

L. E. AUDOT

SANDVIȘURI

200 de mese numai cu gustărele

Traducerea, selecția și redactarea textelor
DOINA BRINDU

Selecție de texte
din:

L. E. AUDOT

*LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE OU LA
NOUVELLE CUISINE ECONOMIQUE*

Paris, France, 1863

© Editura VENUS, București, 2000

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii
VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor
fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită
conform legii nr. 8/96.

EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 2001

Coperta de SERGIU GEORGESCU

SANDVIȘURI ȘI PASTE PENTRU SANDVIȘURI

BAGHETE DE LIMBĂ PANE

O limbă de vită sau de porc, o ceapă, făină, ou, pesmet, untdelemn, sare

Se pune la fiert, cu apă rece și puțin sărată, o limbă de vită sau de porc împreună cu o ceapă. Când limba s-a pătruns bine, se scoate din zeamă, se curăță de piele încă fierbinte și apoi se lasă la răcit.

Limba rece, bine fiartă, se taie în bucăți de mărimea unei jumătăți de cutii de chibrituri. Se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în untură fierbinte.

BASTONAȘE DE BRÂNZĂ I

Aluatul: 100 g cașcaval (sau șvaițer) ras, 100 ml caimac de lapte, un ou, făină (sau amidon de cartofi), sare

Untură pentru prăjit

Se prepară un aluat din ingredientele date din care se întinde o foaie foarte subțire pe planșeta presărată cu făină. Se taie bastonașe sau rotunduri care se prăjesc în untură.

Se scot, pe o hârtie albă, ca să se zvânte și se servesc calde sau reci.

BASTONAȘE DE BRÂNZĂ II

125 g făină, 100 g unt, 100 g cașcaval ras, un vârf de cuțit sare, 2 lingurițe apă

Din ingredientele de mai sus se frământă, puțin, atât cât să se amestece bine, un aluat. Se lasă la rece timp de două ore. Se întinde o foaie de o jumătate centimetru grosime și se taie bucăți de cinci-șase centimetri lungime și doi centimetri lățime. Se coc, la foc iute, pe o tavă unsă cu unt, până se auresc. Se servesc reci sau calde.

BASTONAȘE DE BRÂNZĂ III

Resturi de pâine albă, lapte, 1-2 ouă, 3 linguri cașcaval (sau brânză) ras, unt cât o nucă, pesmet

Resturile de pâine se înmoaie în puțin lapte și se zdrobesc cu furculița sau se dau prin sită. Se amestecă bine cu ouăle, cașcavalul sau brânza rasă și untul. Se unge o formă cu unt și se presară cu pesmet și se toarnă compoziția într-un strat gros de unu-doi centimetri. Se dau la cuptor până se rumenesc, se scot și se taie în bastonașe lungi de 15 cm și late de doi centimetri.

BATOANE CU BRÂNZĂ

2 ouă, 100 g brânză rasă, sare, piper, o lingură lapte, o lingură de făină, o franzelă subțire, vin alb sec, unt

Se bat ouăle cu brânza, sarea, piperul, laptele și făina până se obține o pastă omogenă. Se taie felii de franzelă de un centimetru grosime, se stropesc cu vin și se înmoaie în pasta de mai sus. Feliile se prăjesc în unt sau se unge o tavă cu unt și se dau la cuptor, până prind o crustă.

BEURRE NOIR

200 g unt, 50 ml oțet, câte o legătură mică de pătrunjel, mărar

Se fierbe într-un vas acoperit oțetul de vin cu un fir de mărar. Se rumenește o bucată de unt până la roșu și-l amestecăm cu pătrunjelul tocat fin, turnăm oțetul clocotit și mai lăsăm să fiarbă într-un clocot împreună. Se servește fierbinte pe pâine.

„BOEMA“ (GĂLUȘTE)

4 chifle mici uscate, 2 linguri unt, 500 g făină fină, un ou, sare, 3 linguri pătrunjel verde tocat

Chiflele se taie în cuburi mici și se prăjesc în untul încins. Făina, proaspăt cernută se amestecă bine cu șase-șapte linguri de apă și puțină sare, apoi cu cuburile prăjite. Din acest aluat se fac rulade lungi de 20 cm și late de opt centimetri, care se fierb în apă cu sare, timp de un sfert de oră. Se scot și se scurg de apă; după aceea se taie în felii de o jumătate de centimetru grosime și se servesc, calde și presărate cu mult pătrunjel tocat fin.

BURGER DE NUCI

4 ouă, 120 g nuci măcinate (sau alune, migdale), 120 g fulgi de ovăz, 4 linguri cașcaval ras (sau caș proaspăt), 6-8 linguri făină graham, untdelemn, piper alb, măcinat

Se bat ouăle împreună cu nucile, fulgii de ovăz și cașcavalul ras (sau cașul). Se condimentează totul cu sare, piper și se amestecă bine.

Din acest aluat se fac burgeri, care se prăjesc în untdelemnul încins, pe ambele părți, timp de cinci minute.

BUȘEURI RECI

80 g unt, 250 ml apă, 125 g făină, 3 ouă, umplutură (pateu de ficat, salată rusească, salată de creier, bucățele mici de șuncă și castravete murat amestecate în cantități egale)

Se pun la fiert făina cu untul și când au dat în clocot se toarnă dintr-o dată apa, se amestecă repede cu o lingură de lemn, ținându-se pe foc până ce compoziția se desprinde de pe cratiță și lăsată în lingură își păstrează forma. Se dă de o parte și se lasă să se răcească.

Când este numai călduță, se adaugă pe rând ouăle, amestecându-se energic după fiecare. Se ia cu vârful linguriței foarte puțin din această compoziție (deoarece cresc mult la copt) și se pun pe o tavă, puțin distanțate unele de altele. Se coc la foc potrivit.

Sunt gata și reușite când au crescut, în așa fel, încât în mijlocul lor să rămână un gol. Se taie un căpăcel și golul format se umple cu diferite umpluturi (din cele indicate mai înainte).

CHIFLE CU BRÂNZĂ

6 chifle, 150 g brânză telemea rasă, 150 ml smântână, 75 g unt, 250 ml lapte, 5 g sare

Se taie chiflele în două și se scoate puțin miez din ele. Chiflele și miezul scos se înmoaie în lapte. Jumătate din cantitatea de brânză se amestecă bine cu miezul și cu câte o bucățiță de unt. Se umplu chiflele, se pun într-o tavă care se introduce în cuptorul încins. După ce s-a topit untul, se toarnă smântâna deasupra și se presară cu restul de brânză. Se servesc fierbinți.

CHIFLE UMPLUTE

5 chifle, 50 g șuncă, 50 g limbă, 50 g carne de pasăre, 2 ouă tari, 2 castraveci murați, 2 fileuri de anșoa, piper și sare după gust

Se taie chiflele în două, se scoate miezul și se umplu cu o compoziție pregătită din toate celelalte ingrediente fin tocate și amestecate omogen. Aceste chifle se învelesc cu un șervet umed și se țin astfel până când sunt servite. Se pot servi și calde, date la cuptor pentru 10 minute (în acest caz în umplutură se amestecă și miezul chiflilor înmuiat în puțin lapte).

CORNURI UMPLUTE CU BRÂNZĂ

5 cornuri, 75 g unt, 250 g brânză de vaci (sau brânză telemea), mărar tocat (sau chimen), o lingură lapte

Se taie în două cornurile și li se scoate miezul. Acestea se umplu cu brânza de vaci amestecată cu mărarul tocat. Se stropesc cu puțin lapte și se dau la cuptor la un foc iute, până devin crocante. Umplutura se poate pregăti și cu brânză telemea sfărâmată și amestecată cu chimen și cu miezul cornurilor înmuiat în lapte.

CREMĂ DE HERINGI

40 g lămâie, 30 g muștar, 300 g heringi (conservă în untdelemn), 100 g sardele (conservă), 50 g unt, 150 ml smântână, 2 linguri zeamă de lămâie, sare

Se curăță bucățelele de heringi și de sardele de oase și se dau prin mașina de tocat împreună cu untul. Compoziția se amestecă