

cele mai delicioase

45 rețete
din carne



Salată de spanac cu piept de curcan

MOD DE PREPARARE

Pieptul de curcan se condimentează cu sare, se înfășoară în folie de aluminiu și se fierbe în apă. Când e gata, se îndepărtează folia și se lasă la răcit.

Separat, se taie mărunt usturoiul, ardeii iute și ceapa verde.

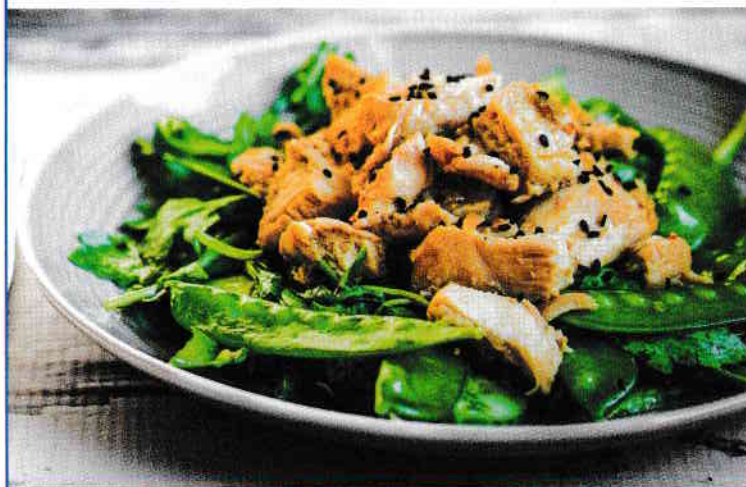
Se stropesc cu uleiul de măsline și oțetul balsamic și li se adaugă un praf de sare, lăsându-se apoi la rece, să li se întrepătrundă aromele.

Pe un platou se pun frunzele proaspete de spanac (sau opărite în apă cu sare, dar foarte puțin), curcanul tăiat bucăți și mandarina felii. Se stropește totul cu dressingul ușor iute.



INGREDIENTE

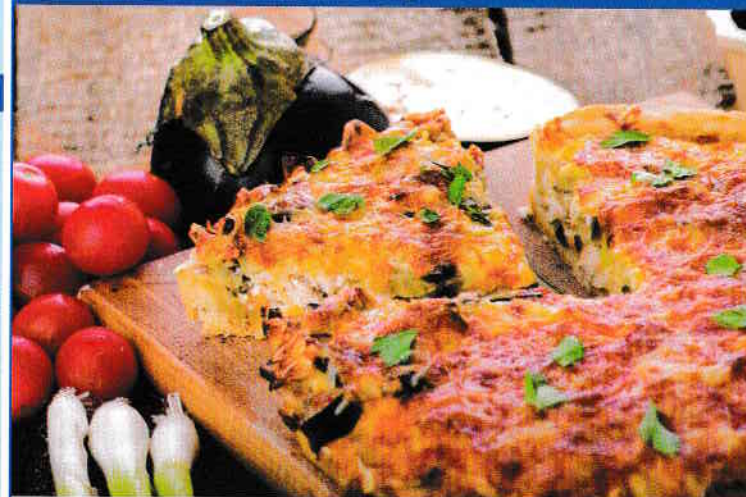
- 1/2 piept de curcan
- 100 g frunze de spanac
- 1 ardei iute
- 2 căței de usturoi
- 2 fire ceapă verde
- 1 mandarină
- 4 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță oțet balsamic
- sare



Plăcintă umplută cu carne și vinete

INGREDIENTE

- 1 pachet foi de plăcintă
- 3 vinete
- 5 ardei grași
- 2 cepe
- 300 g carne tocată
- 1 lingură pastă de roșii
- 2 ouă
- ulei
- sare
- piper



MOD DE PREPARARE

Se curăță ceapa și se taie mărunt, apoi se căleşte în ulei încins. Se adaugă vinetele și ardeii curățați, tăiați bucățele. După ce s-au înmuiat legumele, se pune carnea tocată, se întetește focul și se prăjește rapid. Când carnea este pătrunsă, se adaugă pasta de roșii, un ou fiert tare și tocat. Se potrivește de sare și piper. Într-o tavă, unsă cu ulei, se pun 2 foi de plăcintă. Peste ele se întinde o parte din compoziție. Se procedează la fel cu ingredientele rămase. Plăcinta se pune într-o tavă unsă cu ulei. Oul rămas se

bate și se pune deasupra. Se dă la cuptor 35-40 minute. Se taie caldă.



Ficată de vită venețian

Respect pentru oameni și cârți



MOD DE PREPARARE

Se taie ceapa în felii subțiri și se căleşte în ulei de măsline timp de 15 minute, după care se dă deoparte, la cald.

Feliile de ficat, spălate și curățate, se taie în bucăți mari, se dau prin făină și se prăjesc rapid, 5 minute, la foc iute în uleiul rămas, în care se adaugă untul. Se amestecă cu o lingură de lemn, astfel încât să se prepare pe toate părțile.

Apoi se toarnă oțetul, se adaugă ceapa și se mai lasă pe foc moderat 5 minute. Se sarează și se piperează.

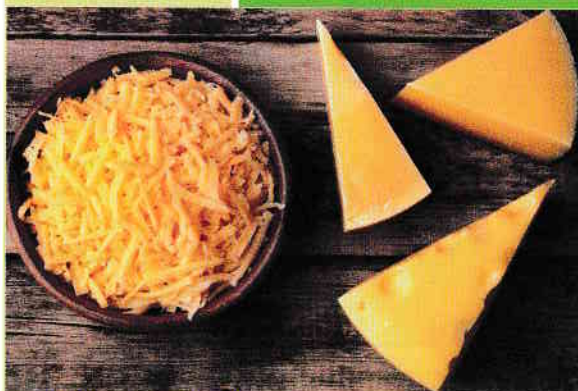
Se adaugă pătrunjelul tăiat fin și se servește imediat cu mămăligă prăjită.

INGREDIENTE

- 4 felii groase ficat de vită
- 3 linguri făină
- 1 ceapă
- 50 g unt
- 3 linguri ulei de măsline
- 3 linguri oțet de vin alb
- pătrunjel
- sare
- piper



Ciulama de pui cu ciuperci



MOD DE PREPARARE

Se sarează și se piperează pieptul de pui, apoi se trece prin făină. Untul cu uleiul se încălzesc și se pune carnea la rumenit, 5 minute pe fiecare parte. Focul se reduce și se adaugă ciupercile tăiate felii și usturoiul, timp de 3-4 minute.

Se adaugă cimbrul, 250 ml apă și vinul. Se mai fierb 15-20 de

minute. Se scoate puiul.

În lichidul rămas, se toarnă smântâna de gătit, apoi cașcavalul și muștarul; se condimentează. Se reincorporează puiul pentru 1-2 minute cât să se încălzească și se servește cu garnitura dorită.

INGREDIENTE

- 2 bucați piept de pui
- 2 linguri făină
- 2 linguri unt
- 2 linguri ulei
- 450 g ciuperci
- 1 cățel usturoi pisat
- 1 linguriță cimbru
- 100 ml vin alb
- 100 ml smântână
- 40 g cașcaval ras
- 2 linguri muștar
- sare
- piper



Rasol de vită

Respect pentru oameni și cărți



MOD DE PREPARARE

Într-o oală încăpătoare se pun legumele și condimentele, ceapa în care s-au înfipt cuișoarele, și se toarnă 3 l apă. După ce a dat un clocot, se reduce focul și se adaugă carnea. Se lasă să fiarbă încet 2 ore jumătate. Se ia spuma din când în când.

Carnea și legumele se scot, se strecoară zeama și se păstrează pentru o supă. 1-2 linguri de zeamă se amestecă cu smântâna, hreanul, sarea, piperul și pătrunjelul. Amestecul se servește alături de legume și carne.

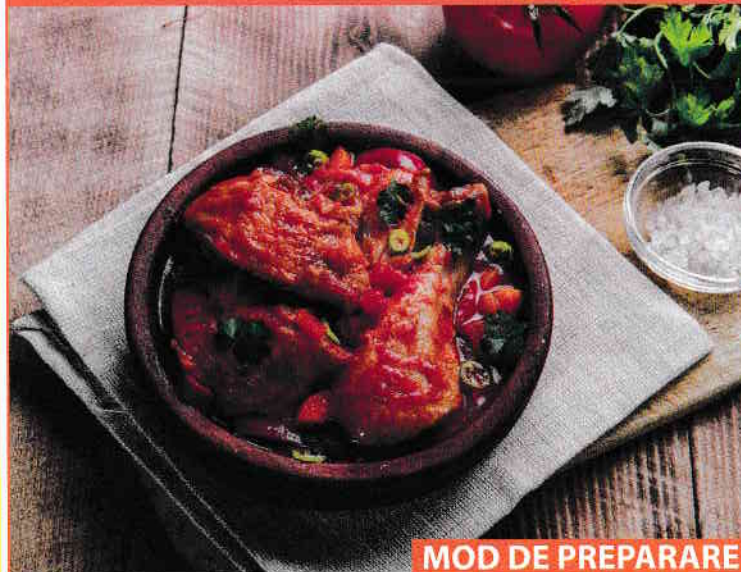
INGREDIENTE

- 1-1,5 kg rasol vită cu os
- 1 praz rondele
- 3 morcovi bastonașe
- 1 țelină bastonașe
- 4 cartofi
- 1 ceapă
- 2 foi dafin
- 4 cuișoare
- 2 linguri pătrunjel tocat
- 6 linguri smântână
- 2 linguri hrean ras
- sare
- piper

Mâncare de pui cu ardei copti

INGREDIENTE

- 4 copane de pui
- 2 cepe
- 8 ardei kapia
- 1 legătură mărar
- 1 legătură pătrunjel
- 250 ml suc de roșii
- 3 căței de usturoi
- 3 linguri ulei
- sare
- piper



MOD DE PREPARARE

Se coc ardeii, se presară cu sare și se curăță de semințe și coajă. Copanele se spală, iar ceapa se taie julien, apoi se înăbușă în ulei 2-3 minute. Se adaugă copanele și se toarnă câte puțină apă

fierbinte. După ce apa a acoperit carnea, se pune capacul și se fierbe la foc mediu. Când s-a înmuiat carnea, se toarnă sucul de roșii, iar după ce a fiert 5 minute, se pun ardeii copti, verdeța tocată, usturoiul curățat și pisat, sare și piper, după gust.

