

**Libris** GEANINA STAICU-AVRAM  
.RO

Respect pentru oameni și cărți

# Jamila CUISINE

VOLUMUL 2

Cele mai iubite rețete



## INTRODUCERE • 9

## APERITIVE, PÂINE, MURĂTURI

- Baghetă umplută cu brânză și șuncă • 12
- Mini plăcinte cu spanac și brânză • 14
- Sos de brânză pentru nachos • 17
- Tort aperitiv • 18
- Wrap cu pui și legume • 23
- Crostini trio de legume • 24
- Sos mexican guacamole • 26
- Gustare cu somon afumat și cremă de brânză • 28
- Zacuscă cu ciuperci • 31
- Ouă umplute cu cremă de brânză • 32
- Pui cu susan • 34
- Rulouri cu somon afumat • 36
- Frigăru cu mozzarella • 37
- Tartă cu dovleci și brânză telemea • 38
- Pastă de ardei copți • 41
- Salată de dovleci cu maioneză • 42
- Covrigi de casă • 44
- Pâine fără frământare • 47
- Pâine-floare cu unt aromat • 48
- Murături asortate pentru iarnă • 50
- Gogonele murate pentru iarnă • 53
- Castraveți bulgărești în oțet • 54

Ostropel de pui • 58

Aripioare picante • 61

Burger de pui • 62

Briouates marocane cu pui • 64

Cartofi țărănești cu afumătură • 67

Ciulama de pui cu ciuperci • 68

Chifteluțe de ton cu ricotta • 70

Conopidă gratinată la cuptor • 73

Pui cacciatore • 74

Crochete de cartofi cu cașcaval • 76

Musaca de vinete • 78

Spaghete carbonara • 82

Paste cu ton la cuptor • 85

Paella • 86

Piept de pui umplut cu spanac • 88

Nuggets de pui la cuptor • 92

Pui mănăstiresc la cuptor • 94

Pui Kiev • 96

Pulpe de pui cu iaurt la cuptor • 99

Legume la cuptor cu ierburi aromatice • 100

Tocană marocană cu rasol de vită • 102

Falafel (chifteluțe din năut) • 104

Clătite cu șuncă și cașcaval • 107

Somon la cuptor • 108

- Găluște cu prune • 116
- Aluat foitaj • 118
- Cremșnit cu cremă de vanilie • 122
- Baci di dama cu Nutella • 126
- Chec cu banane • 129
- Brioșe cu făină integrală • 130
- Cheesecake la cuptor • 132
- Cuiburi de viespi • 134
- Chec cu ciocolată și mentă • 136
- Chec cu caise și cremă de brânză • 139
- Cornulețe fragede cu rahat • 140
- Ecleruri • 142
- Fursecuri americane cu ciocolată • 146
- Plăcintă cu mere • 148
- Fursecuri cu fulgi de ovăz fără zahăr • 151
- Prăjitură cu morcov fără zahăr • 152
- Gogoși cu ricotta • 154
- Prăjitură Tosca • 156
- Fursecuri cu stafide • 160
- Lapte condensat • 163
- Bomboane Raffaello • 164
- Gofre belgiene cu vanilie • 166
- Tort cu ciocolată și fructe de pădure • 168
- Prăjitură cu aluat răzuit • 171
- Tort de mere cu frisăcă • 172
- Clătite cu ciocolată și banane • 174
- Pască cu smântână • 176
- Tort tiramisu cu ciocolată • 180





Respect pentru oameni și cărți

# APERITIVE, PÂINE, MURĂTURI

# Libris

## BAGHETĂ UMPLUTĂ CU BRÂNZĂ ȘI ȘUNCĂ

Respect pentru oameni și cărți

• Timp de preparare: 15 minute • Timp de gătire: 0 minute • Pentru 24 de bucăți

- 300 g de cremă de brânză
- 100 g de brânză telemea
- 150 g de smântână
- 100 g de șuncă de pui
- 1 legătură de pătrunjel

- 1 ardei gras copt
- 50 g de unt
- 50 g de măslini fără sâmburi
- Piper
- 1 baghetă

### MOD DE PREPARARE

- Pentru umplutură, puneți crema de brânză într-un bol mai mare, răzuiați telemeaua peste ea și adăugați restul ingredientelor: smântână, șunca de pui tăiată cubulete, pătrunjelul tocat, ardeiul gras copt tăiat cubulete, unul care trebuie să fie la temperatură camerei, măslinile fără sâmburi și piper după gust. Amestecați totul bine.

### ASAMBLARE

- Tăiați bagheta în jumătate pe lățime și scoateți miezul. Umpleți bagheta cu amestecul pregătit folosind o linguriță cu coada lungă.
- Înveliți cele două bucăți de baghetă umplete în folie de plastic și puneți-le în frigider o oră.
- După aceea, tăiați bagheta în felii mai groase sau mai subțiri, după preferințe.

### TIPS & TRICKS

- Puteți pune în umplutură orice ingrediente vă plac.
- Puteți realiza și o variantă vegetariană, excludând carne.
- Cu același amestec puteți umple și piept de pui sau de curcan pe care să-l gătiți la cuptor, la 200 °C, timp de 20-30 de minute.



Respect pentru oameni și cărți

Timp de preparare: 30 de minute

Timp de gătire: 35 de minute

Pentru 15 porții

**PENTRU ALUAT:**

- 125 g de unt rece
- 250 g de făină
- Puțină sare
- 1 ou
- 1-2 linguri de apă rece

**PENTRU UMLPLUTURĂ:**

- 1 ceapă mică
- 2 linguri de ulei
- 2 cătei de usturoi
- 300 g de spanac
- Sare
- Piper

**PENTRU UNS ȘI SIGILAT:**

- 1 ou

**MOD DE PREPARARE**

- Pregătiți aluatul astfel: puneți untul rece, tăiat în cubulețe, într-un bol încăpător și adăugați făina și sarea. Cu vârfurile degetelor încorporați untul în făină cât să aibă textura pesmetului. Înglobați oul băut, frământând cât să obțineți un aluat omogen. Dacă acesta este prea tare sau sfărâmicios, turnați câte o lingură de apă rece până ajungeți la consistența dorită. Păstrați aluatul la frigider 30 de minute și pregătiți între timp umplutura.
- Căliți ceapa tocată în cele două linguri de ulei, adăugați usturoiul zdrobit și mai căliți maximum un minut înainte de a pune spanacul. Căliți și spanacul până când își pierde din volum, iar lichidul lăsat se evaporă. Condimentați cu foarte puțină sare și cu piper. Lăsați spanacul să se răcească complet, apoi amestecați-l cu telemeaua, crema de brânză și oul.
- Întindeți aluatul și tăiați discuri folosind un decupator pentru fursecuri sau un pahar. Puneți o lingură de umplutura în mijlocul fiecărui disc de aluat și ungeti de jur-împrejur cu ou băut. Pliați discul astfel încât să obțineți un semicerc și sigilați mini plăcintele cu dinții unei furculițe. Așezați plăcintele într-o tava și procedați în același fel cu restul ingredientelor. Ungeti plăcintele cu ou băut rămas și presărați-le cu susan. Coaceți-le în cuptorul preîncălzit, la 200°C, timp de 15 minute.
- Plăcintele se pot servi și calde, și reci.



#### TIPS & TRICKS

- Puteți umple plăcintele și cu brânză, gem sau nucă.
- Înainte de a le pune în cuptor, puteți lăsa plăcintele la frigider 20 de minute. În felul acesta, nu se vor micșora la copt.
- Untul folosit pentru aluat trebuie să fie gras (cu 80-82% grăsime).



Respect pentru oameni și cărți

Tempos de preparare: 10 minute

Tempos de gătire: 15 minute

Pentru 4 porții

- ½ litru de lapte
- 100 g de brânză Cheddar
- 100 g de brânză Gruyère
- 100 g de brânză Emmenthal
- 30 g de făină
- 30 g de unt
- 1 lingurică de boia dulce
- Sare și piper

### MOD DE PREPARARE

- Topiți untul într-o cratișă și adăugați făina, gătindu-le un minut. Adăugați tot laptele deodată, amestecați bine cu telul și fierbeți amestecând mereu până se îngroașă sosul. După aceea, încorporați bine cele trei feluri de brânză, puțin câte puțin din fiecare. După ce s-a topit brânza, înglobați boia, sare și piper după gust. Lăsați puțin să se răcească și serviți.

### TIPS & TRICKS

- Este indicat să folosiți o combinație de mai multe tipuri de brânză pentru ca sosul să fie cât mai savuros.
- Alegeti tipuri de brânză care se topesc frumos.
- După preferințe, puteți adăuga în sos puțin vin.



[www.curteaveche.ro](http://www.curteaveche.ro)

ISBN 978-606-44-0020-8



9 786064 400208