

LBRIS

We know  
books

# Delicatese de Crăciun



Kreativ

## Supă de fazan cu pișcoturi cu cașcaval

### Ingrediente:

- 1 fazan
- zarzavaturi pentru supă (morcovi, pătrunjel, țelină)
- 1 ceapă
- 4-5 boabe de cuișoare și de ienupăr
- 1 linguriță de boabe de piper
- sare

### Pentru pișcoturile cu cașcaval:

- 2 ouă
- 30 g unt
- 2 linguri de făină
- sare
- nușoară măcinată
- 80 g cașcaval ras



1. Fazanul curățat și tranșat se pune la fiert în apă rece.





2. Ceapa se curată, se împănează cu cuișoare și se pune în oală, apoi se adaugă și celelalte legume.



3. Se azonează cu frunze de pătrunjel tăiate mărunt, cu boabe de piper și de ienupăr și cu sare.



4. Pentru pișcoturile cu cașcaval, gălbenușurile se freacă cu unt, se condimentează cu nucșoară măcinată,...



5. ... apoi se amestecă.



6. Se adaugă treptat făina și se amestecă bine.



7. Se adaugă cașcavalul ras...



8. ... și albușurile bătute spumă.



9. Compoziția se pune într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și se coace.



10. Aluatul copt se decupează cu diferite forme.

## Mod de preparare:

Fazanul se curată, se spală, se taie în bucăți și se pune la fiert în apă rece. Când dă în clocot, se adaugă legumele, ceapa întregă, împănată cu cuișoare și condimentele, după care se acoperă. Se fierbe în continuare la foc mediu până când carnea este moale.

Supa se lasă puțin să se odihnească, apoi se strecoară. Legumele și carnea se vor servi separat, iar în supă se vor pune pișcoturile cu cașcaval. În timp ce supa fierbe, se pot prepara pișcoturile.

Gălbenușurile și untul se freacă spumă, apoi se adaugă un vârf de cuțit de sare și puțină nucșoară măcinată. Se încorporează treptat făina, cașcavalul ras și, la sfârșit, albușurile bătute spumă.

Se tapetează o tavă cu hârtie de copt, se pune compoziția într-un strat de 1 cm grosime, apoi se introduce în cuptorul preîncălzit și se coace 10–15 minute. Se desprinde hârtia de copt de pe aluatul cald, apoi se decupează cu diferite forme. Pișcoturile cu cașcaval se servesc lângă supă.

# LIBRIS

We know  
books



### Ingrediente:

- 600 ml vin alb dulce
- 1 lămâie
- o bucățiță de scorțișoară
- 3–4 cuișoare
- nucșoară măcinată
- 8 gălbenușuri
- 100–120 g zahăr
- 60–80 g stafide

### Mod de preparare:

Stafidele se înmoaie într-un pahar de vin. Vinul rămas se diluează cu 300 ml apă, se adaugă zeama de lămâie, se condimentează cu scorțișoară și cuișoare, apoi se fierbe 2 minute la foc iute. Vinul fierb se trage de pe foc.

Gălbenușurile se freacă spumă cu zahărul, apoi se adaugă coaja rasă de lămâie și nucșoară măcinată. Vinul fierbinte se strecoară și se amestecă cu spuma de gălbenușuri. Se pune pe foc și se bate până supă va fi groasă.

Se strecoară, se adaugă stafidele și deasupra se presară nucșoară.



1. Vinul se diluează cu apă. Se adaugă zeama de lămâie.



2. Se condimentează cu scorțișoară și cuișoare, apoi se fierbe.



3. Gălbenușurile se freacă spumă cu zahărul,...



4. ... se condimentează cu nucșoară măcinată,...



5. ... cu coaja rasă de lămâie...



6. ... și se amestecă până se omogenizează.



7. Spuma de gălbenușuri se amestecă cu vinul fierb și se strecurat și se pune la fierb.



8. Se bate încontinuu până supă devine groasă.



9. Stafidele se scot din vinul în care s-au înmuiat și se adaugă în supă.