

Mâncăruri festive



Kreativ

- 2 Gulaș
- 5 Supă de găină
- 6 Supă cu ciolan afumat
- 8 Supă de fasole boabe
- 11 Supă din cotlet de porc
- 12 Ceafă de porc cu ghiveci de legume
- 15 Tochitură haiducească
- 16 File de pește pane
- 19 Pulpe de pui în sos de smântână
- 20 Pulpă de vită cu legume și slăniță afumată
- 23 Tocană de vită
- 24 Iepure în sos vânătoresc
- 27 Carne cu sos și cașcaval
- 28 Friptură de rață cu maghiran și varză roșie călită cu gutui
- 31 Tocană de iepure



2012 © Pannon-Literatúra Kft.

Fotografii etape preparare:
Bt. Csigo – Zoltan Liptai;
Arpad Patyi – Peter Korpadi

Alte fotografii:
© R&R Publications, Australia
© Gabula Art

Consilier de specialitate
(textele de sub imagini):
Zoltan Liptai, maestru bucătar

Rețete:
Ilona Horvath
Zoltan Liptai

Traducerea în limba română
Copyright © Editura Kreativ, 2013

Redactor-șef: Andrei Timar
Corector: Medana Croitoru
Tehnoredactor: Boni-Barkoczi Timea

Tiparul executat la
Tipografia Dürer SRL, Gyula
Director executiv: Janos Kovacs

Toate drepturile asupra prezentei ediții aparțin Editurii Kreativ.
Nicio parte a acestei publicații nu poate fi reproducă, stocată în vreun sistem sau transmisă în orice formă sau prin orice mijloace electronice, mecanice, fotocopii, înregistrări sau altele, fără acordul scris al Editurii Kreativ.

www.editurakreativ.ro
ISBN 978-606-646-078-1

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Mâncăruri festive. -
Târgu-Mureș : Kreativ, 2013
ISBN 978-606-646-078-1

641.55

Ingrediente:

- 300 g carne de vită sau de porc (sau mixt)
- 150 g legume pentru supă
- 500 g cartofi
- ceapă
- sare
- boia de ardei
- ardei grași
- chimen
- foi de dafin
- 2 linguri de ulei sau 30 g untură

Mod de preparare:

Se ia carne pentru tocănăță și se taiă în cuburi de 2 cm. Ceapa se taiă bucătele și se prăjește în ulei sau untură, se adaugă boiaua de ardei și cubuletele de carne. Se condimentează cu sare și se adaugă apă.

Când carne se înmoie, se adaugă legumele curățate și tăiate. Când carne e aproape fiartă, se adaugă cartofii tăiați cuburi și se fierb la foc mic. Vara se condimentează cu ardei grași verzi, iarna cu ardei uscați sau cu ghiveci de legume. Mai putem adăuga pastă de ardei sau de roșii, chimen și foi de dafin.



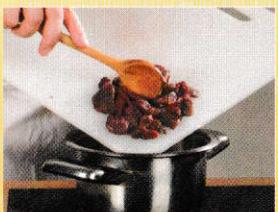
1. Carnea se taiă cuburi.



2. Ceapa se taiă bucătele și se prăjește.



3. Se adaugă boia de ardei.



4. Se adaugă carne tăiată bucătele.



5. Se adaugă legumele tăiate.



6. Se adaugă cartofii tăiați.





Ceață de porc cu ghiveci de legume

Ingrediente:

- 4 felii ceață de porc (cu os)
- 100 g ulei sau untură
- 4 ardei grași verzi
- ½ kg de roșii
- 4 ouă
- 2 cepe
- 1 lingură de făină
- 150 ml smântână
- boia de ardei
- sare



1. Se prepară un ghiveci cu ouă.



2. Ghiveciul se pune peste carneauă bătută.



3. Se înndoie marginile.



4. Feliiile de carne se rulează strâns.



5. Se leagă rulourile cu un fir subțire de bumbac.



6. Rulourile se prăjesc pe ambele părți.



7. Ceapa tocată mărunt se prăjește în ulei încins.



8. Se adaugă zeama de oase.

Mod de preparare:

Se prepară un ghiveci de legume cu ouă din: 1 ceapă, 3 ardei grași, roșii (1 roșie o punem deosebit de multă) și ouă. Ceafa de porc se dezosează și se bate pe ambele părți. Carnea se condimentează cu sare, apoi se pune deasupra ghiveciului de legume. Carnea se rulează strâns și se leagă cu un fir subțire de bumbac. Se începe ulei sau untură într-o oală și se prăjesc rulourile de carne pe ambele părți. Cealaltă ceapă curățată se toacă mărunt, se pune în alt vas cu ulei încins și se prăjește până ce devine sticloasă. Se condimentează cu boia de ardei, se adaugă zeama de oase și se fierbe acoperit. Într timp se mai adaugă 1 ardei gras și 1 roșie. După ce a fierit până s-a evaporat zeama, se adaugă făină și smântână și se mai fierbe timp de câteva minute. Trebuie să obținem un sos ca la tocănița de pui, nici prea subțire, nici prea gros. Se scot rulourile de carne, se desfac firele de bumbac, carneauă se tăie felii, se aşază pe o farfurie și se acoperă cu sos. Se servește cu găluște, cu macaroane sau cu orez. Se poate prepara și din mușchi de porc.





Tochitură hădusească

Ingrediente:

- 300 g carne de vită
- 300 g carne de porc
- 300 g carne de vițel
- 1 piept de pui
- 2 linguri de ulei
- 2 cepe
- 1 ardei gras verde
- 1 roșie
- sare
- piper măcinat

Mod de preparare:



1. Ceapa tocată se prăjește.



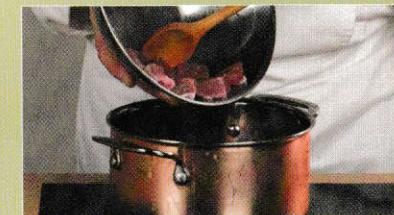
2. Se adaugă carnea de vită tăiată cuburi.



3. Se acoperă cu apă.



4. Se adaugă carnea de porc tăiată cuburi.



5. Se adaugă carnea de vițel și pieptul de pui.

Ceapa tocată se prăjește în ulei încins. Se adaugă carnea de vită tăiată cuburi și se acoperă cu apă. Când carnea de vită începe să se înmoie, se adaugă carnea de porc tăiată la fel, ardeiul și roșia. Se fierbe în continuare, amestecând din când în când. Când carnea de porc începe să se înmoie, se adaugă carnea de vițel și pieptul de pui și se condimentează cu sare și piper. Tocănița este foarte gustoasă datorită diferitelor tipuri de carne.

Se poate servi și cu paste.



1. Peștele se presără cu sare.



2. Fileurile se trec prin făină...



3. ... ou...



4. ... și pesmet.

Ingrediente:

- 200–250 g file de pește de persoană
- 100 g făină
- 2-3 ouă
- 100 g pesmet
- sare
- ulei pentru prăjit

Mod de preparare:

Fileurile de pește se presără cu sare și se pun timp de 1 oră la frigider. Se trece fiecare bucătă de pește prin făină, ou și pesmet și se rumenește în ulei încins. O parte se prăjește acoperind tigaia, iar partea cealaltă fără să acoperim tigaia. Se servește cu felii de lămâie și cu salată verde, cu garnitură de cartofi natur. Se mai poate servi și cu sos tartar.



5. Se prăjesc în ulei încins.

