

LBRIS

We know
books

Carte de bucate

**SANDA
MARIN**

EDIȚIE INTEGRALĂ

HUMANITAS

Notă asupra ediției din 2005	5
Ioana-Maria Isac	
Mătușa mea, Sanda Marin	11
Irina Mihaela Patrulius	
Amintiri despre Sanda Marin	13
Sfaturi și lămuriri	17
Măsuri	19
Aperitive și salate	21
Aperitive	21
Salate	37
Sosuri	43
Sosuri reci	43
Sosuri calde	46
Supe și ciorbe	53
Supe	53
Ciorbe	68
Mâncăruri de ouă	77
Raci, melci, midii	91
Pește	97
Tocături	115
Mâncăruri de carne și fripturi	127
Carne de vacă	127
Carne de vițel	143
Carne de miel și de berbec	150
Carne de porc	156
Creier, limbă, ficat, rinichi, momițe	161

Mâncăruri și fripturi de pasăre	173
Vânat	189
Legume și zarzavat	201
Făinoase și diferite feluri cu brânză	251
Aluaturi și dulciuri de casă	273
Diferite dulciuri	313
Torturi și prăjituri	313
Creme și glazuri pentru torturi și prăjituri	370
Creme, jeleuri	379
Sosuri pentru dulciuri	392
Înghețate	395
Compoturi și marmelade	401
Compoturi*	401
Marmelade*	405
Dulcețuri, șerbeturi, peltele	409
Dulcețuri*	409
Șerbeturi*	419
Peltele*	424
Siropuri și băuturi	429
Siropuri*	429
Băuturi	431
Câteva alimente de casă	437
Murături și alte conserve pentru iarnă*	445
16 meniuri în fiecare lună	455
Indice de rețete	467



Aperitive și salate

Aperitive

1 Ouă umplute picante

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 lingură muștar, 100 ml ulei, 100 g carne de pasăre sau șuncă, 2 castraveți în oțet, sare, piper, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle tari; după ce s-au răcit se curăță, se taie în două în lat și se taie puțin și din capetele rotunjite, astfel ca ouăle să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se scot gălbenușurile și se împart în două. Jumătate se trece prin sită și se amestecă cu o lingură de muștar, cu gălbenușurile crude și cu puțină sare. Se pune uleiul, turnându-l câte puțin și amestecând mereu, până ce sosul este gata. Gălbenușurile lăsate deoparte se freacă bine cu carnea de pasăre fiartă ori friptă sau șunca, date prin mașina de tocat. Se adaugă castraveții tocați foarte mărunț și o lingură sau două din sosul pregătit mai înainte. Se pune sare și piper după gust. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf. Se toarnă sosul în farfuria cu care vor fi servite la masă, și deasupra se așază jumătățile de ou umplute. Împrejur se pun foi de salată verde sau aspic tocat.

2 Ouă umplute cu ciuperci

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 lingură muștar, 100 ml ulei, 100 g șuncă, 100 g ciuperci, sare, piper, câteva frunze salată verde

Se pregătesc la fel ca mai sus. Se înlocuiesc castraveții în oțet cu ciuperci înăbușite și tăiate foarte mărunț.

3 Ouă umplute cu pastă de pește

6 ouă, 50 g unt proaspăt, 1 linguriță pastă de pește (anșoa), câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle tari. După ce s-au răcit se curăță și se taie în lung. Se scoate cu grijă gălbenușul din albuș, fără ca albușul să se sfărâme. Gălbenușurile se pun într-un castron, adăugându-se untul și o linguriță de pastă de pește. Toate acestea se freacă bine până ce se obține o pastă omogenă cu care se umplu albușurile. Se așază pe o farfurie și se pun împrejur frunze de salată verde.

4 Ouă umplute cu sos de muștar

6 ouă, 2 linguri muștar, 2 gălbenușuri, sare, 150 ml ulei, 3 sardele de Lissa, capere, 2-3 castraveți în oțet

Se pregătesc cele 6 ouă ca mai sus. Se freacă gălbenușurile date prin sită cu muștarul, gălbenușurile crude, sare, ulei turnat puțin câte puțin, ca la maioneză. Separat, se spală și se curăță de oase sardelele, se taie foarte mărunț câteva capere și 2-3 castraveți mici în oțet. Se amestecă toate acestea cu jumătate din sosul de muștar și se umplu jumătățile de ou. Pe fiecare ou se pune câte o caperă. Sosul rămas se toarnă într-o farfurie, iar deasupra se așază cu grijă ouăle. Împrejur se pun frunze de salată verde sau felii de ridichi de lună.

5 Ouă umplute cu ficat

6 ouă, 100 g ficat de pasăre (ideal, de gâscă), unt proaspăt (cât o nucă), un vârf linguriță sare, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile, se trec prin sită și se freacă apoi cu ficatul de pasăre fiert (v. R 46). Se adaugă unt proaspăt cât o nucă, se potrivește de sare. Cu această compoziție bine frecată se umplu cu vârf jumătățile de ou și se așază în farfurie pe un strat de salată verde tăiată ca tăiteii.

6 Ouă cu gături de raci sau cu pește

6 ouă, 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, 150 ml ulei, câteva gături de raci sau un rest de pește rasol, sare, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle, se curăță și se taie în lat. Se taie câte o bucățiță din vârfuri, ca să poată sta ouăle în picioare, ca păhărelele. Se scot gălbenușurile, se dau prin sită. Din aceste gălbenușuri se pune cam o lingură la o parte; va servi spre a îmbrăca ouăle, la sfârșit. Celelalte gălbenușuri se freacă bine cu o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare și lămâie. Uleiul se pune puțin câte puțin. Se face o maioneză legată, i se adaugă

gături și labe de raci sau resturi de pește (șalău, știucă, morun etc.), tăiate mărunț. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf, acoperind și albușul până la margine. Se netezește cu cuțitul umplutura și se presară gălbenușul dat prin sită. Deasupra se pune câte o bucățică de gât de rac. Se așază ouăle umplute pe farfurie și se pun împrejur frunze de salată sau aspic tocat.

7 Ouă răскоapte cu sos picant

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 2 castraveți murați în oțet, sare

Se fierb ouăle tari. Când s-au răcit se curăță, se taie felii rotunde și se așază pe o farfurie unele peste altele. Separat se face un sos de muștar cu ou astfel: se pun într-un castron o linguriță de muștar, gălbenușurile crude și un praf de sare. Cu o lingură de lemn se freacă până s-a amestecat oul cu muștarul, apoi se pune, puțin câte puțin, uleiul. Când sosul este gata, se adaugă 2–3 castraveți și capetele de albuș răscopt, toate tăiate foarte mărunț. Se potrivește de sare și de acru. Este bine ca sosul să fie puțin mai sărat. Acest sos se toarnă peste feliile de ou așezate în farfurie și împrejur se pun foi de salată verde și felii subțiri de ridichi.

8 Ouă răскоapte cu maioneză

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 1 lingură smântână, sare, 2–3 măsline sau puțină salată verde

Se fierb ouăle tari. Când s-au răcit se curăță și se taie în două, în lung. Se așază pe o farfurie cu gălbenușul în jos și se toarnă deasupra un strat de maioneză pregătită cu muștar, la care s-a adăugat și o lingură bună de smântână. Peste fiecare ou se așază o frunzuliță de salată verde sau frunze de pătrunjel, ori bucățele de măsline.

9 Ouă în aspic

6 ouă, 6 felii limbă afumată (fiartă), 250 g aspic, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle jumătate tari (v. R 214) și se curăță. Se așază pe farfuria cu care vom servi la masă feliile de limbă fiartă, iar peste ele se pun ouăle, unele lângă altele. Deasupra se toarnă aspicul bine răcorit, puțin câte puțin, ca să se prindă de ouă. Operația aceasta se face la loc răcoros și farfuria nu se mișcă din loc până nu este aspicul întărit. Înainte de a servi, se pune împrejurul ouălor aspic tocat și salată verde tăiată ca tăieții.

10 Roșii umplute cu ton

12 roșii mici, 1 cutie ton conservat în ulei, sare, piper, 1 linguriță oțet, frunze pătrunjel verde. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 50 ml ulei, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, sare

Se aleg roșii tari. Se taie un capac, se scobesc. Se presară cu sare și piper și se stropesc cu puțin oțet. Se așază pe o farfurie cu gura în jos, ținându-le așa câțva timp să se scurgă. Cu furculița se sfărâmă tonul într-un castron, se adaugă maioneza. Se freacă bine împreună. Cu această pastă se umplu roșiile, scurse de zeama lăsată. Se așază pe farfurie cu frunze de pătrunjel verde împrejur.

11 Roșii portugheze cu orez

12 roșii mijlocii, 2 ardei, 100 g orez, sare, piper, câteva frunze salată verde. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, sare, 50 ml ulei

Se aleg roșii mijlocii, se taie un capac, se scobesc. Se presară sare, piper, puțin oțet și se lasă la o parte să se scurgă. Se fierbe în apă orezul; se scurge bine și se amestecă cu ardeii copti, tăiați mărunț și cu 2 linguri de maioneză pregătită cu muștar. Se umplu roșiile, se așază pe farfurie cu salată verde sau frunze de pătrunjel împrejur.

12 Roșii umplute cu carne și ciuperci

12 roșii mijlocii, puțină carne de pasăre fiartă sau friptă, 3–4 ciuperci, sare, piper, puțin oțet. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 50 ml ulei

Se pregătesc roșiile ca mai sus. Se lasă să se scurgă după ce s-a pus sare, piper, oțet. Se taie mărunț un rest de carne de pasăre, fiartă sau friptă, se amestecă bucățelele cu maioneză, adăugând câteva ciuperci tăiate felii și fierte în apă cu sare. Se umplu roșiile scurse, se pune peste fiecare o felie de ciupercă și se așază pe farfurie cu frunze de pătrunjel verde împrejur.

13 Roșii umplute cu pește

Aceleași cantități ca mai sus, dar se înlocuiește carnea cu puțin pește fiert

Se pregătesc la fel ca mai sus, înlocuind carnea de pasăre cu bucățele de pește fiert, precum morun, nisetru, șalău, calcan.

14 Salată de sardele de Lissa

Sardele, ceapă, roșii, măsline, ulei, oțet

Se curăță bine sardelele. Se spală și se lasă câțva timp în apă rece. Se așază apoi pe o farfurie lungă și se pun împrejur felii de ceapă tăiate subțire, felii de roșii și măsline. Se toarnă deasupra ulei și oțet.

15 Salată de scrumbii sau de cherchi cu cartofi

1 scrumbie mijlocie, 600 g cartofi, 2 cepe mijlocii, 1 lingură oțet, 2 linguri ulei, sare, piper, câteva măsline

Se curăță scrumbia; se spală și se lasă câteva ore în apă rece ca să se desăreze. Se taie bucăți. Se pregătește o salată de cartofi, se așază într-o farfurie și deasupra se pun bucățile de scrumbie. Se pun împrejur felii de ceapă tăiate subțire și măsline. Salata este gustoasă când este pregătită cu o oră, două înainte de a fi servită. La fel se pregătește și din cherci.

16 Scrumbii sărate cu sos de muștar

2 scrumbii mijlocii (cu lapți), 1 linguriță muștar, 50 ml ulei, oțet după gust, câteva măsline

Se țin scrumbiile 24 de ore în apă, ca să se desăreze. Se curăță și li se scoate șira spinării. Se taie bucăți și se așază pe o farfurie. Se freacă lapții într-un castron cu o lingură de lemn, adăugând muștarul. Uleiul se pune puțin câte puțin, ca la maioneză. Se potrivește de acru. Se toarnă sosul peste pește, punând împrejur măsline desărate, salată de cartofi sau salată verde.

17 Scrumbii marinate

2 scrumbii mijlocii (cu lapți), 2 cepe, 1 morcov mic, boabe piper, boabe muștar, 1 foaie dafin, câteva măsline, 5 linguri ulei, 2 linguri oțet

Se aleg scrumbii sărate, cu lapți. Se țin 24 de ore în apă, ca să se desăreze, schimbând apa o dată sau de două ori. Se curăță, li se scot oasele. Se taie bucăți și se așază într-un borcan rânduri de bucăți de scrumbie, alternând cu rânduri de felii de ceapă și felii de morcov tăiate subțire. Se mai adaugă măslinele opărite, boabele de piper, boabele de muștar, foaia de dafin. Peste toate acestea se toarnă următorul sos: se freacă bine lapții într-un castron, se pune ulei puțin câte puțin, și se subțiază cu oțet până se face un sos albicios. Deasupra se toarnă de un deget ulei, se leagă borcanul și se lasă 5–6 zile să se marineze.

18 Scrumbii rulate

3 scrumbii mici (cu lapți), 2 lingurițe muștar, 1 pahar oțet (potrivit de acru), 1 ceapă, 1 morcov, 1 foaie dafin, boabe piper, boabe muștar, 50 ml ulei

Se aleg scrumbii sărate, cu lapți. Se curăță, li se taie capul și se desfac în două în lungime, scoțând șira spinării. Se pun în apă sau în lapte ca să se desăreze și se țin 24 de ore la loc răcoros. Se scurg, se șterg și peste fiecare jumătate de scrumbie se întinde puțin muștar. Se fac sul cu pielea în afară și se fixează sulurile cu o scobitoare, ca să nu se desfacă. Separat se fierbe oțet atât cât trebuie ca să acopere peștele. Se așază scrumbiile într-un borcan, cu felii de ceapă și felii de morcov. Se adaugă o foaie de dafin, boabe de piper și boabe de muștar. Lapții se freacă bine cu puțin oțet, se amestecă cu restul de oțet fierbinte și se toarnă cu totul în

borcan. Se pune deasupra, de un deget, ulei, se leagă borcanul cu hârtie pergament și se lasă 5–6 zile să se marineze.

19 Măsline marinate*

250 g măsline, 1 frunză pătrunjel verde, 1 foaie dafin, 3 felii lămâie, 1 pahar oțet (potrivit de acru)

Se aleg măsline mari, frumoase, se crestează fiecare în lung și se fierb în câteva clocote, schimbând apa o dată sau de două ori ca să se desăreze. Se scurg și se pun într-un borcan, așezând printre ele o frunză de pătrunjel verde, o foaie de dafin, 2–3 felii de lămâie. Se toarnă deasupra oțet de vin fiert, răcorit și potrivit de acru. Deasupra se pune un strat subțire de ulei. Borcanul se leagă și se poate păstra astfel câteva săptămâni.

20 Măsline umplute

250 g măsline, 50 g unt, 1 linguriță pastă de pește (anșoa)

Se aleg măsline mari, frumoase și se fierb în apă în câteva clocote, ca să se mai desăreze. Se crestează în lung, li se scoate sâmburele cu grijă, ca să nu se sfărâme, și se umplu, ajutându-ne cu lingurița, cu puțină pastă de pește frecată cu unt. Se așază măslinele pe farfurie, cu frunze de salată împrejur.

21 Ciuperci marinate*

500 g ciuperci, câteva boabe piper, 1 foaie dafin, 1 linguriță muștar, ½ pahar oțet, 1 lingură ulei, sare

Se aleg ciuperci tinere, închise și foarte proaspete. Se spală și se fierb în apă cu sare vreo 15 minute. Se așază în borcan cu boabe de piper și foi de dafin, iar peste ele se toarnă oțet fiert, potrivit de sărat și amestecat, după ce s-a răcorit, cu puțin muștar. Deasupra se pune de un deget ulei, apoi se leagă borcanul și se ține la rece câteva zile, să se marineze.

22 Salată de țări

6 țări, 4 linguri oțet, 3 linguri ulei, 6 legături mărar, 1 legătură ceapă verde

Se coc țarii pe mașina de gătit și se bat cât sunt calzi pe fundul de lemn, cu pilugul de la piuliță. Se curăță de piele și de oase și se scarmână în fâșii subțiri de tot. Se opăresc cu oțet (dacă este prea acru, oțetul se îndoaie cu apă) și se amestecă cu foi de mărar alese și spălate, și cu cozi de ceapă verde tăiate mărunț. Înainte de a servi salata se adaugă uleiul.

23 Salată de icre de crap

200 g icre de crap, 50 g miez de franzelă, 150 ml ulei, sare, zeamă de lămâie

Se spală icrele, se scurg de apă și se curăță de pielite. Se sarează și se pun într-o farfurie de tablă pe colțul mașinii de gătit, pe o cratiță cu apă fierbinte, amestecându-se din când în când, până se înroșesc. Separat se înmoaie în apă o bucată de miez de franzelă, se stoarce, se freacă cu puțin ulei și apoi se amestecă cu icrele. Se bat apoi icrele cu o furculiță și se pune uleiul puțin câte puțin și zeamă de lămâie după gust. Sunt mult mai gustoase servite cu ceapă tăiată mărunt.

24 Salată de icre de știucă

250 g icre de știucă, 250 ml ulei, sare, zeamă de lămâie, câteva măsline

Icrele de știucă se pot pregăti spălate sau nespălate. Procedul este același, doar că icrele spălate au o culoare mai frumoasă, însă nu se leagă la bătut ca cele nespălate.

Icrele se spală și se curăță de pielite (acestea se mai aleg și în timpul bătutului), apoi sunt puse cu sare într-o pânză rară și se lasă câteva ore la rece, ca să se scurgă complet de apă. După ce sunt scurse, se pun într-un castron, unde vor fi bine bătute cu furculița. Înainte de a începe, se dă la o parte din ele ceva mai puțin de un sfert din cantitate. Celelalte sunt bătute cel puțin ½ oră, punându-se alternativ zeamă de lămâie câtă trebuie și ulei, puțin câte puțin. Când sunt gata, se amestecă și cu icrele lăsate la o parte. Acestea fiind întregi, bob de bob, dau aspect frumos icrelor bătute. Se așază salata de icre pe farfurie, iar împrejur se pun măsline și frunze de salată verde.

25 Salată de icre negre

100 g icre negre, 50 g miez de franzelă muiat, 200 ml ulei, sare

Salata se pregătește din icre tescuite, care trebuie frecate într-o piuliță de marmură sau, dacă nu avem, într-o strachină, cu lingura de lemn. Se adaugă miez de franzelă muiat și stors bine, cam jumătate din cantitatea de icre. Se freacă bine, până când pâinea e complet amestecată cu icrele. Se adaugă, puțin câte puțin, uleiul (cam dublul cantității de icre), zeamă de lămâie și, dacă icrele nu sunt prea sărate, sare după gust. Icrele trebuie frecate cel puțin ½ oră. Se așază frumos pe farfurie, iar împrejur se pune aspic tocat, felii subțiri de ridichi de lună și frunze de salată.

Salata de icre negre se poate îmbrăca în aspic. Se procedează întocmai ca la *salata rusească* în aspic (R 33).

26 Salată de icre imitate

1½ ceașcă apă, 4 linguri griș, 1 lingură pastă de pește (anșoa), ½ linguriță boia, 100 ml ulei, 1 linguriță oțet sau zeamă de lămâie, 1 ceapă mijlocie

Se pune apa la fiert într-o cratiță mică. Când dă în clocot, se toarnă grișul în ploaie. Se fierbe amestecând până ce pasta devine potrivit de consistentă. Se dă la o parte și, după ce s-a răcorit, se freacă adăugând pasta de pește, boia pentru culoare și ulei ca la orice salată. Se potrivește de acru și de sărat, se adaugă ceapa tăiată și se așază pe o farfurie, punând câteva măsline împrejur.

27 Salată de creier

1 creier de vițel sau porc, 1 felie pâine muiată în lapte, 100 ml ulei, zeamă de lămâie sau oțet, sare, piper, câteva frunze salată verde, câteva măsline

Se fierbe creierul. După ce s-a răcorit, se freacă într-un castron, amestecându-se cu miezul de pâine muiat în lapte și stors. Se freacă bine cu lingura de lemn, adăugând câte puțin ulei. Se pune zeamă de lămâie, sare și piper după gust. Cine dorește poate să adauge înainte de a servi și puțină ceapă tocată mărunt. Se așază frumos pe farfurie, se pun împrejur foi de salată verde și măsline.

28 Salată de creier cu salată verde

1 creier de vițel sau porc, 1 ceapă mică, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare, 1 salată verde, 1 ou răscopt. Pentru maioneză: 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 50 ml ulei, oțet sau zeamă de lămâie, sare

Se curăță creierul și se fierbe în apă cu sare, adăugând o ceapă și puțin oțet. Se lasă să se răcească în apă. Se scurge, se taie felii, care se pun într-un sos de oțet, ulei și muștar. Separat se pregătește salata verde amestecată cu puțin sos de maioneză pregătit cu muștar, se așază pe farfurie, deasupra se pun feliile de creier, iar împrejur felii de ouă răscapte.

29 Salată de măsline(*)

150 g măsline, 100 g miez de franzelă, 100 ml ulei, zeamă de lămâie sau oțet, 1 ceapă mică, 50 g aspic sau câteva frunze salată verde

Se scot sâmburii, iar măslinele se dau prin mașina de tocat carne sau printr-o sită. Se adaugă miezul de franzelă muiat în apă și stors. Se freacă bine, până ce pâinea este complet amestecată cu măslinele. Se adaugă uleiul câte puțin, ca să nu se taie, și zeamă de lămâie sau oțet. Se potrivește de sare. Când salata este gata, se adaugă ceapă tăiată mărunt, iar împrejur se pun măsline, aspic sau frunze de salată (fără aspic, salata e de post).

30 Salată de raci

Raci, miez de pâine, oțet sau zeamă de lămâie, ulei

Se fierb racii (v. *raci fierți*, R 265), iar după ce s-au răcorit se curăță, scoțând și mațul din coadă. Se așază gâturile și etichetele pe o farfurie, în

formă de piramidă. După ce s-a îndepărtat stomacul, cojile se pisează cu totul într-o piuliță de marmură. Se adaugă la pisat o bucățică de miez de pâine muiat în zeama în care au fiert racii și stors bine. Se pisează totul împreună, adăugând, puțin câte puțin, oțet sau zeamă de lămâie și apă în care au fiert racii. Se trece acest sos printr-o sită fină și se freacă, adăugând ulei puțin câte puțin, ca la maioneză. Se subțiază, după gust, cu zeamă de lămâie sau zeamă de raci. Se toarnă peste găturile de raci așezate pe farfurie.

31 **Salată de piuré de fasole***

300 g fasole boabe, 100 ml ulei, zeamă de lămâie sau oțet, 1 ceapă mică, sare

Se fierbe fasolea uscată, se scurge și se trece prin sită. După ce s-a răcorit se bate bine cu o furculiță, adăugând uleiul puțin câte puțin și zeama de lămâie (oțetul). Se potrivește de sare. Când este gata, se amestecă și cu ceapa tocată mărunt. Este o salată puțin costisitoare și foarte gustoasă.

32 **Salată de melci**

Aceleași cantități ca pentru melci fierți, plus 1 salată verde, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare, piper

Se fierb melcii (v. *melci fierți*, R 270). Se scot din scoică cât sunt fierbinți, cu un ac mare. Se pregătesc cu oțet, ulei, sare și piper. Se servesc cu salată verde.

33 **Salată rusească**

300 g cartofi, 1 morcov mijlociu, o mână fasole verde, o mână mazăre boabe, 2 ouă răscapte, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 2 linguri oțet sau zeamă de lămâie, sare. Pentru servit: 2–3 linguri maioneză sau 250 g aspic, sau 12 roșii frumoase, sau șuncă, sau pește

Se pun într-un castron cartofii și morcovii fierți, tăiați în cuburi mici, fasolea verde și albușul de ou răscopt, tăiate în bucățele, și mazărea boabe. Separat se face următorul sos: se trec prin sită gălbenușurile răscapte, se amestecă cu puțin muștar, se adaugă sare și ulei puțin câte puțin, ca la orice maioneză. Se subțiază cu zeamă de lămâie sau cu oțet. Când este gata, se toarnă peste zarzavatul tăiat. Se amestecă și se lasă la o parte vreun sfert de oră, ca să se îmbibe cu sos. Apoi se gustă și se potrivește de sare și de lămâie.

Salata rusească poate fi servită în diferite feluri:

1. *Cu maioneză.* Se așază salata pe o farfurie lungă și se netezește cu lingura. Se toarnă deasupra un sos gros de maioneză, iar împrejur se pun cozi de raci, felii de ou răscopt și foi de salată verde.

2. *În aspic.* Se toarnă într-o formă dreptunghiulară aspic de un deget și se lasă să se întărească. Din aspicul rămas și bine răcorit se toarnă cu o

linguriță câte puțin pe pereții forme, ținută înclinat, astfel ca aspicul, întărindu-se, să se țină de pereți. Operația aceasta se repetă de 2-3 ori, până se obține pe pereții laterali ai forme un strat gros cam de 1 cm. La mijloc se așază salata, apăsând ușor cu o lingură ca să nu rămână loc gol între salată și aspic. Se dă la rece. Înainte de a servi se introduce forma o clipă în apă caldă, se șterge și se răstoarnă pe farfurie. Se așază împrejur aspic tăiat mărunt.

3. *În roșii.* Se aleg roșii frumoase și tari. Se taie capacul și se scobesc. Se presară înăuntru sare și piper și se pun pe o farfurie, cu gura în jos, să se scurgă. Se umplu cu salată și se așază pe farfurie, pe un strat de salată verde, tăiată ca tăiței.

4. *Cu șuncă.* Se taie cu grijă felii egale de șuncă. Din felii se fac *cornete* (ca orice cornet de hârtie) și se umplu cu salată. Pot fi făcute și *rulouri*, punând câte puțină salată pe felia de șuncă, apoi făcând felia sul.

5. *Cu pește.* Se curăță peștele și se spală. Dacă e *nisetru* sau *morun*, se taie felii potrivit de subțiri din peștele crud, se fac sul, se leagă cu o ață și se fierb cu zarzavat și sare, ca orice pește rasol. La *șalău* se scoate carnea de la început de pe oase, se fac fileurile sul și se fierb ca nisetrul; sau se fierbe șalăul întreg și apoi i se scot oasele. Se așază salata rusească pe farfurie și deasupra se pun rulourile de pește răcorite sau șalăul întreg, după ce i s-au scos oasele. Împrejur se pun foi de salată verde.

34 Salată de bœuf

Aceleași cantități ca mai sus, plus carne de vacă și castraveți murați

Se face la fel ca *salata rusească* (v. mai sus). Se adaugă carnea rasol sau friptă, tăiată în bucățele mici, și castraveții tăiați mărunt.

35 Zacuscă de ardei și gogoșari*

1 kg roșii, 4 gogoșari, 4 ardei grași, 1 morcov mijlociu, 1 ceapă, 2-3 căței usturoi, 50 ml ulei, 1 lingură zahăr, sare

Se fierb roșiile și se trec prin sită. Între timp se coc gogoșarii și ardeii. Se curăță, se îndepărtează cotorul și semințele și se taie felii nu prea mărunte. Se curăță morcovul și se taie felii, de asemenea se taie ceapa peșțișori. Morcovul și ceapa se prăjesc ușor în ulei și, când s-au muiat, se pun în sosul de roșii împreună cu gogoșarii, ardeii și usturoiul. Se adaugă zahărul și se potrivește de sare.

Această zacuscă se poate păstra și peste iarnă. Pentru aceasta, când este gata, se pune în borcane care se acoperă cu hârtie pergament, se leagă și se fierb ½ oră într-un vas cu apă.

36 Zacuscă de vinete și gogoșari*

500 g roșii, 2 vinete mijlocii, 4 gogoșari, 1 ceapă (după gust), 50 ml ulei, 1 lingură zahăr, sare

Se coc vinetele și gogoșarii. Se curăță și se toacă împreună pe un fund de lemn (sau se pot toca numai vinetele, iar gogoșarii se taie felii). Se opăresc roșiile, se curăță de pielite și se taie în sferturi. Se pun vinetele, gogoșarii și roșiile într-o cratiță cu uleiul în care s-a rumenit ceapa (după gust). Se pune zahărul, se potrivește de sare și se lasă să fiarbă la foc mic, până mai scade zeama, observând să nu se prindă de fund. Se poate păstra peste iarnă ca și zacusca de ardei.

37 Salată cu aspic

100 g rasol de vacă, 50 g șuncă slabă, 2 castraveți în oțet, 2 ouă răscapte, sare, piper, 250 g aspic. Pentru salată: 500 g cartofi, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare, piper, 2 linguri maioneză

Se taie ca fideaua un rest de rasol de vacă sau de pasăre, puțină șuncă, castraveții în oțet și ouăle răscapte. Se potrivește de sare și piper. Se amestecă cu aspicul, potrivit să le cuprindă bine pe toate. Se așază într-o formă de tablă cu gaură mare la mijloc, se dă la rece. După ce s-a prins bine se răstoarnă, iar la mijloc se așază o salată de cartofi sau altă salată, după plac, amestecată cu puțină maioneză.

38 Piept de pasăre cu sos picant

Piept de pasăre (curcan, găină); pentru sos: 2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 2 castraveți murați în oțet

Pieptul de curcan rasol, tăiat felii, se așază pe farfurie. Se toarnă deasupra un sos pregătit ca la *ouă răscapte cu sos picant* (R 7). Se poate folosi și piept de găină rasol.

39 Pește rasol cu sos picant

Aceleași cantități ca mai sus, dar se înlocuiește pasărea cu pește

Se poate face din nisetrul, cegă, șalău. Se fierbe peștele, se scot oasele cu grijă, se îndepărtează pielea și se așază astfel curățat pe farfurie. Deasupra se toarnă un sos pregătit ca la *ouă răscapte cu sos picant* (R 7).

40 Maioneză de pasăre cu andive

250 g piept de curcan (sau de găină), 500 g andive, 3 linguri ulei, 2 linguri oțet, sare, piper, 2-3 linguri maioneză, 2 ouă răscapte

Pieptul de curcan rasol rece, curățat de piele, este desfăcut în fâșii mici și este amestecat cu o cantitate dublă de andive spălate bine, tăiate în lungime, pregătite ca salata, cu oțet și ulei. Se așază amestecul pe o farfurie, iar deasupra se toarnă un sos nu prea gros de maioneză cu muștar. Împrejur se pun felii de ouă răscapte. Pieptul de curcan poate fi înlocuit cu rasol de găină.