

Conținut

| | | | |
|-------------------------------------|----------|------------------------------|-----------|
| Gustări și salate | 6 | Salată cu sos aromat | 27 |
| Spirale în aspic „Rusești” | 7 | Salată de sărbătoare | 28 |
| Cupole din ciuperci | 8 | Salată „Sadko” | 29 |
| Julien din ciuperci de câmp | 9 | Salată „Scumbrie sub șubă” | 30 |
| Gustare „Rulade apetisante” | 10 | Covrigi „Originali” | 31 |
| Gustare de carne cu ciuperci | 11 | Inel de brânză cu ciuperci | 32 |
| Gustare de pește | 12 | Cașcaval de sărbătoare | 33 |
| Gustare „Prințesa-broscuță” | 13 | | |
| Tartine cu crevete | 14 | Supe | 34 |
| Inele umplute | 15 | Borș hâtmănesc | 35 |
| Crevete cu icre și sos | 16 | Soleankă assorti cu carne | 36 |
| Ficat de găină cu legume | 17 | Supă cu mere | 37 |
| Salată picantă cu curmale | 18 | Supă rece din citrice | 38 |
| Rulade din pătlăgea vânăță | 19 | Pui de găină în ou | 39 |
| Salată „Daneză” | 20 | | |
| Salată din sfeclă cu sos din miere | 21 | Mâncăruri principale | 40 |
| Salată din legume crude și verdeață | 22 | Pătlăgele vinete orientale | 41 |
| Salată din cartofi | 23 | Gorbușa cu sos de lămâie | 42 |
| Salată-cocteil cu roșii | 24 | Piept de găină în bacon | 43 |
| Salată „Assorti de legume” | 25 | Budincă din cartofi cu pește | 44 |
| Salată „Olivier” | 26 | Budincă „Alsacia” | 45 |

| | | | |
|---|----|-------------------------------------|-----------|
| Budincă cu brânză albastră | 46 | Carne de porc cu portocale | 74 |
| Budincă „Sudică” | 47 | Carne de porc cu cașcaval și lămâie | 75 |
| Cambulă coaptă de Italia | 48 | Carne de porc cu piure din mere | 76 |
| „Buzunare” din carne de porc cu ananași | 49 | Rață umplută | 77 |
| Cotlet de porc umplut | 50 | Rață coaptă în glazură | 78 |
| Pârjoală „de Kiev” | 51 | Rață cu suc de lămâie | 79 |
| Pârjoale de sărbătoare | 52 | Rață înăbușită ungară | 80 |
| Pârjoale umplute | 53 | File delicat de somon | 81 |
| Crevete în frișcă | 54 | File „Mignon” | 82 |
| Crevete „ca la Stroganov” | 55 | File împănat în vin | 83 |
| File de găină umplut | 56 | | |
| Aripioare de găină în sos de miere | 57 | Mâncăruri la cuptor | 84 |
| Găină cu piure din sfeclă | 58 | Sarailii cu carne de pui | 85 |
| Găină umplută | 59 | Coteț de păsări | 86 |
| Somon cu castraveți | 60 | Carne în foietaj | 87 |
| Macaroane cu ciuperci | 61 | Pulpe în foietaj | 88 |
| Carne ca la Moscova | 62 | Plăcintă din ceapă | 89 |
| Carne cu legume în oală | 63 | Plăcintă siberiană | 90 |
| Paltus cu legume | 64 | Plăcintă cu crevete | 91 |
| Ardei umplut | 65 | Plăcintă din foietaj | 92 |
| Pizza „Deosebită” | 66 | Pateuri cu urări | 93 |
| Pizza „Pinocchio” | 67 | | |
| Pizza cu șuncă | 68 | Desert | 94 |
| Rozete din carne de porc cu ciuperci | 69 | Ananas cu crevete | 95 |
| Ruladă din morcov cu mere | 70 | Ananas cu cremă de brânză | 96 |
| Ruladă din pește cu lămâie | 71 | Clătite „Cadou” | 97 |
| Pește grecesc | 72 | Căpșună în frișcă | 98 |
| Pește cu citrice | 73 | Bomboane „Trufe cu migdală” | 99 |

| | | | |
|--|-----|---------------------------------|-----|
| Cremă de cafea în ceșcuțe de ciocolată | 100 | Băutură din caise uscate | 111 |
| Cremă de nuci | 101 | Tartaletе cu cremă de ciocolată | 112 |
| Cremă de fructe | 102 | Tort-inghețată cu lime | 113 |
| Mini-torte | 103 | Tort „Speranța” | 114 |
| Șerbet „Visuri” | 104 | Tort cu lămâie | 115 |
| Biscuiți de cocos | 105 | Tort din brânză | 116 |
| Prăjitură „Turnulețe” | 106 | Tort „Halva” | 117 |
| Prăjitură „cu mac” | 107 | Tort „Elegant” | 118 |
| Salată în coșulețe de portocale | 108 | Coșulețe de fructe | 119 |
| Salată-cocteil de fructe | 109 | Șașlăk de fructe „sub zăpadă” | 120 |
| Salată „Gingășie” | 110 | | |

GUSTARE DE CARNE CU CIUPERCI

Numărul de porții: 4

- File de carne de porc 300 g
 - Ciuperci turta-vacii 120 g
 - Cașcaval tare 100 g
 - Smântână ½ pahar
 - Ulei de măsline 3 linguri
 - Sare, piper negru măcinat, după gust
- Tăiați pai fileul de carne și ciupercile. Răzuiți cașcavalul.
 - Prăjiți carnea de porc în ulei, apoi adăugați smântâna și înăbușiți 10 minute.
 - Puneți carnea înăbușită într-o cratiță, adăugați feliuțele de ciuperci, sărați, piperati, presărați cu cașcaval răzuit, și coaceți până la rumenire.
 - Înainte de servire ornați cu verdeață.



SALATĂ DIN LEGUME CRUDE ȘI VERDEAȚĂ

Numărul de porții: 2

- 2 roșii
- 1 castravete
- Varză de Pechin 2 căpățâni
- Spanac 50 g
- Ridiche 50 g
- Verdeață de țelină 20 g
- Mărar 1 lingură
- Suc de portocale 2 linguri
- Ulei 1 lingură
- Sos de soia 1 lingură

■ Tăiați în bucăți mari roșiile, castravetele, spanacul, ridichea și o parte de frunze de salată și amestecați.

■ Bateți uleiul cu sucul de portocale și sosul de soia, și dregeți cu el salata.

■ Salata se servește într-o farfurie așternută cu frunze de varză și de salată verde.



COVRIGI „ORIGINALI”

Numărul de porții: 4

| | |
|--------------------------|-----------|
| ■ Covrigi | 100 g |
| ■ Lapte | 2 pahare |
| ■ Carne tocată | 200 g |
| ■ O ceapă | |
| ■ Ulei | 2 linguri |
| ■ 4 măsline fără sămburi | |
| ■ Maioneză | 3 linguri |
| ■ Cașcaval tare răzuit | 3 linguri |

- Puneți covrigii în lapte, să se moaie până se umflă.
- După ce prăjiți carnea și ceapa tocată în ulei, amestecați-le cu rondele de măsline.
- Așezați covrigii pe o tavă unsă cu unt sau grăsime. În mijlocul fiecărui covrig puneți puțină umplutură, ungeți-o cu maioneză și presărați-o cu cașcaval. Puneți la copt pentru 15 minute.
- La servire, puneți covrigii într-o farfurie și decorați-i cu verdeață.



PUI DE GĂINĂ ÎN OU

Numărul de porții: 2

- Unt de frișcă 1 lingură
- Ceapă ¼ de căpățână
- Ciuperci de cîmp 100 g
- Zahăr ½ de lingură
- Mazăre verde 2 linguri
- Pătrunjel ½ de lingură
- 3 ouă 1 lingură
- Vin de desert
- Sare după gust

■ Scoateți pielea de pe pui, îndepărtați oasele, fierbeți din oase un bulion.

■ Tăiați carnea de găină bastonașe, puneți-o în ulei înfierbântat și prăjiți-o până la rumenire, adăugați ceapa tocată, ciupercile, mazărea, verdeața, zahărul, sare și prăjiți încă 5 minute. Apoi adăugați vinul și bulionul. Puneți la rece.

■ Bateți ouăle și turnați-le în bulion, așezați produsele pregătite în forme de o porție. Puneți formele într-un vas cu apă fierbinte, și puneți vasul la cuptor; va fi gata atunci când se va îngroșa pasta din forme.

■ Serviți cu crutoane fierbinți.



PÂRJOALE UMLUTE

Numărul de porții: 4

- File de găină 1 kg
- Cașcaval tare 160 g
- Unt 100 g
- Franzelă uscată 4 feliuțe
- 2 ouă
- Pătrunjel
- Sare

■ Treceți de două ori carnea prin mașină de tocat, sărați-o și piperati-o.

■ Modelați pârjoalele, punând în mijlocul fiecăreia câte o feliuță de cașcaval. Muiati pârjoalele într-un ou bătut, tăvăliți-le prin firimiturile de franzelă și prăjiți-le în unt. Puneți-le pentru câteva minute la cuptor.

■ Drept garnitură serviți orez fiert și legume crude. Ornați cu verdeață.



FILE ÎMPĂNAT ÎN VIN

Numărul de porții: 6

- Mușchiuleț 1 kg
- Vin de masă ½ de pahar
- Usturoi 6 căței
- Sare

- O bucată întreagă de mușchiuleț împănați-o cu usturoi, sărați-o și coaceți-o la cuptor.
- Peste 15 minute după începerea coacerii turnați vinul încălzit. Continuați să coaceți, turnând periodic vinul și sucii eliminați la coacere. Prăjiți fileul înainte de servire.
- Serviți fileul porționat, stropiți-l cu suc și ornați-l cu verdeață.



PLĂCINTĂ CU CREVETE

NUMĂRUL DE PORȚII: 4

PENTRU ALUAT:

- Făină de grâu 1 pahar
- Margarină 40 g
- Sare

PENTRU UMLUTURĂ:

- 2 ouă fierte
- Crevete fierte curățate 80 g
- Pătrunjel tocat 4 lingurițe
- Muștar dulce 1 linguriță
- Piper roșu măcinat după gust

■ Puneți în făină sare, margarina tăiată bucățele, 2 linguri de apă și frământați aluatul. Modelați din aluat un glob, acoperiți-l cu un șervețel și puneți-l la rece pentru 20 de minute.

■ Întindeți aluatul într-un blat cu grosimea de 1 cm, așezați-l pe o tavă umezită, și găuriți-l cu furculița.

■ Mărunțiți un ou, amestecați-l cu verdeață, maioneză și muștar. Împrăstiați umplutura pregătită pe aluat.

■ Deasupra puneți crevetele tăiate, piperati puțin și presărați cu cașcavalul ras. Coaceți 20 de minute. La servire tăiați pe porții.



CREMĂ DE CAFEA ÎN CEȘCUȚE DE CIOCOLATĂ

Numărul de porții: 4

- Ciocolată 150 g
- Ulei vegetal 1 linguriță
- Smântână concentrată 150g
- Cafea 3 lingurițe
- Ciocolată albă 180 g
- Cognac 3 linguri

- Topiți ciocolata la abur, adăugând ulei vegetal.
- Turnați pasta de ciocolată în niște forme din hârtie, distribuind-o pe pereții formelor. Puneți formele în frigider pe 30 de minute, apoi desprindeți hârtia.
- Pentru cremă, amestecați cafeaua cu smântână, adăugați ciocolata albă și, amestecând, încălziți pasta. Turnați apoi cognacul, amestecați, bateți și răciți crema.
- Cu crema pregătită umpleți ceșcuțele de ciocolată, ornați desertul cu migdală.



BĂUTURĂ DIN CAISE USCATE

Numărul de porții: 12

| | |
|----------------|-------|
| ■ Caise uscate | 600 g |
| ■ Zahăr | 200 g |
| ■ Gelatină | 40 g |
| ■ 4 ouă | |
| ■ Acid citric | 1 pic |
| ■ Apă | 1 l |

■ Puneți caisele uscate în apă, lăsând să se umfle timp de 1-2 ore; fierbeți-le până sunt gata, scoateți-le și mixați-le. Puneți gelatina să se moaie în fiertură.

■ Amestecați piureul din caise uscate cu albușuri și cu zahăr, puneți acidul citric și bateți până se face o spumă consistentă.

■ Încălziți gelatina până se dizolvă și amestecați-o cu piureul bătut. Puneți pasta pe gheață sau în apă rece și mai bateți câteva secunde. Turnați compoziția în vase pentru cremă și dați-o la rece.



TORT „HALVA”

Numărul de porții: 8

- Biscuiți cu cacao sau cu vanilină 600 g
- Smântână concentrată 600 g
- Halva 300 g
- Dulceață din coacăză neagră 1 pahar
- Coacăză neagră sau roșie ½ de pahar

■ Mărunțiți halva, lăsați puțină pentru ornare, iar restul amestecați-o cu smântână. Așezați în farfurie un strat din 1/3 din biscuiți, ungeți-l cu dulceață, apoi cu 1/3 din pasta de smântână. Alternați straturile de două ori.

■ Acoperiți tortul cu folie alimentară, țineți la frigider nu mai puțin de 12 ore.

■ Înainte de servire, ornați suprafața tortului cu halva și coacăză neagră.



TORT „ELEGANT”

Numărul de porții: 10

- Bezele 1 kg
- Frișcă concentrată 200 g
- Dulceață dulce-acrișoară 1 pahar
- Nuci ½ de pahar
- Piersici conservate 300 g
- Ciocolată 50 g

■ Tăiați bezelele în rondele. Bateți frișca fără zahăr până se face spumă. Mărunțiți nucile și prăjiți-le pe o tigare uscată. Tăiați piersicile în rondele.

■ Într-o salateră așezați un strat de bezele, ungeți-l cu dulceață și presărați-l cu nuci. Apoi așezați un strat de piersici, ungeți-l cu frișcă bătută, și iarăși un strat de bezele. Alternați straturile de câteva ori.

■ Turnați pe tort ciocolata topită și puneți-l pe 12 ore în frigider.



COȘULEȚE DE FRUCTE

Numărul de porții: 4

- Făină de grâu 165 g
- Zahăr 2 linguri
- Margarină 140 g
- 1 ou
- Frișcă 1 lingură
- Nucă măcinată 6 linguri
- Sirop 6 linguri
- Rom 2-3 picături
- Fructe pentru decorare

■ Pentru aluat bateți margarina cu zahăr, adăugați un ou și frișcă, amestecați, apoi presărați făină. Frământați aluatul și lăsați la frigider 30 de minute.

■ Faceți turțițe din aluatul pregătit, conform diametrului formelor pentru tartaletе cu grosimea de 0,5 cm. Așezați-le în forme unse, lipiți-le de margini. Pătrundeți-le cu furculița până la fund și coaceți-le la temperatura de 200° C până la rumenire. Lăsați-le să se răcească.

■ Amestecați nucile cu o jumătate din sirop și din rom, și puneți compoziția pe fundul coșulețelor. Ornați cu fructe și stropiți cu sirop.



ȘAȘLĂK DE FRUCTE „SUB ZĂPADĂ”

Numărul de porții: 8

- 4 banane
 - 16 prune
 - 4 piersici
 - 4 pere buc
 - 1 strugure
 - 4 kiwi
 - Miere
 - Nucă de cocos rasă
- Fructele se spală și se lasă să se usuce.
 - Bananele se curăță de coajă, se taie rondele. Miezul de kiwi, piersicile și perele se taie cuburi. Se culeg bobیțele de pe ciorchine, se scot sămburii din prune.
 - Pe niște scobitori se înșiră bucăți de fructe, și bobیțele de struguri, alternându-le după culoare.
 - Fructele se ung cu miere parțial și se presară cu nucă de cocos măcinată.



ROZETE DIN CARNE DE PORC CU CIUPERCI

Numărul de porții: 6

- File de carne de porc 1 kg
- Ciuperci 600 g
- Untură de porc 100 g
- Bulion de carne 1 pahar
- Vin alb sec 1 pahar
- Smântână 1 pahar
- Pâine de grâu 6 felii
- Făină de grâu 2 linguri
- Adjică 1 lingură
- Piper negru măcinat, sare

■ Pentru sos, căliți făina până la rumenire, amestecați-o cu smântână. Turnați bulionul, sărați, fierbeți până la îngroșare și adăugați adjica. Strecurați.

■ Tăiați carnea de porc pe porții, bateți-o, sărați-o, piperați-o, apoi prăjiți-o în untură și dați-o la cuptor.

■ Tăiați ciupercile felioare, înmuiați-le în vin.

■ Feliile de pâine curățați-le de coajă, prăjiți-le în untura rămasă după prăjirea cărnii. Așezați rozetele pe pâine, garnisiți-le cu ciuperci, stropiți-le cu sosul pregătit.

