
21.1.2. Preparate din cod 313
21.1.3. Preparate din păstrăvi 315
21.1.4. Preparate din scrumbie 316
21.1.5. Preparate din șalău 319
21.1.6. Preparate din știucă 321
21.1.7. Preparate din morun 323
21.1.8. Preparate din somon 324
21.1.9. Preparate din pește sărat 325
21.1.10. Preparate din pește oceanic 326
21.2. Preparate din moluște 328
21.2.1. Preparate din creveți 328
21.2.2. Preparate din languste și homari 330
21.2.3. Preparate din melci 331
21.2.4. Preparate din midii 333
21.2.5. Preparate din raci 335
21.2.6. Preparate din scoici 336
21.2.7. Preparate din stridii 338

22. Rețete bătrânești 340
22.1. Preparate fără carne 340
22.2. Preparate din fructe 348
22.3. Preparate din carne în amestec cu legume 349
22.4. Deserturi 352
22.4.1. Deserturi din fructe 352
22.4.2. Deserturi din diferite aluaturi 356

23. Dulciuri și prăjituri de casă 364
23.1. Dulciuri din aluat dospit 364
23.2. Dulciuri din aluat fraged 374
23.2.1. Fursecuri 374
23.2.2. Plăcinte 378
23.2.3. Pateuri 383
23.2.4. Prăjituri 386
23.3. Dulciuri din aluat nisipos 392
23.3.1. Cornulețe 392
23.3.2. Biscuiți, pișcoturi, prăjituri 394

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

23.4. Prăjituri din diverse aluaturi 399
23.4.1. Checuri 399
23.4.2. Fursecuri 403
23.4.3. Pandișpan, cremșnit, savarină 406
23.4.4. Prăjituri diverse 412
23.4.5. Prăjituri cu fructe 414

24. Creme 417

25. Torturi 421
25.1. Torturi fără cremă 421
25.2. Torturi cu cremă 424

26. Înghețate 428

27. Băuturi preparate în casă 431
27.1. Băuturi cu alcool 431
27.2. Băuturi fără alcool 433
27.2.1. Siropuri 433
27.2.2. Sucuri 435
27.2.3. Băuturi instant 438

28. Conserve din fructe 441
28.1. Compoturi 441
28.2. Dulcețuri 443
28.3. Gemuri 446
28.4. Marmelade 448
28.5. Șerbeturi 451

29. Conserve din legume și zarzavaturi 454
29.1. Legume și zarzavaturi conservate în saramură 454
29.2. Legume conservate în oțet 458
29.3. Salate din legume combinate 461

30. Prânzul de post 462
Simboluri creștine în bucătăria românească 462
30.1. Preparate pentru ziua morților 463
30.2. Borșuri 466
30.3. Ciorbe de legume 468
30.4. Supe de legume 469
30.5. Supe cremă 473
30.6. Aperitive 476
30.7. Chiftele de legume 486
30.8. Salate 489

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

31. Masa de Florii 495
31.1. Preparate tradiționale din pește 495
31.2. Pește prăjit 496
31.3. Rasol de pește 498
31.4. Pește la cuptor 498
31.5. Pește la grătar 500
31.6. Mâncare de pește 501

32. Masa de Paște 502
32.1. Preparate din carne de miel 502
32.2. Cozonac și Pască 507

33. Masa tradițională de Crăciun 508
33.1. Preparate tradiționale din carne de porc 508
33.1.1. Cârnați 508
33.1.2. Caltaboși 511
33.1.3. Fripturi umplute 512
33.1.4. Fripturi 512
33.1.5. Jambon 514
33.1.6. Mușchiuleț 514
33.1.7. Piftie 515
33.1.8. Pastramă 515
33.1.9. Sarmale 516
33.1.10. Slănină 516
33.1.11. Șuncă 517
33.1.12. Tobă 518
33.2. Preparate din carne de curcan 520
33.3. Preparate din gâscă 523
33.4. Preparate din rață 526
33.5. Preparate din iepure 526
33.6. Dulciuri 527

Index 529

Bibliografie 540

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Ingrediente necesare în bucătărie, preparate în casă

1. Borș de casă

pentru 8-10 l borș:

- 1 pâine neagră
- 50 g (1 lingură) drojdie de bere
- leuștean
- 1 l apă
- 2 pumni de mălai
- 2 pumni de tărâțe de grâu

Se fărâmițează pâinea, se pune în borcan de sticlă, se acoperă cu apă și se adaugă drojdia de bere. Se frământă cu mâna și se lasă la dospit 2 zile. Se mai pune apă, apoi crenguțe de leuștean verde. Când apa s-a tulburat se strecoară borșul, se lasă la rece, iar maiaua (pâinea) fermentată se combină cu: 2 pumni de tărâțe de grâu, 2 pumni de mălai, se așază în borcan curat, se acoperă cu ½ l apă și se lasă la rece câteva ore. Apoi se umple borcanul (4-5 l) cu apă rece și se prepară borș din nou. Se strecoară după 4-5 zile, se amestecă (dacă e nevoie) cu cel păstrat la rece și se trage în sticle. Se păstrează la rece și se folosește după nevoi. Maiaua nu se aruncă. Se păstrează la rece și se folosește ca bază pentru alt borș.

2. Oțet de mere

pentru 3-4 l oțet de mere:

- 5 kg mere
- 4 l apă
- ¼ pachet de drojdie de bere
- ½ pâine neagră
- 1 lingură cu miere

Se curăță fructele de codițe, se taie mărunt, se terciuiesc și se pun într-un vas mare. Se toarnă peste ele apă clocotită. Se ține vasul acoperit, la loc căldicel, șapte sau opt zile. Se strecoară zeama rezultată din amestec în alt vas (de sticlă), se pune în vas drojdie de bere fărâmițată și o bucată de pâine neagră muiată în apă și fărâmițată bine. Se pune vasul la loc cald. Se leagă vasul la gură cu pânză groasă, după ce a fost acoperit cu capac și se lasă 4 săptămâni fără să se atingă sau să se miște vasul din loc. Se strecoară oțetul, se pune în el 1 lingură cu miere și se folosește după dorință.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

3. Oțet de miere

pentru 1 l oțet de miere:

1 l apă caldă
2 linguri cu miere
1 felie de pâine neagră

Se dizolvă mierea în apă caldă, se împarte în 4-5 borcane de sticlă acoperite cu tifon. Se lasă la soare cu pâine neagră pusă în fiecare vas. Se strecoară și se folosește.

4. Supă limpede de zarzavat (bulion sau buillion = supă concentrată)

pentru 4-5 l supă:

1 kg morcovi
1 kg cartofi
2 țeline
1 păstârnac
2 ardei
2 roșii
2 rădăcini de pătrunjel
4-5 frunze de sfeclă sau gulie
2 cepe
frunze de măcriș
sare

Se curăță legumele și frunzele, se spală, se taie în felii mari, se pun să fiarbă cu 7-8 l apă caldă. Fierberea se face în vas mare, la foc potrivit, cu vasul descoperit timp de ¾ oră sau 1 oră. Sarea se pune cu 10 minute înainte de a stinge focul. Se lasă la răcit 1 oră, se strecoară, se trage supa în sticle care se țin la frigider. Legumele fierte se pot folosi la salate simple sau cu maioneză.

5. Supă limpede de carne (buillion = supă concentrată)

pentru 4-5 l supă:

1 rasol vită
2-3 tacâmuri de pasăre
1 kg carne macră de porc sau vițel
piper boabe
sare

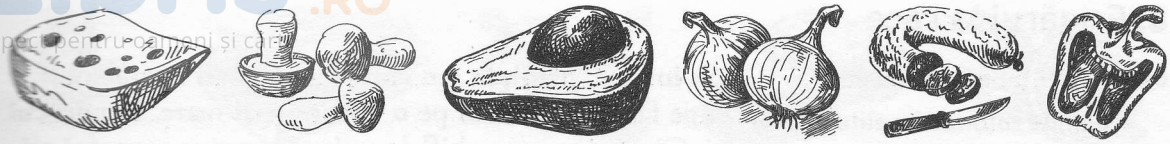
Se curăță carnea de pielițe și oasele mici, se spală, se taie în felii mari (carnea macră), se pun să fiarbă cu apă rece cât s-o acopere. Se dă în clocot, se aruncă apa, se spală carnea din nou, se umple un vas mare cu 10-12 l apă rece, se așază carnea în vas și se fierbe la foc potrivit, cu vasul descoperit, timp de 4-5 ore.

În timpul fierberii se pun boabele de piper și 1 lingură cu sare.

Carnea fiartă se curăță de pe oase și se gătește în diferite feluri: cu legume, cu sosuri (de făină sau de roșii) sau se servește cu hrean și puțin oțet.

Supa se strecoară prin tifon pus în două, se lasă să se răcească și se trage în sticle care se păstrează la frigider. Se folosește la pregătirea supelor, a mâncărurilor din carne, a sosurilor fine.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți



1. Aperitive

1.1. Aperitive servite reci

6. Ciuperci cu maioneză

6 pers.

250 g ciuperci conservate
1 gălbenuș crud
1 linguriță cu muștar
1 lingură cu smântână
sare
100 ml ulei
½ lămâie
salată verde

Se spală ciupercile în mai multe ape și se așază în salatieră. Separat se prepară o maioneză din gălbenușul crud, frecat cu 1 linguriță cu muștar și ulei pus câte puțin, după care se subțiază cu 1 lingură cu smântână. Maioneza se răstoarnă peste ciuperci, se amestecă ușor cu o furculiță de jos în sus pentru omogenizare, dar fără să se rupă ciupercile. Salata se pune la rece pentru 1 oră. Se ornează cupe adânci cu frunze de salată verde, apoi se pun ciupercile peste care se pune câte o felie subțire de lămâie și se servesc proaspete. Este potrivit vinul alb.

7. File de sardele cu smântână

6 pers.

200 g sardele conservate
1 pahar cu smântână proaspătă
pătrunjel verde
½ lămâie

Se spală sardelele cu apă caldă, se curăță de oase și se pun în salatieră cu zeamă de lămâie stoarsă deasupra. Se adaugă smântâna peste sardele, se amestecă ușor, se așază amestecul în cupe adânci și se presară cu pătrunjel tocat. Se servesc proaspete cu pâine proaspătă feliată, cu vin alb, demisec.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

8. Frigărui la rece

6 pers.

- 6 pâinițe rotunde învelite în staniol
- furculițe speciale pentru frigărui
- 250 g șuncă slabă
- 2 roșii mari
- 1 castravete murat
- 1 salată verde
- 4 ouă fierte tari
- 250 g friptură de pasăre sau de porc
- 2 rinichi prăjiți
- 200 g cașcaval
- 6 ficăței de pasăre

Se învelesc pâinițele sau chiflele mai mari în staniol și se așază pe farfurii mici sau pe o farfurie mai mare, în mijlocul mesei. Când se servesc, chiflele se dezvelesc și se consumă alături de frigărui.

Frigăruile se pregătesc din resturi de friptură, salam, slănină afumată, jambon, ficat prăjit, asortate pe frigărui cu legume de sezon, cu frunze de salată verde și cu murături. Se taie șunca, friptura, rinichiul, ouăle descojite și castravetele murat în felii groase de 1 cm. Se înșiruie feliile pe țepușe sau pe bețe de bambus, alternându-se cu frunze de salată verde și felii de roșii (în sezon). După ce frigăruile sunt pregătite astfel, se înfig în pâinițe, se așază pe un platou mare, apoi se servesc proaspete cu vin alb sec.

9. Măsline umplute

6 pers.

- 100 g măsline mari
- 1 lingură cu pateu de ficat
- 1 gălbenuș fiert tare
- sare
- piper măcinat
- 1 linguriță cu smântână
- mărar tocat

Se taie măslinele la un capăt, se scot ușor sâmburii, se lasă pe o farfurie și se pregătește umplutura.

Se freacă pateul cu gălbenușul, se adaugă mărarul tocat, sare, piper după gust și smântâna. Se omogenizează amestecul, apoi se umplu măslinele, se asortează cu felii de ou fiert tare sau cu felii de cașcaval și se servesc reci, așezate pe o farfurie ornată cu frunze de salată verde.

10. Moluște cu maioneză

6 pers.

- 1 ou crud
- 100 ml ulei
- 1 lingură cu smântână
- 1 linguriță cu muștar
- ½ lămâie
- mujdei de usturoi
- sare
- 200 g moluște
- salată verde

Înainte de a fi pregătite, moluștele se spală în mai multe ape, se lasă să se scurgă și se pun într-un vas adânc.

Se prepară o maioneză din gălbenușul crud amestecat cu 1 linguriță cu muștar, 100 ml ulei și zeama de la jumătate de lămâie. Maioneza se subțiază cu 1 lingură cu smântână, se amestecă încet cu puțin mujdei de usturoi strecurat și se toarnă peste moluște.

Se ornează cupe adânci de sticlă cu frunze de salată verde și se pun în ele moluștele astfel pregătite. Se țin la rece 1 oră și se servesc cu pâine proaspătă și vin alb, puțin alcoolizat (Galbenă de Huși).

Libris.RO
Respect pentru oameni

11. Sardele cu lămâie și ceapă

6 pers.

- 200 g sardele (din conservă)
- 1 ceapă mică
- ½ lămâie
- pătrunjel verde tocat
- sare

Se curăță sardelele de oase, se spală, se scurg și se pun într-un vas adânc.

Se toacă ceapa, se freacă ușor cu sare, se spală și se stoarce bine, apoi se pune peste sardele.

Lămâia se taie în două; o parte se taie în felii subțiri, cealaltă se stoarce peste sardele. Se pun feliile de lămâie deasupra sardelelor, se ornează cu pătrunjel verde tocat fin, se servesc în aceeași zi. Dacă sardelele se servesc pe un platou, se pot orna cu felii de ou fiert tare. Se servesc cu pâine proaspătă și vin alb.

12. Scrumbie cu ceapă și cartofi

6 pers.

- 1 scrumbie afumată sau sărată
- 1 ceapă de apă
- 2 cartofi fierți în coajă
- 2 ouă fierte tari
- 1 lingură cu ulei

Scrumbia se curăță de oase, se spală și se taie în felii subțiri.

Cartofii se fierb în coajă, se curăță cât sunt calzi, se stropesc cu 1 lingură cu ulei.

Se taie ceapa felii subțiri și se amestecă cu feliile de scrumbie într-un vas adânc. Cartofii se taie în felii subțiri, se amestecă în vas cu ceapa și scrumbiile. Se lasă la rece și se servește cu felii de ou așezate împrejurul platoului ușor adâncit, pe care se așază salata înainte de a fi servită. Este potrivit vinul alb, ușor îndulcit.

13. Sfeclă roșie umplută cu smântână

6 pers.

- 6 sfecle mici rotunde
- 1 cană cu smântână
- sare
- piper măcinat

Se spală sfeclele cu peria, se pun la fiert cu apă multă și se fierb acoperit până se înmoaie bine. Se scot din apă, se curăță de coajă, se scobesc la mijloc cu un cuțit ascuțit cât sunt calde.

Smântâna se amestecă în castron cu puțină sare și piper măcinat, apoi se umplu cu ea sfeclele. Se lasă la rece pe a doua zi, când se servesc întregi sau tăiate pe jumătate. Miezul sfeclelor se așază la mijlocul platoului, amestecat cu hrean și oțet.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

14. Spumă de fasole boabe

6-10 pers.

¼ kg fasole
3 linguri cu ulei
1 ceapă de apă
2 linguri cu smântână
1 gogoșar murat sau crud
1 păstârnac
sare
piper măcinat
câteva măsline

Se pune fasolea la fiert cu apă cât s-o acopere, iar după primul clocot apa se aruncă. Se umple din nou oala cu apă rece, se dă în clocot, se adaugă păstârnacul și jumătate de ceapă, se fierbe la foc potrivit până când bobul de fasole se desface ușor. Se trage oala de pe foc când fasolea a fiert, se lasă să se răcească, apoi se trece prin sită sau se mixează împreună cu păstârnacul. Ceapa fiartă se aruncă. Pasta obținută se sărează și se piperează după gust, se freacă încet cu zeama de la jumătate de ceapă trecută prin mașina de tocat, cu 2 linguri cu smântână și cu uleiul turnat încet. Când pasta s-a omogenizat se așază pe un platou, se ornează cu felii de gogoșar alternând cu jumătăți de măsline. Se servește proaspătă sau ținută la rece câteva ore, cu pâine feliată și vin alb.

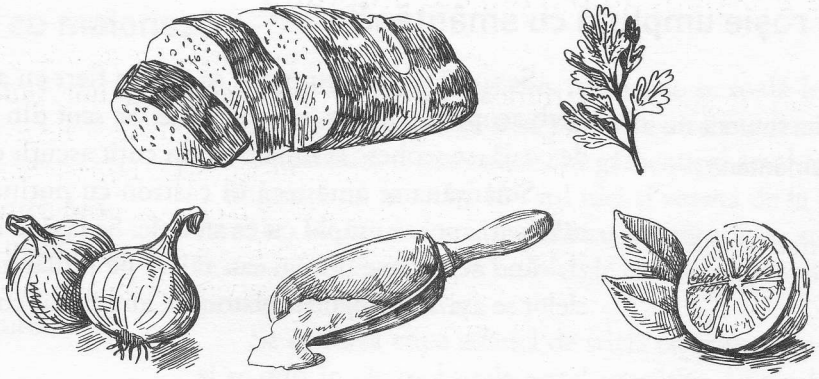
1.2. Tartine

15. Tartine cu unt și brânză sărată

6-10 pers.

1 franzelă
100 g unt
200 g brânză telemea
chimen
1 roșie mare

Se taie franzela felii subțiri care se pun pe o tablă încinsă și se prăjesc câte 1 minut pe fiecare parte. Se ung feliile cu unt, se așază deasupra câte o bucată de telemea tăiată subțire și se servesc cu chimen măcinat pus peste brânză și decorate cu felii subțiri de roșii.



Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

16. Tartine cu pastă de brânză

6 pers.

100 g brânză sărată
100 g brânză dulce
2 linguri cu smântână
zeama de la o ceapă
mărar tocat
1 ou fiert tare
1 franzelă
1 gogoșar crud

Se amestecă brânza dulce cu brânza sărată, se adaugă peste brânză smântâna, mărarul tocat fin, 1 ou fiert și sfărâmat cu furculița și zeama de la o ceapă dată pe răzătoare. Se omogenizează amestecul, se lasă la rece 1 oră, după care se taie franzela felii subțiri care se prăjesc ușor pe ambele părți și se ung cu pastă de brânză. Se servesc în aceeași zi, decorate cu felii subțiri de gogoșar.

17. Tartine cu icre de pește

6-10 pers.

100 g icre de pește
1 lingură cu griș fiert
1 ceașcă cu ulei
½ lămâie
1 franzelă

Se desfac icrele și se lasă la desărat dacă sunt sărate, sau se lasă puțin cu sare dacă sunt proaspete. Se fierbe grișul în apă 5 minute, apoi se lasă să se răcească. Se pune grișul fiert și scurs bine peste icre, se omogenizează amestecul cu o lingură de lemn. Se freacă apoi cu uleiul pus câte puțin, mișcând lingura într-un singur sens, apoi se condimentează cu zeama de la ceapa dată pe răzătoare și stoarsă. Icrele se mai freacă puțin, după care se așază pe o farfurie, se ornează cu felii de castravete murat sau de gogoșar crud și se servesc în aceeași zi cu felii de franzelă proaspătă. Se pot prepara tartine, care se ornează cu felii de măsline. Se păstrează până a doua zi acoperite, deoarece icrele în contact cu aerul își schimbă gustul și culoarea.

18. Tartine elvețiene (din franzele umplute)

6 pers.

4 franzele mici și înguste
3 linguri cu unt
2 ouă fierte tari
150 g șuncă
1 linguriță cu muștar
pătrunjel tocat fin
1 ceașcă cu lapte dulce
sare

Se taie căpăcele la franzele, se scoate miezul și se pun pe o farfurie. Se pregătește un amestec din unt, șuncă slabă tocată mărunt, 2 ouă fierte date pe răzătoare, 1 linguriță cu muștar, pătrunjelul tocat fin și miezul unei franzele înmuiat în lapte. Amestecul se sărează și se piperează după gust, se omogenizează și se umplu franzelele. Se pun pe o farfurie și se lasă la rece 2 ore înainte de a fi servite. Se servesc tăiate felii subțiri, cu vin alb ușor.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

19. Tartine cu ouă

6 pers.

- 2 ouă fierte tari
- 100 g unt
- 2 fire de ceapă verde
- 1 lingură cu zeamă de lămâie
- sare
- 1 franzelă

Se trec ouăle descojite prin sită, se amestecă ușor cu untul frecat până devine spumă, se adaugă lămâie, ceapă tocată fin și sare după gust.

Se taie franzela felii groase de 1 cm și se ung cu acest amestec. Se servesc proaspete. După gust, pâinea se prăjește și se răcește atunci când se unge cu amestecul de unt și ouă.

20. Tartine olandeze (cu sardele și șuncă)

6-10 pers.

- 100 g șuncă
- 100 g sardele fără oase (din conservă)
- 3 fire de ceapă verde
- 2 linguri cu unt
- 1 franzelă
- 1 linguriță cu muștar

Se taie franzela felii groase de 1 cm care se prăjesc pe plită și se lasă să se răcească.

Se pregătește un amestec din sardele tocate mărunt, șuncă slabă tăiată fâșii subțiri, ceapă verde tocată și 1 linguriță cu muștar. Amestecul se sărează și se pune peste untul frecat. Se omogenizează, se ung feliile de franzelă cu acest amestec și se servesc reci cu vin alb, demisec.

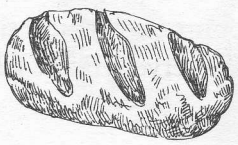
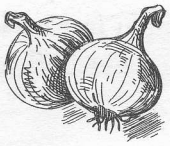
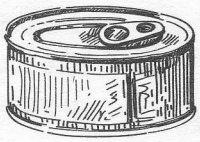
21. Tartine picante cu creier

6-10 pers.

- ½ franzelă
- 1 creier de porc
- 2 linguri cu unt
- sare
- ½ ceapă
- piper măcinat
- 2 linguri cu smântână

Se lasă creierul în apă rece, apoi se pune la fiert în apă caldă cu sare. Se scoate, se curăță de pielițe, se sfărâmă cu o furculiță și se pune să se prăjească cu ½ ceapă tocată mărunt și cu 1 lingură cu unt. Când ceapa a devenit transparentă, se trage cratița de pe foc, se sărează și se omogenizează amestecul. Se răcește, apoi se subțiază cu 2 linguri cu smântână.

Franzela se taie felii, care se prăjesc în unt. Se răcesc și se ung cu amestecul de creier. Se servesc în aceeași zi, cu un vin alb, ușor dulce.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

22. Tartine picante

6-10 pers.

½ franzelă
2 ouă fierte tari
1 linguriță cu boia dulce
3 linguri cu smântână
3-4 fire de ceapă verde
3 linguri cu unt

Se taie franzela felii subțiri de 1 cm și se prăjesc cu 2 linguri cu unt.

Într-o farfurie adâncă se pun ouăle trecute prin sită, se amestecă peste acestea ceapa tocată fin și untul frecat. Amestecul se colorează cu boia dulce și se subțiază cu smântână. Se ung feliile de franzelă și se servesc în aceeași zi.

23. Tartine cu unt și sardele

6-10 pers.

100 g sardele fără oase (din conservă)
3 castraveciori în oțet
3 ouă fierte tari
1 linguriță cu muștar
100 g unt
3-4 fire de ceapă verde
1 franzelă

Se toacă mărunt castraveciorii și sardelele, apoi se trec împreună cu ceapa prin mașina de tocat. Pasta obținută se omogenizează cu untul, frecând energic și cu 1 linguriță cu muștar. Se sărează, după care se ung felii de franzelă prăjite în prealabil pe plită. Se așază tartinele pe un platou, se ornează platoul cu frunze de salată verde și se servesc cu alte aperitive, cu vin alb demisec.

1.3. Aperitive din legume servite calde și reci

24. Ardei capia în aluat

6-8 pers.

8 ardei capia
100 g brânză dulce
100 g brânză de burduf
2 linguri cu mărar tocat
1 lingură cu smântână
1 lingură cu unt
2 ouă crude
3 linguri cu făină
1 ceașcă cu ulei
sare
1 ceașcă cu lapte dulce

Se taie codițele și se curăță ardeii de semințe, se spală în apă rece și se pun pe un prosop curat să se scurgă bine.

Într-o farfurie adâncă se amestecă brânza dulce cu brânza sărată sau de burduf, apoi se omogenizează bine. Peste amestec se sparge 1 ou, se pune mărar verde tocat fin, apoi 1 lingură cu unt și 1 lingură cu smântână. Se folosește o lingură de lemn, se omogenizează pasta și se sărează. După gust, se poate pipera ușor. Se subțiază dacă este nevoie cu smântână și se umplu cu pastă ardeii.

Se prepară un aluat din ou, făină și lapte, se omogenizează, se trec ardeii prin aluat și se prăjesc în ulei. Înainte de a-i pune la prăjit, ardeii se turtesc ușor. Când s-au rumenit frumos, ardeii se scot pe un platou, se lasă să se răcească puțin și se servesc tăiați felii rotunde sau pe lungul ardeiului. Amestecul de brânză și aluatul se sărează după gust. Aperitivul se servește cu crutoane de pâine prăjită și vin alb, demisec.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

25. Ardei umpluți cu brânză

6-8 pers.

4-6 ardei grași
100 g brânză sărată sau de burduf
2 linguri cu mărar tocat
1 lingură cu smântână
1 lingură cu unt topit
sare
roșii

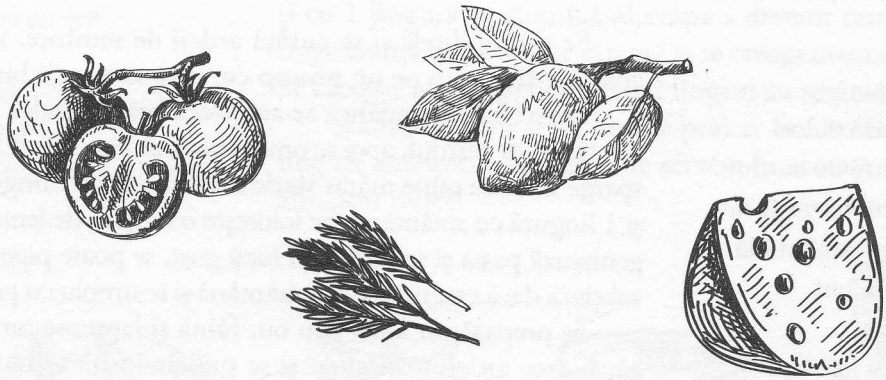
Se spală ardeii, se taie căpăcelele, se scot semințele, apoi se lasă la scurs.

Din brânză, unt, smântână, mărar tocat și sare se prepară un amestec omogen cu care se umplu ardeii. Se lasă la rece câteva ore, apoi se taie felii rotunde și se servesc asortate cu felii de roșii bine coapte.

26. Roșii umplute cu crudități

6 pers.

2 ouă fierte tari
200 g șuncă slabă
6 roșii mijlocii
2 linguri cu mărar tocat
miezul de la 2 salate verzi
½ lămâie
2 linguri cu ulei
sare
usturoi
piper

Se spală roșiile, se golesc cu un cuțit ascuțit și se lasă să se scurgă.

Într-un vas adânc se taie șunca felii subțiri apoi cubulețe, se amestecă deasupra ouăle tăiate felii, salata verde tocată mărunt și miezul de la două roșii. Se sărează amestecul și se condimentează cu usturoi tocat mărunt sau cu piper măcinat. Se stoarce zeama de la jumătate de lămâie peste amestec, se pune ulei și se omogenizează, amestecând ușor. Se umplu roșiile, se pun pe un platou, se țin la rece câteva ore și se servesc întregi, cu miezul de salată între ele, cu felii de pâine proaspătă și vin alb, slab alcoolizat (Roșioară de Oltenia).