

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Bunătăți pentru mesele festive ale sărbătorilor de iarnă. -

București :

Orizonturi, 2019

ISBN 978-973-736-413-5

641.5

Culegere și redactare: Gina Selea

Corectura: Udrea Dușa Boborel

Tehnoredactare: Raluca Tudor

Coperta: Mitea Mariana Daniela

BUNĂTĂȚI PENTRU MESELE FESTIVE ALE SĂRBĂTORILOR DE IARNĂ

*Selectate și prelucrate
de Gina Selea*

Editura ORIZONTURI - București
Bulevardul Libertății nr. 4, bl. 117, et. 7, ap. 20
telefon: 021/3177679, 0744531333
e-mail: orizonturi@editura-orizonturi.ro

EDITURA ORIZONTURI

Respect pentru oameni și cărți

- Cutezătorii lumii de *Mihail Drumeș*, 24,99 lei
 O istorie a războiului rece de *Yvan Vanden Berghe*, 24,99 lei
 Istoria Imperiului Otoman de *Lord Kinross*, 29,99 lei
 Yalta: Cedarea României către ruși de *Nicolae Baci*, 24,99 lei
 Singurătatea unei regine de *Pilar Eyre*, 24,99 lei
 Agenda farmaceutică de *Teodora Costea*, 29,99 lei
 Amanta soțului de *Xavier de Montepin*, 17,99 lei
 Mizerabilii de *Victor Hugo*, repovestită pe scurt, 9,99 lei
 Fantoma de la operă de *G. Leroux*, repovestită pe scurt, 9,99 lei
 Conte de Monte Cristo de *A. Dumas*, repovestită pe scurt, 9,99 lei
 Povestea celor două orașe de *C. Dickens*, repovestită pe scurt, 9,99 lei
 10 cărți celebre repovestite pe scurt de *Mihail Drumeș*, 19,99 lei
 Avocatul casei de *Mădălina Gătej*, 24,99 lei
 Noua lege a pensiilor în vigoare din septembrie 2021, 14,99 lei
 Un cuplu autentic de *Henry James*, 17,99 lei
 Giuvaierul de *Guy de Moupasant*, 17,99 lei
 Codul rutier 2019, 24,99 lei
 Păcatul de *Luigi Pirandello*, 9,99 lei
 Papillon (vol. 1-2) de *Henri Ghariere*, 11,99 lei
 Vraciu (vol. 1-2) de *Tadeusz Dolega-Mostowicz*, 11,99 lei
 Jurnal din închisoare (vol. 2) de *Ștefan Andrei*, 12,99 lei
 Marele pescar (vol. 1-2) de *Lloyd Douglas*, 11,99 lei
 Florile răului de *Charles Baudelaire*, 14,99 lei
 Inimă Sălbatică (vol. 1-3) de *Caridad Bravo Adams*, 11,99 lei
 Miliardarul de *Michel de Saint Pierre*, 11,99 lei
 Moll Flanders de *Daniel Defoe*, 11,99 lei
 Din frac în zeghe de *Ștefan Andrei*, 14,99 lei
 Istorie și tradiție la europeni de *Dominique Verner*, 17,99 lei
 Istoria Romei Antice de *Marcel Bordent*, 17,99 lei
 Marile Religii de *Philippe Gaudin*, 14,99 lei
 Istoria civilizațiilor de *E. Braunsein*, 17,99 lei
 Fidelitate de *Jennie Gerhardt*, 11,99 lei
 Mari procese din istoria justiției de *Yolanda Eminescu*, 14,99 lei
 Viața intimă a lui Napoleon de *Octave Aubry*, 14,99 lei
 Scrisoarea furată, Nuvele și povestiri de *Edgar Allan Poe*, 11,99 lei

Cuprins

CAPITOLUL I – APERITIVE

• Piftie de porc	13
• Piftie de pui / curcan	14
• Sângerete	15
• Caltaboși de casă	16
• Lebăr	16
• Tobă	18
• Chișcă	19
• Slănină	19
• Pate din ficat de porc	20
• Pate din ficat de pui	21
• Pate de somon și brânză	21
• Ruladă aperitiv de pui (drob de pui)	22
• Ruladă de pui	23
• Ruladă în aspic	24
• Salată de boeuf	24
• Salată de icre	25
• Salată de vinete	26
• Salată de ciuperci cu maioneză	26
• Salată de crudități	27
• Ouă umplute	27
• Chifteluțe din carne de pui sau porc	28
• Bulete de cașcaval	29
• Terină cu ciolan afumat	29
• Chec aperitiv	30
• Jambon fiert în vin	31
• Ruladă din carne tocată cu legume și cașcaval	32
• Ciuperci umplute	33
• Sărățele cu brânză	34
• Sărățele cu brânză și chimen	34
• Sărățele cu cașcaval și semințe	35
• Răsucele cu cașcaval	35

CAPITOLUL II – CIORBE

- Ciorbă de perișoare 37
- Ciorbă de burtă 38
- Ciorbă de potroace 39

CAPITOLUL III – PREPARATE DIN CARNE DE PORC

- Sarmale de porc și vită 42
- Friptură de porc 43
- Friptură de porc în crustă de măsline 44
- Cârnați de porc 44
- Mușchiuleț de porc fierț în vin 45
- Pastramă de porc 46
- Ruladă de porc 46
- Jambon la cuptor 47
- Costițe de porc la cuptor 48
- Friptură de porc picantă 48
- Cotlet de porc cu sos de vin 49
- Purceluș de lapte la cuptor 50
- Friptură de porc cu sos de castraveți murați

CAPITOLUL IV – PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE

- Piept de pui cu bacon 51
- Pulpe de pui vânătoarești 51
- Pui umplut (curcan) 52
- Pulpe de pui pe pat de legume la cuptor 53

CAPITOLUL V – PREPARATE DIN PEȘTE

- Crap la cuptor 55
- Păstrăv cu smântână la cuptor 56
- Plătică cu saramură picantă 56
- Somon la cuptor 57
- Pește cu sos de vin 57
- Știucă umplută 58
- Somon în crustă de parmezan 59
- Crap la cuptor cu legume 60

CAPITOLUL VI – PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ

- Antricot de vițel pe pat de legume 61

- Mușchi de vită cu ciuperci 62
- Friptură fragedă din carne de vită
- Carne de vită cu sos de hrean 63
- Friptură de vită în vin roșu 64

CAPITOLUL VII – GARNITURI

- Cartofi cu sos de mirodenii 66
- Cartofi gratinați 66
- Cartofi țărănești 67
- Cartofi cu unt și rozmarin 68
- Cartofi în crustă de muștar 68
- Cartofi copti aromatizați 69
- Piure de legume 69
- Morcovi caramelizați 70
- Orez cu legume 70
- Legume la cuptor 71

CAPITOLUL VIII – SALATE / SOSURI

- Salată de castraveți cu smântână 72
- Salată de conopidă cu usturoi 73
- Salată de țelină cu maioneză 73
- Salată de sfeclă roșie și nuci 74
- Salată de legume 75
- Salată de varză și morcovi 75
- Salată de murături și ciuperci 76
- Salată de sfeclă coaptă și portocale 76
- Sos cu smântână și usturoi 77
- Sos de hrean 77
- Sos de lămâie și usturoi 78
- Sos de muștar 79
- Sos tzatziki 79

CAPITOLUL IX - MURĂTURI

- Murături asortate în saramură 80
- Gogoșari în oțet 81
- Castraveți în oțet 82

CAPITOLUL X – DULCIURI

- Cozonac cu cacao și nucă 83
- Cozonac cu stafide și nucă 84

.....	85
.....	86
• Cozonac cu ciocolată	88
• Cozonac cu stafide și rahat	89
• Cozonac cu umplutură de mac	90
• Chec cu portocale și cacao	90
• Chec cu lămâie	91
• Chec cu nucă și cacao	92
• Chec cu miere și cacao	93
• Fursecuri ochi de înger	94
• Fursecuri steluțe cu gem	95
• Negresă	95
• Steluțe cu nucă și scorțișoară	96
• Cornulețe cu gem/rahat	97
• Cornulețe cu nucă	98
• Fursecuri cu migdale	98
• Prăjitură pufoasă cu gem	100
• Ruladă de cacao cu mascarpone	101
• Plăcintă cu brânză și stafide	102
• Plăcintă cu mere și scorțișoară	103
• Prăjitură cu caramel și nucă	104
• Prăjitură cu crema de lapte	105
• Prăjitură Krantz	106
• Pandișpan cu fructe	107
• Tort diplomat	109
• Tort amandină	110
• Tort cu nucă și caramel	111
• Tort tiramisu	112
• Tort de mere	113
• Tort cu cremă de lămâie	113
• Tort cu merișoare	113

CAPITOLUL XI – FĂINOASE

• Pâine de casă cu maia	115
• Pâine de casă cu cartofi	116
• Pâine de casă cu mălai	117
• Mămăligă	117
• Mămăligă cu lapte și unt	118

CAPITOLUL XII – ALTE BUNĂȚĂȚI PENTRU ZILELE SUCCESIVE ALE SĂRBĂTORILOR

• Saleuri cu cartofi	119
----------------------	-----

.....	120
.....	120
• Turțițe cu unt și rozmarin	121
• Pogăcele cu jumări de porc și chimen	122
• Jumări	122
• Jumări cu bere	122
• Brioșe aperitiv	123
• Ciorbă țărănească de porc	124
• Ciorbă țărănească de pui	125
• Ciorbă ardelenescă	125
• Ciorbă de cartofi cu afumătură	127
• Ciorbă de fasole cu ciolan afumat	127
• Ciorbă de pui cu tarhon	128
• Ciorbă de legume	129
• Ciorbă de văcuță	130
• Ciorbă rădăuțeană	131
• Borș cu carne afumată de porc	132
• Borș moldovenesc de găină cu tăiței	133
• Borș cu perișoare de pește	134
• Borș cu hribi	135
• Borș de pește	136
• Supa plugarului	136
• Supă cremă de legume	137
• Supă de pui cu găluște de griș	139
• Supă de ciuperci	139
• Supă de linte	140
• Budincă cu carne	141
• Tochitură de porc	142
• Gulaș de porc	143
• Tocană de cartofi cu carne de porc	143
• Aripioare picante la cuptor	144
• Budincă din carne de pui	145
• Tocană cu măruntaie de pui	145
• Papricaș de pui	146
• Escalop de pui cu ciuperci	147
• Escalop de porc cu ciuperci	148
• Piept de pui cu ciuperci și smântână	148
• Piept de pui cu smântână și hrean	149
• Chifteluțe din pește	149
• Macrou la cuptor	150
• Cod cu sos de usturoi	151
• Gulaș cu carne de vită	151

• Tocăniță cu carne de vită și cartofi	152
• Sote de vițel	153
• Orez sârbesc	153
• Tartă cu ciuperci	154
• Clătite cu ciuperci	155
• Cartofi cu brânză și ouă la cuptor	156
• Vinete bruschetta	156
• Tartă cu legume	157
• Clătite cu spanac și ciuperci	158
• Brișe cu broccoli	159
• Drob de legume	159
• Vinete umplute	161
• Legume cu brânză la cuptor	161
• Budincă de varză	162
• Paste cu ton	163
• Paste cu sos bolognez	164
• Paste cu sos bechamel și piept de pui	164
• Paste cu sos napoletan	165
• Paste cu sos pesto	166
• Paste cu sos de roșii și ciuperci	166
• Paste carbonara	167
• Paste cu somon	168
• Paste gratinate la cuptor	168
• Paste cu creveți și usturoi	169
• Crochete de cartofi	169
• Crochete de cașcaval	170
• Salata verde cu linte	171
• Salată cu pește afumat	171
• Salată de ton	172
• Salată de andive cu piept de pui	172
• Salată de piept de pui	173
• Salată picantă de vită	173
• Sos brun	174
• Sos alb sau bechamel	175
• Sos ragu	175
• Sos tartar	176
• Sos vinegreta	176
• Turtă dulce de casă	177
• Albă-ca-zăpada	177
• Tartă cu citrice	177

Se pot utiliza și rețetele de dulciuri de la Sărbători.

CAPITOLUL XIII - MENIURI TRADIȚIONALE PENTRU MASA DE CRĂCIUN

Meniurile propuse sunt orientative.

Puteți alcătui orice alte combinații în funcție de preferințele dumneavoastră.....

MENIUL 1

MENIUL 2

MENIUL 3

MENIUL 4

MENIUL 5

MENIUL 6

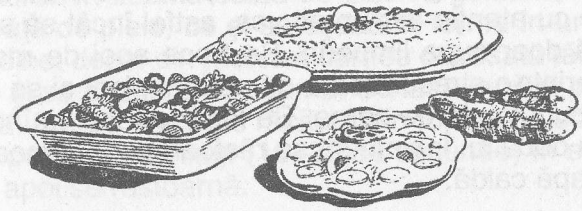
MENIUL 7

MENIUL 8

MENIUL 9

MENIUL 10

INDEX ALFABETIC



CAPITOLUL I – APERITIVE

PIFTIE DE PORC

Ingrediente:

- 1 rasol de porc,
- 800 g carne de porc (pulpă),
- 1 morcov,
- 1 păstârnac mic,
- 10 boabe de piper,
- sare,
- 2–3 căței de usturoi,
- pătrunjel verde.

Mod de preparare:

1. Rasolul de porc se pârește și se curăță foarte bine, apoi se spală și se pune la fiert în 3 litri de apă cu sare. Se adaugă carnea macră și se spumează sau se schimbă apa.

2. Se adaugă legumele curățate și spălate, piperul boabe și o linguriță rasă de sare. Se lasă să fiarbă până se desprinde carnea de pe os și supa scade la jumătate. Dacă este cazul, se mai spumează din când în când.

3. Se potrivește la gust de sare și se strecoară printr-o sită deasă. Supa se lasă să se răcească, iar carnea fiartă se curăță de oase, se taie cubulețe și se așază în vase pentru piftie, se adaugă felii de morcov și câteva frunze de pătrunjel verde.

4. Supa se degresează cât se poate de mult, apoi se scurge cu atenție într-un alt vas, astfel încât să se folosească doar supa limpede. Se trece apoi de mai multe ori printr-o strecurătoare cu usturoi pisat și se toarnă peste cubulețele de carne. Se lasă la rece, la închegat până a doua zi. Înainte să se răstoarne, se înmoaie forma în apă caldă.

PIFTIE DE PUI / CURCAN

Ingrediente:

- 1 pui întreg,
- 2 morcovi,
- 300 g de țelină,
- 1 linguriță de sare,
- 1 linguriță de boabe de piper,
- 3–4 foi de dafin,
- usturoi după gust,
- 20 g de gelatină granulată.

Mod de preparare:

1. Puiul se porționează și se pune într-o oală, se acoperă cu apă rece, se adaugă țelina, morcovii, sarea și piperul boabe, precum și foile de dafin. Se pune pe foc mic și, de îndată ce începe să se adune spuma, se îndepărtează. Răcitură se fierbe foarte încet, fără clocot, 2 ore, timp în care se spumează de câteva ori.

2. Atunci când legumele (morcovii și țelina) sunt fierți, dar încă își păstrează fermitatea, se scot din zeama, continuând fierberea până ce puiul este bine fiert (când carnea cade de pe oase).

3. Puiul bine fiert se scoate din zeama, iar zeama se trece prin sită și se degresează (dacă se răcește complet, zeama va fi foarte ușor de degresat, după care se reîncălzește și se continuă rețeta).

4. Gelatina se pune la înmuiat cu 4–5 linguri de apă rece într-un castronel. Se zdrobește usturoiul (după gust) și se adaugă în zeama. Se potrivește de sare și piper, apoi se strecoară din nou, să se rețină și bucățelele

de usturoi. În zeama caldă se dizolvă gelatina. Carnea se curăță de piele, os și se așază în forme în următoarea ordine: decor din morcov, carnea dezosată tăiată bucățele și se acoperă cu zeama. Se lasă la răcit până se gelifică. Pentru a scoate răcitură din forme, se scufundă forma pentru scurt timp (10–20 de secunde) în apă fierbinte, apoi se răstoarnă.

SÂNGERETE

Ingrediente:

- 1 litru de sânge proaspăt de porc,
- 500 g de șorici,
- 500 g de slănină,
- 0,5 kg de orez fiert, în așa fel încât să se umfle, dar să rămână tare,
- 2 foi de dafin,
- ulei,
- sare,
- piper negru, cimbru, ienibahar,
- mațe de porc, curățate bine, cu multă apă cu oțet.

Mod de preparare:

1. Sângele proaspăt de porc se pune într-o cratiță și se acoperă cu apă rece. După ce s-a închegat, se adaugă puțină sare și se lasă la fiert câteva minute, apoi se scoate cu o paletă și se pune la răcit.

Într-o cratiță mare se fierb șoricii și carnea de porc, împreună cu 2 linguri de sare și foile de dafin. După ce s-au răcit, se dau prin mașina de tocat împreună cu sângele fiert.

2. Orezul se pune la fiert la foc mic timp de 10 minute, după care se scurge de apă. Ceapa tocată mărunt se călește în puțin ulei și două linguri de apă, după care se amestecă împreună cu orezul fiert și se adaugă carnea tocată, sângele, sarea și piperul, amestecând până când se obține o pastă omogenă.

3. Mațele se rulează pe tubul pentru cârnați și se umple cu amestecul obținut. Se leagă la ambele capete.

4. Se pune sângeretele la foc mic în zeama în care a fiert carnea, timp de aproximativ 15 minute, după care se lasă la răcit.

Se poate consuma ca atare, prăjit sau afumat.

CALTABOȘI DE CASĂ

Ingrediente:

- 1,5 kg de organe (inimă, ficat, splină, limbă),
- 0,5 kg de carne grasă sau macră,
- 0,5 kg de orez fiert, în așa fel încât să se umfle, dar să rămână tare,
- 2 cepe,
- sare, piper, boia dulce/iute,
- mațe groase de porc, curățate bine, cu multă apă cu oțet.

Mod de preparare:

1. Se pun organele și carnea de porc la fiert cu multă apă și sare. Când sunt fierte, se scot, se lasă la răcit și se toacă la mașină. Supa în care au fiert organele și carnea se păstrează pentru fierberea caltaboșilor.

2. Se prăjește ceapa tocată și se amestecă totul: tocătura, ceapa, orezul cu o parte din zeama de la fiert se pun condimentele și sare după gust (compoziția trebuie să aibă o textură cremoasă).

3. Se umple mațele, se leagă la capete, se fierb 15-20 de min. la foc mic.

LEBĂR

Ingrediente:

- 1 kg de ficat de porc,
- 1 kg de gușă de porc,
- 1 inimă de porc,
- 2 rinichi de porc,
- mațe groase de porc, curățate bine, cu multă apă cu oțet,
- 1 ceapă,

- foi de dafin,
- cimbru,
- piper boabe, sare,
- boia dulce.

Mod de pregătire:

1. Ficatul de porc se lasă în apă că să iasă sângele din el, apoi se fierbe separat fără sare, se spumează bine, se înțeapă cu o furculiță, iar când nu mai iese sânge din el, înseamnă că este gata și se scoate într-o farfurie. Inima de porc, rinichii de porc și gușa de porc se fierb în apă în care se pun o ceapă tăiată pe jumătate, piper boabe și foi de dafin, se spumează. Gușa de porc o să fiarbă mai repede și se scoate prima. După ce au fiert inima și rinichii, se scot pe o farfurie și se lasă să se răcească.

2. Se taie carnea în fâșii și se toacă prin mașină, se toacă amestecat, din fiecare câte o bucată, deoarece ficatul se toacă mai greu. În compoziția rezultată se adaugă, după gust, puțină sare, boia iute, cimbru măcinat și zeama în care a fiert carnea. Se amestecă bine compoziția de lebăr până se obține o pastă consistentă, să nu fie nici prea tare, dar nici prea moale, de consistența compoziției de cârnați.

3. Mațele de porc se umplu ca pe cârnați, să fie plini, dar nu prea îndesați, că atunci vor plesni în timpul fierberii. Se leagă la capete cu ață și se înțeapă cu o andrea să nu plesnească în timpul fierberii.

4. Bucățile de lebăr de porc se fierb 30 de minute la foc mic în apa în care a fiert carnea, se întorc pe ambele părți și se înțeapă de fiecare dată când îi întoarcem. După ce au fiert, se scot cu paleta pe o tavă, se pun un tocător și o greutate peste ei că să se preseze, se lasă așa până a doua zi, când bucățile de lebăr se curăță de grăsime și se păstrează la rece.

Ingrediente:

- 1 kg de carne de porc (fleică cu șorici, pulpă),
- 1 rasol de porc,
- 500–700 g de organe de porc (inimă, splină, ficat),
- 2 cepe,
- 2 morcovi,
- boabe de piper,
- 2 foi dafin,
- ienibahar, piper, sare,
- burtă (stomac) de porc foarte bine spălată și curățată, păstrată câteva zile în apă rece cu sare și oțet.

Mod de pregătire:

1. Carnea cu șorici se pârlește, se curăță și se spală cu apă caldă. Organele se spală și se lasă în apă rece jumătate de oră.

2. Toată carnea se pune într-o oală cu apă rece și se dă în clocot. Se schimbă apa și se pune din nou la fiert. Se spumează, se adaugă ceapa, morcovii, sarea, mirodeniile și se lasă să fiarbă acoperit până ce se desprinde ușor carnea de pe oase.

3. Se scoate carnea și se lasă puțin deoparte să se răcească, iar supa se potrivește la gust și se păstrează. Toată carnea fiartă se taie fâșii. Se pune într-un vas mai mare, se adaugă un polonic de supă și se condimentează cu sare și piper. Se amestecă, se pune în burta de porc și se coase lejer.

4. Se pune pe foc într-un vas mai larg unde s-a turnat restul de supă în care a fiert carnea. Se lasă la foc mic și se fierbe aproximativ o oră, fără să clocotească, și se înțeapă din loc în loc. Se scoate apoi și se presează între două tocătoare din lemn, peste care se pune o greutate.

Se lasă la rece până a doua zi.

CHIȘCĂ

Ingrediente:

- 2 kg de carne,
- 0,5 litri de sânge,
- 0,5 kg de păsător (spătură de porumb),
- cimbru, piper, sare, coriandru, ienibahar, foi de dafin,
- burtă (stomac) de porc foarte bine spălată și curățată, păstrată câteva zile în apă rece cu sare și oțet.

Mod de pregătire:

1. Păsatul se fierbe bine până se înmoaie. Se fierbe sângele până se încheagă și se lasă la răcit. Carnea se fierbe pe jumătate în zeama în care a fiert păsatul și se taie bucăți.

2. Se amestecă totul: carnea, sângele, păsatul, sarea, piperul, cimbrul și puțină zeamă de la fiertură.

4. Se umple burta cu acest amestec și se leagă la capete, apoi se înțeapă cu acul pe ambele părți să nu crape.

5. Într-un vas mare se pune zeama rămasă (dacă este necesar, se completează cu apă), se adaugă foile de dafin, cimbrul, boabele de coriandru, ienibaharul, sarea și piperul, apoi se adaugă chișca și se lasă să fiarbă la foc mic. Se servește caldă sau rece.

SLĂNINĂ

Ingrediente:

- slănină,
- 1 căpățână mare de usturoi,
- 3 frunze de dafin,
- 1 lingură boabe de piper,
- 3 căței de usturoi,
- sare, boia dulce de ardei.

Mod de pregătire:

1. Se pun la fiert, la foc mic, bucata de slănină în apă

cu sare, frunzele de dafin, boabele de piper și usturoiul. În loc de apă simplă, cu sare, poate pune zeamă acra de varză și sare foarte puțină (în funcție de cât de sărată este zeama). Slănina se lasă bucată mare sau se taie în bucăți mici și se fierbe în jur de 30–50 de minute (în funcție de mărimea și grosimea bucăților de slănină). Este fiartă dacă furculița intră ușor din aceasta. Se scoate și se lasă să se răcească.

2. Atunci când s-a răcit, se freacă slănina fiartă cu usturoi pisat și puțină sare, acoperind uniform bucata de slănină. După o oră, se îndepărtează usturoiul de pe slănină, apoi se pudrează cu boia dulce din belșug.

3. Slănina fiartă cu usturoi și boia va fi păstrată la rece.

PATE DE FICAT DE PORC

Ingrediente:

- 1 kg ficat de porc,
- 250 g de gușă de porc,
- 250 g de unt,
- 300 ml de lapte,
- 3–4 cepe medii,
- sare, piper, boia dulce.

Mod de pregătire:

1. Ficatul se spală și se lasă în apă rece să iasă sângele din el. Gușa se spală și se pune la fiert cu puțină sare. Ficatul se scoate din apă, se taie bucăți potrivite și se pune într-un vas cu laptele.

2. Ceapa se curăță, se taie cuburi sau julien și se pune la prăjit cu două linguri de unt până se rumenește puțin.

3. Ficatul se scoate din lapte, se scurge bine și se pune la prăjit în untul rămas, apoi se adaugă treptat laptele în care a stat mai devreme și se lasă la fiert la foc mic până este gata.

4. Într-un vas de mixer se pun toate ingredientele fierse bine și răcite – ficatul, carnea, ceapa, untul rămas, sarea, piperul, boiaua dulce – și se amestecă bine până

când compoziția are o consistență omogenă. Pateul se așază în vase și se dă la rece. Pentru un aspect deosebit și evitarea formării acelei cruste inestetice, deasupra pateului se poate turna un strat subțire de ulei sau grăsime.

PATE DE FICAT DE PUI

Ingrediente:

- 0,5 kg de ficat de pui,
- 80 g de unt,
- 100 ml de lapte,
- 1 ceapă,
- 2 gălbenușuri fierte tari,
- sare, piper, cimbru, muștar.

Mod de pregătire:

1. Se spală bine ficatul, se curăță de pielețe și se lasă să stea în apă rece (20–30 min).

2. Se pune ficatul la fiert într-o cratiță, se adaugă ceapa curățată și tăiată pe jumătate. Când se formează spuma, se ia cu ajutorul unei palete și se lasă să fiarbă.

3. Ficatul fiert se lasă la răcit și împreună cu ceapa, untul la temperatura camerei, gălbenușurile fierte tari se toacă prin mașina de tocat sau robotul de bucătărie până se obține o pastă. Se pun sare, piper, muștar și cimbru după gust. Se așază într-o caserolă și se dă la rece.

4. Dacă vreți să îl păstrați mai multe zile, se pune puțin ulei de măsline sau unt topit deasupra.

PATE DE SOMON ȘI BRÂNZĂ

Ingrediente:

- 150 g de somon afumat,
- 150 g de cremă de brânză,
- 1 linguriță de hrean ras,
- piper, sare,
- 1 lingură de unt,
- 1 lingură de smântână,