

# REȚETE DE SĂRBĂTORI

100 de preparate festive



House of Guides PG

# SUMAR

Aperitive și gustări	5
Preparate din carne de porc	25
Preparate din carne de vită	47
Preparate din carne de pasăre	61
Preparate din carne de miel și oaie	81
Preparate din pește	93
Dulciuri și băuturi	109
Index de rețete	128

# Aperitive și gustări





## Cocteil

### de creveți I

(foto stânga)

PENTRU 4 PORȚII:  
16-24 creveți medii sau mari,  
decorticati, fierți  
păstrunjel și felii de lămâie,  
pentru servit

#### Sos:

1/2 cană sos ketchup  
dulce sau iute  
2 lingurițe hrean ras  
1/4 linguriță zahăr,  
1/2 linguriță sare  
1/2 linguriță piper  
proaspăt măcinat  
2 lingurițe zreamă de lămâie  
hot sauce sau  
alt sos iute, după gust  
1/2 linguriță sos Worcestershire  
2 călei de usturoi zdrobiți

Preparați sosul. Frecați usturoiul cu sare, amestecați bine cu restul ingredientelor. Acoperiți vasul și lăsați 15-20 min la frigider, să se combine aromele.

Distribuiți sosul în 4 cupe sau 4 pahare Cocktail, aşezăți creveții pe buza paharelor, ornați cu păstrunjel și felii de lămâie. Serviți imediat.

# Sufleu

## de brânză

(Burgundia, Franța)

**PENTRU 4 PORȚII:**

4 ouă  
50 g făină  
70 g unt  
250 ml lapte  
100 g cașcaval ras  
nucșoară proaspăt rasă  
sare și piper proaspăt măcinat

Se pun la încălzit, într-o cratiță, 50 g de unt. Când acesta s-a topit, se adaugă făina în ploaie și se amestecă permanent, pe foc mic, timp de 2-3 min. Se ia cratița de pe foc și se toarnă lăptele, bătând puternic, până când se obține un sos de consistență smântânii, bine legat. Se adaugă sare, piper și nucșoară. Se pune din nou cratița pe foc și se lasă sosul să fierbă timp de 2 min, amestecând continuu, apoi se ia de pe foc.

Se sparg ouăle și se separă gălbenușurile de albușuri. Se încorporează gălbenușurile în sos și se adaugă cașcavalul ras. Se unge cu unul rămas un vas pentru sufleu cu diametrul de 20 cm. Se toarnă compozitia și se coace în cuptorul preîncălzit, la foc mediu, timp de 20 min, până când sufleul este bine crescut și a căpătat o culoare aurie pe deasupra. În timpul coacerii, nu se deschide ușa cuptorului.

Pentru ca sufleul să nu se lase, trebuie servit imediat. Ca să vă ușurați munca, pregătiți compozitia din timp, dar coaceti preparatul doar înainte de masă.

**Datorită faptului că în mai toate gospodăriile burgunde se găsesc ouă deosebit de proaspete, acest preparat este foarte apreciat și des întâlnit ca antreu cald în seara de Crăciun.**

# Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



## Calamari

### prăjiți

PENTRU 6-8 PORTII:

1 kg rondele de calamari  
(preferabil proaspete)

făină  
sare și piper, după gust  
ulei pentru prăjit

Spălați rondelele, uscați-le bine într-un prosop. Pudrați-le cu sare și piper, pudrați-le bine cu făină, într-o strecurătoare cu ochiuri mari; scuturați făina în exces.

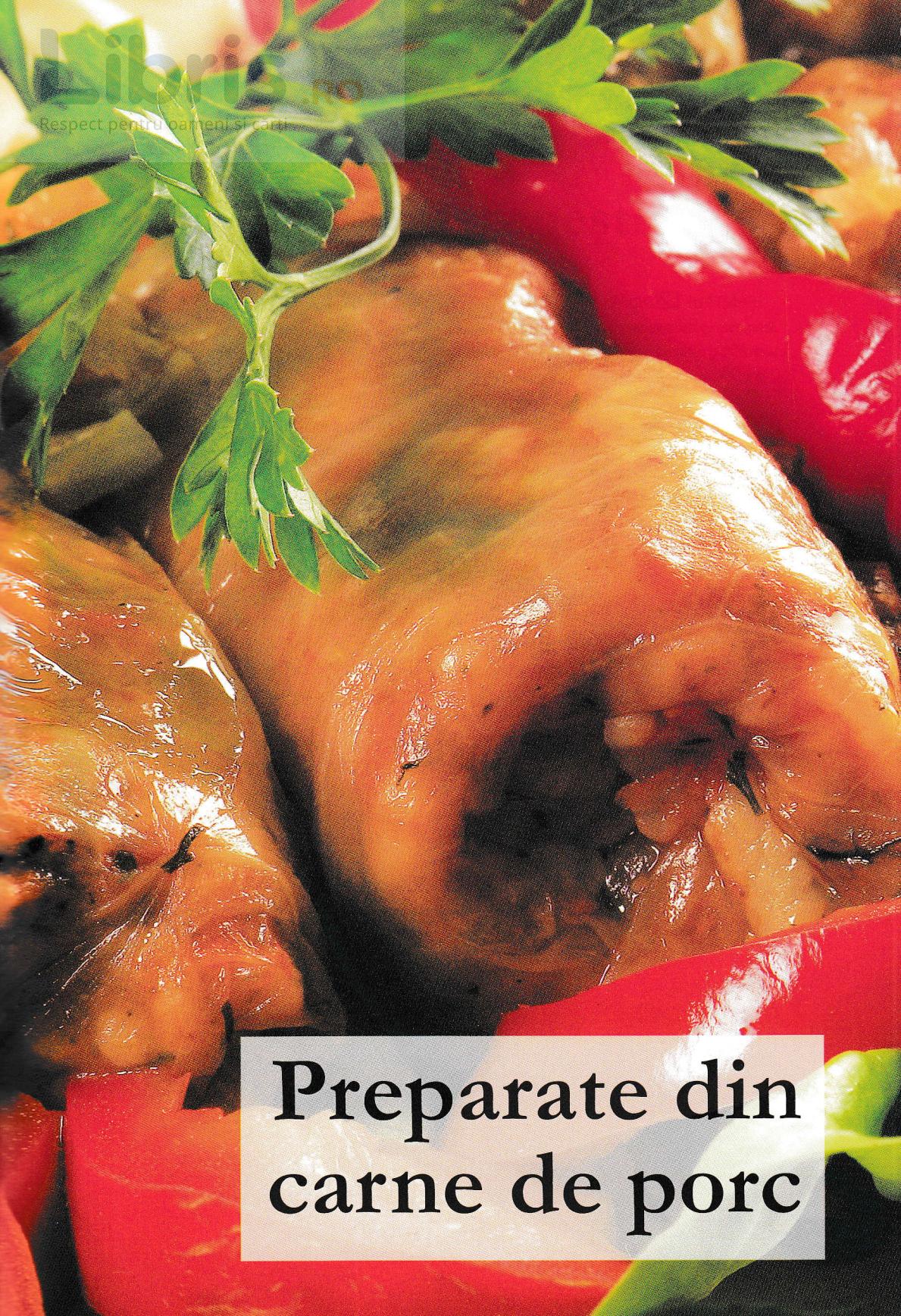
Încingeți o bună cantitate de ulei într-un tuci – rondelele trebuie prăjite în baie de ulei. Luăți câteva rondele și puneți-le în uleiul bine încins. Nu puneți prea multe la prăjit odată și separați-le imediat cu furculița, altfel se vor lipi între ele. Lăsați-le să se prăjească cca 4 min, apoi scoateți-le cu spumiera. Procedați astfel până ati prăjit toate rondelele.

Rondelele nu prea sunt bune odată ce s-au răcit, aşa că le puteți păstra fierbinți până le prăjiți pe toate, băgându-le în cuptorul cald pe măsură ce le scoateți din tigaie.

Serviți-le imediat, cu felii de lămâie și cu un sos de usturoi cu iaurt sau ketchup.

**Variantă: calamarii pudrați cu făină pot fi tăvăliți printr-o cocă subțire făcută din părți egale de făină și bere, cu puțin praf de copt, sare, boia și pătrunjel făcut mărunt.**





# Preparate din carne de porc

# Sarmale

# ardeleneşti (găluşte)

PENTRU 12 PORTII:

1 kg carne tocată de porc  
250 g slănină afumată  
250 g + 200 g carne afumată  
șorici  
6 linguri orez  
2 cepe mari  
sare, piper, boia iute  
1 cană apă clocoțită  
varză acră  
3 linguri untură  
cimbru, mărar

Se aleg foile mai mari de la varză și se taie fideluță varza rămasă. Se toacă mărunt la cuțit slănina și 250 g de carne tocată. Se toacă mărunt ceapa și se călește. Orezul se spală bine, în mai multe ape. Se pun într-un castron mare carnea tocată de porc, slănina și carnea afumată, orezul, ceapa călită, sare (nu prea multă, deoarece varza este, de obicei sărată), piper proaspăt măcinat, boia, praf de cimbru, ceva mărar tocat și puțină apă clocoțită. Se amestecă bine, eventual se frământă cu mâna, până când se obține o compozиție omogenă. Se ia cu lingura din această compozиție, se aşază pe foile de varză, se rulează și se închid la capete, formând sarmale mari, nu prea strânse. Se taie șoriciul în fașii subțiri și carneafumată rămasă în bucătele.

Se unge o oală mare cu untură și se tapetează fundul ei cu câteva foi de varză. Se pun deasupra câteva felii de șorici și se aranjează un strat de sarmale. Peste acestea se pune un strat de varză tocată fideluță, șorici, carne afumată, o crenguță de cimbru, boabe de piper. Se montează în continuare straturi alternative de sarmale și varză, terminând cu unul de varză peste care se presără mărar tocat. Se toarnă apă cât să le acopere și se fierb la foc foarte mic câteva ore, completând lichidul atunci când este nevoie. Când varza este bine fiartă, se pun deasupra câteva felii de slănină și carne afumată și se dau la cuptor să se rumenească și să scadă. Dacă varza de deasupra dă semne de arsură dar sosul nu a scăzut suficient, se aşază pe toată suprafața foi de varză și se introduce din nou vasul în cuptor până ce scade zeama.