SUPĂ CREMĂ DE CONOPIDĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Conopidă	750	g
Unt	25	g
Gălbenuş	1	Bucată
Făină albă de grâu	25	g
Smântână	100	g
Sare iodată	25	g

MOD DE PREPARARE:

Conopida se fierbe în apă cu sae. Se rup câteva bucheţele din conopidă şi se păstrează deoparte în apă; se vor servi ca şi garnitură la supă. Separat se rumeneşte uşor fără să se îngălbenească, untul cu făina şi se stinge cu 2-3 ceşti de apă. Se trece conopida fiartă prin sită, se amestecă cu sosul de făină, se subțiază cu zeama în care a fiert conopida şi se lasă să fiarbă la foc mic. Din când în când se ia cu o linguriță pielița pe care o formează untul ridicat la suprafață. Când este gata, se drege cu un gălbenuş bătut cu două linguri de smântână şi se adaugă bucheţelele de conopidă fiartă.

PANACIS

COTLETE MEDITERANEENE

INGREDIENTE		U.M.
Cotlete de porc	4	Bucăți
Ulei de măsline	200	Ml
Usturoi	2	Căței
Pătrunjel	1	legătură
Rozmarin	5	Gr
Cimbru	5	g
Pesmet	50	G
Sare iodată	25	G
Piper proaspăt măcinat	5	G

MOD DE PREPARARE:

Cotletele se spală, se zvântă şi se crestează de câteva ori de-a lungul osului pe marginea de grăsime. Se încing 3 linguri de ulei de măsline în care se prăjesc la foc iute, câte 4 minute pe fiecare parte. Se încinge cuptorul, se formează o pastă din pătrunjelul tăiat marunt, rozmarinul, cimbrul, pesmetul şi restul de ulei. Se sărează şi se piperează cotletele. Se acoperă cu pasta de mai sus şi se rumenesc la cuptor.

PANACRIS

SAVARINĂ TROPICALĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Făină albă de grâu	300	g
Unt	150	g
Ouă	3	Bucăți
Zahăr pudră	150	g
Nucă măcinată	100	g
Stafide	100	g
Rom	25	ml.
Drojdie	40	g

MOD DE PREPARARE:

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul, se adaugă untul încălzit, apoi nucile măcinate, făina, drojdia dizolvată în puțin lapte şi stafidele.
Albuşurile se bat foarte bine şi se încorporează rapid în compoziția de mai sus. Se unge o formă cu unt şi se presară zahăr cristalizat. Se toarnă compoziția şi se coace la foc mic timp de 25 de minute.
Se decorează cu nuci şi fructe glasate.

PANACRIS

SUPĂ DE CORCODUŞE

INGREDIENTE	U.M.	
Corcoduşe	500	g
Smântână	250	ml.
Făină albă de grâu	25	g
Zahăr tos	25	g
Sare iodată	25	g

MOD DE PREPARARE:

Corcoduşele spălate se pun la fiert în cca. 1 litru de apă. Când s-au înmuiat se strecoară zeama, iar corcoduşele sunt pasate printr-o sită deasă. Pasta se subțiază cu zeamă fiartă.
Separat, făina se amestecă cu câteva linguri de apă rece, până când devine o pastă omogenă. Această pastă se adaugă în zeama de corcoduşe şi se mai lasă să dea un clocot. Se sărează după gust şi se adaugă zahărul. Se mai dă în clocot de câteva ori, iar după ce se răceşte (la temperatura camerei) poate fi servită. Tradițional, această supă se serveşte cu smântână.

PANACHE

CIORBĂ DE MAZĂRE CU GĂLUŞTE DE FĂINĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Mazăre	300	g
Morcov, pătrunjel, păstârnac	200	g
Ceapă galbenă	100	g
Ouă	1	bucată
Făină albă de grâu	50	g
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	1	g
Boia dulce de ardei	2	g

MOD DE PREPARARE:

Ceapa se curăță şi se taie peştisori. Se poune la călit în puțin ulei şi apă. Se curăță zarzavatul şi se dă pe răzătoare. Se adaugă la ceapă şi se lasă să se înnmoaie puțin. Se pune şi mazărea curățată. Se asezonează cu sare iodată, piper şi boia dulce de ardei. Între timp se pregătesc găluştele. Oul se bate bine cu un pic de sare iodată şi se adaugă făina. Se amestecă până se omogenizează. După ce au fiert legumele se fierb găluştele în supă.
La servire se presară verdeață tocată mărunt.

PANACHE

ESCALOP DE PORC CU CIUPERCI ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Pulpă de porc	500	G
Ciuperci	500	g
Ulei de măsline	50	ml.
Vin alb	50	ml.
Smântână de gătit	250	ml.
Boia dulce de ardei	2	g
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	1	g

MOD DE PREPARARE:

Carnea de porc se taie fâşii subțiri şi se prăjeşte in puțin ulei de măsline. Se adaugă ciupercile curățate şi tăiate lamele. Se adaugă vinul şi se lasă să fiarbă împreună. Se asezonează cu sare iodată şi piper şi se adaugă smântâna. Se lasă să mai dea un clocot şi se serveşte cu cartofi natur, paste sau orez.

PANAGRO

GOGOŞI DE CIOCOLATĂ

INGREDIENTE		U.M.
Zahăr tos	120	g
Albuş de ou	2	Bucăți
Ciocolată	100	g
Zahăr tos vanilat	1	Plic
Coajă de lămâie	50	g

MOD DE PREPARARE:

Se amestecă zahărul cu ciocolata rasă mărunt şi zahărul vanilat, se adaugă coaja rasă de la o lămâie şi albuşurile bătute spumă şi se amestecă totul cam 15 minute. Din această compoziție se formează gogoşi, se aşează pe o tavă unsă cu puțin unt şi se țin în cuptor cu focul foarte slab cîteva minute.

PANACRIS

SUPĂ DE MĂRAR CU GĂLUŞTE

INGREDIENTE	U.M.	
Mărar verde	2	Legături
Făină albă de grâu	1	Lingură
Smântână	100	ml.
Apă caldă	1000	ml.
Sare iodată	25	g
Ou	2	Bucăți
Griş	2	Linguri
Sare iodată	5	G

MOD DE PREPARARE:

Făina se rumeneşte uşor în unt, se adaugă mărarul tocat mărunt şi se stinge cu apa caldă. Se asezonează cu sare iodată şi piper şi se lasă la fiert încă 5 minute. Între timp se prepară compoziția pentru găluşte. Se bate un ou întreg şi cu un albuş, cu un praf de sare iodată, se adaugă grişul şi se amestecă bine. Cu ajutorul unei lingurițe se modelează găluşte care se fierb în supă cca. 10 minute. gălbenuşul rămas se freacă cu smântâna şi se drege supa. După două-trei clocote se dă deoparte şi se serveşte fierbinte.

PANACRIS

RULOURI DE PIEPT DE PUI CU CIUPERCI

INGREDIENTE	U.M.	
Piept de pui	200	g
Ouă	2	Bucăți
Ficat de pui	50	g
Caş	50	g
Ciuperci	100	g
Sare iodată	20	g
Piper proaspăt măcinat	1	g
Frunze de pătrunjel		

MOD DE PREPARARE:

Caşul se dă pe răzătoare. Ciupercile se curăță şi se fierb în apă sărată, după care se taie foarte mărunt. Ficăței se călesc, apoi se taie mărunt. Totul se amestecă, după care le potrivim de sare iodată şi piper, se adaugă ouăle şi pătrunjelul tocat mărunt. Pieptul de pui dezosat se bate, se pune umplutura şi se rulează. Rulourile se pun în folie de aluminiu, se leagă cu sfoară să nu se desfacă, se pun la fiert în apă sărată timp de jumătate de oră. Se lasă să se răcească. Se taie felii, cu folie cu tot (care se îndepărtează ulterior). Se serveşte cu sos tartar şi garnitură de cartofi sau orez. Se ornează cu gogoşari acri.

PANACHE

PRĂJITURĂ CU FOI LICA ŞI CREMĂ DE RAHAT

INGREDIENTE	U.M.	
Foi de napolitane	3	Bucăți
Unt	200	g
Zahăr tos	400	g
Nucă măcinată	200	g
Ouă	3	bucăți
Rahat	250	g

MOD DE PREPARARE:

Untul se freacă spumă cu 200 g de zahăr, se adaugă ouăle şi nuca măcinată.
Separat se caramelizează 200 g de zahăr, peste care se toarnă compoziția obținută mai sus, amestecând continuu până la dizolvarea zahărului ars. Se ia de pe foc şi se lasă să se răcească puțin. Se adaugă şi rahatul dat prin maşina de tocat carne.
Crema călduță se întinde între foile de napolitane. Se lasă la presat la rece cel puțin o oră. După dorință se poate acoperi cu glazură de ciocolată sau lasă simplă.

PANACRIS

SUPĂ DE RIDICHI CU PERIŞOARE

INGREDIENTE		U.M.
Ridichi	2	Legături
Ceapă verde	2	Fire
Unt	25	g
Făină albă de grâu	25	g
Supă de legume	500	ml.
Iaurt	200	ml.
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	1	g
Ingrediente pentru perişoare		
Carne tocată de pui	20	g
Orez	1	lingură
Pătrunjel verde	1	lingură
Ou	1	bucată
Sare iodată	5	g

MOD DE PREPARARE:

Ceapa tocată mărunt se căleşte în unt, se adaugă ridichile taiate feliuțe şi se lasă să se înmoaie. Se adaugă făina amestecând continuu şi se tinge cu supa de legume caldă. Se lasă să fiarbă la foc potrivit cca. 5 minute.

Intre timp se prepară perişoarele. Carnea tocată se amestecă cu orezul opărit în câteva clocote de apă şi scurs de zeamă. Se adaugă pătrunjelul tocat mărunt, oul bătut uşor şi se asezonează cu sare iodată şi piper. Se iau cu linguriţa din compoziția de carne perișoare mici şi se adaugă în supă. Se lasă să fiarbă la foc mic cca. 15 minute.

Supa se drege cu iaurt şi se serveşte fierbinte, garnisită cu leuştean şi ridichi crude tăiate fin.

PANAORG

SALATĂ DE ȚELINĂ ŞI ŞUNCĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Țelină	2	Bucăți
Şuncă	250	g
Oțet	2	Linguri
Untedelmn	4	Linguri
Sare iodată	10	g
Piper proaspăt măcinat	1	g

MOD DE PREPARARE:

Țelina se curăță, se taie fideluță, se amestecă cu şunca, se adaugă oțetul, uleiul, sarea şi piperul. Se lasă la marinat ca. 2 ore. În momentul servirii se acoperă cu maioneză.

PANACRIS

TORT DIPLOMAT A LA PETRIŞOR

INGREDIENTE	U.M.	
Zahăr tos	150	g
Ouă	3	Bucăți
Gelatină	3	Plicuri
Fructe din compot	400	g
Stafide	100	g
Frişcă bătută	1500	ml.
Zahăr vanilinat	3	Plicuri
Lichior de fructe	50	ml.
Pişcoturi		

MOD DE PREPARARE:

Gelatina se înnmoaie în sucul de la fructe. Se amestecă zahărul, ouăle, 100 g frişcă nebătută şi 50 ml. apă. Se fierbe la foc mic, amestcând continuu. Se adaugă gelatina şi se fierbe încă 5 minute. după răcire se adaugă lichiorul de fructe, stafidele înmuiate în lapte sau rom, fructele şi jumătate din frişca bătută amestecându-se uşor. Pişcoturile se aşează pe fundul unei forme, peste care se toarnă compoziția şi se introduce la frigider. După răcire se scoate din formă şi se decorează cu fructe şi frişcă.

PANACRIS

SPANAC CU CARNE DE VITĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Carne de vită	500	g
Spanac	500	g
Ceapă galbenă	3	bucăți
Untedelemn	4	linguri
Făină albă de grâu	1	lingură
Bulion	1	lingură
Sare iodată	20	g
Piper proaspăt măcinat	1	g

MOD DE PREPARARE:

Se spală carnea, se taie bucățele, se înăbuşe în grăsime cu ceapa tăiată mărunt. Se adaugă o lingură de făină şi se mai lasă să se înăbuşe. Spanacul se spală foarte bine, se pune peste carne, se adaugă sare iodată, piperul, bulionul şi puțină apă. Se acoperă şi se dă la cuptor cca. 30 de minute, dacă apa scade se mai adaugă, dar caldă. Pentru gust se poate pune 1 lingură de vin alb.

PANACIS

TARTĂ CU CĂPŞUNI

INGREDIENTE	U.M.	
Făină albă de grâu	250	g
Unt	125	g
Apă	10	ml.
Sare iodată	2	g
Căpşuni	500	g
Zahăr tos pentru sirop	200	g

MOD DE PREPARARE:

Se face un aluat franțuzesc din făină, unt, apă şi sare iodată. Se împătură de patru ori alternativ cu câte 10 minute timp de odihnă la frigider. Se întinde o foaie de 1-2 cm., se taie rondele ceva mai mari decât formele în care se coc. Se pune aluatul în forme, apăsând uşor cu degetul, se înțeapă cu furculița din loc în loc şi se coc la foc iute. Când sunt coapte se scot formele din cuptor şi tartele din forma şi se pun căpşuni deasupra în locurile unde s-a apăsat cu degetele. Deasupra se pune un sirop de zahăr sau frişcă bătută.

PANACRIS

SUPĂ DE ȚELINĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Țelină	2	bucăți
Ceapă galbenă	1	bucată
Morcov	1	bucată
Ciuperci	250	g
Unt	100	g
Zeamă de oase	1500	ml.
Ou	1	bucată
Sare iodată	20	g
Piper proaspăt măcinat	1	g

MOD DE PREPARARE:

Se curăță țelina şi morcovul, se spală şi se rad prin răzătoarea mare. Într-o oală se încinge untul şi se înăbuşă ceapa tocată fin, țelina şi morcovul. Se adaugă zeama de oase şi se lasă la fiert până când zarzavatul se înnmoaie. Ciupercile curațate şi tocate mărunt se adaugă la supă şi se mai lasă câteva clocote. Se ia supa de pe foc se potrivezte de sare iodată şi piper, se drege cu gălbenuşul de ou şi se presară pătrunjel verde tocat.

PANACIS

SARMALE DIN FOI DE VARZĂ MURATĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Varză murată	2	căpățâni
Carne tocată de porc şi vită	1000	g
Ceapă galbenă	1	Bucată
Orez	100	g
Ouă	1	bucată
Costiță sau cârnați afumați	250	g
Foi de dafin	5	g
Piper proaspăt măcinat boabe	5	g
Cimbru ucat	5	g
Mărar uscat	5	g
Bulion	500	ml.

MOD DE PREPARARE:

Se desface varza foaie cu foaie. Dacă e mai acră sau sărată se lasă cam o oră la desărat în apă rece. Ceapa se toacă mărunt şi se pune la călit în puțin ulei şi apă. Când ceapa a devenit translucidă se adaugă orezul curățat şi spălat. Se lasă cam 5 minute să se umfle puțin, nu trebuie sa fie fiert. Se asezonează cu sare şi boia de ardei dulce. Compoziția de orez se adaugă la cea de carne. Se amestecă bine şi când s-a răcit se adaugă şi oul. Se omogenizează bine şi se umplu foile de varză. Pe fundul oalei se aşează câteva foi de varză, mărar, cimbru, foi de dafin şi piper boabe. Se aşează în cerc sărmăluțele, la mijloc punând afumatura.
Între straturile de sarmale se mai pun mirodenii. Se completează cu apă şi se pun la fiert cca. 2 ore. La final se pune bulionul şi se mai completează cu apă dacă e nevoie. Sarmalele se servesc cu mămăliguță şi smântână.

PANACIS

PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE LĂMÂIE

INGREDIENTE		U.M.
PENTRU FOI		
Făină albă de grâu	400	g
Zahăr tos	150	g
Unt	50	g
Miere	150	g
Lapte	50	ml.
Ouă	1	Bucată
Zahăr tos vanilinat	1	Plic
Praf de copt	1	plic
PENTRU CREMĂ		
Unt	250	g
Griş sau amidon	50	g
Zahăr tos	200	g
Zahăr tos vanilta	1	plic
Lămâie	1	bucată

MOD DE PREPARARE:

Mierea, zahărul, zahărul vanilinat, untul şi oul întreg se pun într-un castron şi se bat cu telul pe aragaz la foc mic, până ce compoziția începe să fiarbă şi să-şi dubleze volumul. Se ia de pe foc imediat şi se adaugă făina toată deodată, amestecând repede cu telul, până ce se încorporează bine. Se lasă să se răcească puțin. Cât se poate lucra cu aluatul. Se coc trei foi pe dosul tăvii.

Pentru cremă se diluează făina cu 100 ml de lapte până se omogenizează. Se adaugă restul de lapte, zahărul, zahărul vanilata şi coaja de lămâie şi se pun la fiert, până când se îngroaşă ca o smântână. Se ia de pe foc, se adaugă zeama de lămâie şi se amestecă până se răceşte. La final se adaugă untul frecat spumă. Cu această cremă se vor umple foile. Se serveşte a doua zi.

PANACIS

COTLET DE PORC CU ANANAS

INGREDIENTE	U.M.	
Cotlet fără os	100	g
Ciuperci	200	g
Smântână dulce	250	ml.
Boia dulce de ardei	2	g
Felii de anas din compot	4	bucăți

MOD DE PREPARARE:

Cotletul se înfăşoară în folie de aluminiu şi se pune într-o tavă cu apă la cuptor pentru 15 minute. Ciupercile se curăță, se taie felii şi se amestecă cu smântâna şi boiaua dulce de ardei. După ce cotletul s-a rumenit bine pe toate părțile se scoate din tavă, iar în sosul lăsat de carne se adaugă compoziția de ciuperci. Dacă mai e nevoie se mai adaugă puțină apă fierbinte. Feliile de ananas se scurg de zeamă şi se prăjesc în puțin unt.
Cotletul se pune pe un platou se toarnă sosul de ciuperci şi deasupra se pun felii de ananas.

PANACHIS

PRĂJITURĂ MARMORATĂ CU CIREŞE ALBE

INGREDIENTE	U.M.	
Ouă	6	Bucăți
Zahăr tos	18	Linguri
Untdelemn	18	Linguri
Lapte	18	linguri
Făină albă de grâu	250	g
Zahăr tos vanilinat	1	Plic
Praf de copt	1	Plic
Coajă de lămâie	2	Linguriţe
Cacao	25	G
Cireşe albe	500	G

MOD DE PREPARARE:

Ouăle se bat bine cu zahărul, zahărul vanilinat şi coaja de lămâie. Se adaugă untdelemnul, laptele şi se amestecă până se omogenizează bine. Se încorporează făina şi bicarbonatul. După omogenizare se adaugă cacaoa şi se amestecă uşor, ca să-şi păstreze culoarea marmorată.
Se toarnă aluatul în tavă, se pun cireşele curățate de sâmburi (amestecate în prealabil cu zahăr şi scorțişoară).
Se pune prăjitura la copt, în cuptorul încins dinainte, cca. 40 de minute la 180 grade.
Când s-a răcit se taie în forma dorită şi se presară zahăr praf deasupra.
Pofta bună!

PANACHIS

SUPĂ DE PRAZ CU PERIŞOARE

INGREDIENTE	U.M.	
Praz	3	fire
Morcovi	3	bucăți
Ceapă galbenă	1	bucată
Unt	125	g
Carne tocată	250	g
Ouă	1	bucată
Pesmet	1	lingură
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	2	g
Pătrunjel verde	1	legătură

MOD DE PREPARARE:

Se spală legumele şi se taie: morcovii în rondele, prazul în bucăți de 2-3 cm. lungime, ceapa foarte fin. Într-o oală se topeşte untul, se adaugă legumele şi se înăbuşă câteva minute, apoi se completează cu 1 l de apă clocotită, sare şi piper şi se pun la foc mic până când se fierb.
Din carnea tocată, amestecată cu oul, pesmetul, puțină sare, piperul şi pătrunjelul tocat, se formează perişoare mici, care se pun cu atenție în supă lăsându-se să fiarbă 10 minute. se serveşte caldă.

PANACRIS

CONOPIDĂ CU OREZ

INGREDIENTE	U.M.	
Conopidă	1	Bucată
Carne de pasăre	400	g
Orez	150	g
Ulei	3	Linguri
Ceapă galbenă	1	Bucată
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	2	g

MOD DE PREPARARE:

Carnea se spală şi se fierbe cu ceapă şi puțină sare iodată. Conopida se spală în apă cu sare, se scurge bine şi se înăbuşă în ulei încins. Orezul se spală şi se pune la fiert în apă cu sare. Când este aproape fiert se ia de pe foc, se spală în 2-3 ape reci, apoi se scurge bine de apă. Carnea, aproape fiartă, se aşează într-o cratiță, se adaugă conopida, apoi orezul şi două pahare de apă în care a fiert pasărea, sare, piper şi se pun la cuptor 10 minute.

PANACHE

RAFAELLO

INGREDIENTE	U.M.
Unt	200 g
Zahăr pudră	200 g
Nucă de cocos	200 g
Alune sau migdale întregi	100 g

MOD DE PREPARARE:

Untul se freacă energic cu zahărul pudră până devine spumă. Se adaugă nuca de cocos. Se formează biluțe, iar în mijloc se pune câte o migdală sau alună şi se dau prin nucă de cocos.

PANACRIS

CIORBĂ DE LINTE

INGREDIENTE	U.M.	
Linte	350	g
Ceapă galbenă	1	bucată
Costiță afumată	150	g
Usturoi	3	căței
Cimbru	5	g
Oțet	5	ml.

MOD DE PREPARARE:

Lintea se alege, se spală şi se lasă într-un vas cu apă călduță până a doua zi. Se pune la fiert în doi litri de apă rece. Cînd este aproape fiartă se adaugă sare, ceapă, usturoi tocat mărunt şi costița tăiată feliuțe şi rumenită uşor. Când usturoiul şi ceapa s-a înmuiat ciorba este gata. Se adaugă oțet (după gust) în farfurie şi cimbru deasupra.

PANACRIS

ŞTEVIE CU CARNE DE OAIE

INGREDIENTE	U.M.	
Carne de oaie	400	g
Ştevie	500	g
Ceapă galbenă	2	bucăți
Ulei	4	linguri
Bulion	1	lingură

MOD DE PREPARARE:

Carnea porționată se prăjește ușor în ulei împreună cu ceapa tăiată mărunt, adăugând din când în când puțină apă până se fierbe carnea. Separat se alege ştevia şi se opăreşte cu apă fiartă. Se scurge, se toacă şi se pune peste carne. Se lasă să dea câteva clocote, se adaugă bulionul diluat cu puțină apă şi se ține la foc mic până când scade. Se serveşte fierbinte cu mămăliguță.

PANACRIS

TORT DE PIŞCOTURI

INGREDIENTE	U.M.	
Pişcoturi	300	g
Unt	200	g
Zahăr pudră	300	g
Ouă	2	Bucăți
Cacao	2	Linguri
Lapte	50	ml.
Rom	5	ml.

MOD DE PREPARARE:

Se stropesc pişcoturile cu lapte îndulcit şi puțin rom. Se aşează unul lângă altul pe un platou şi se alternează cu o cremă preparată astfel: Se freacă zahărul cu gălbenuşurile, se încorporează untul încet cu încet, apoi cacaoa, iar la sfârşit albuşurile bătute spumă foarte tare.

PANACRIS

BORŞ CU LEGUME

INGREDIENTE	U.M.	
Morcovi	250	g
Albitură	250	G
Adei gras	100	g
Mazăre	150	g
Fasole verde	150	g
Gulii	200	g
Varză dulce	200	g
Ceapă galbenă	200	G
Cartofi	200	G
Ulei	150	ml.
Sare iodată	25	G
Borş	1000	ml.
Verdeață	3	legături

MOD DE PREPARARE:

Morcovii, albitura, ardeiul gras, guliile şi varza dulce se taie julien şi se pun la fiert în apă fierbinte cu sare. Se adaugă mazărea, fasolea verde, tăiată bucăți. După ce au fiert pe jumătate, se pun cartofii tăiață cuburi, varza tocată mărunt şi se fierb în continuare. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă ceapa tocată mărunt şi trasă în ulei. Borşul se fierbe separat şi se pune la sfârşit, împreună cu verdeața tocată mărunt. Se potriveşte de Sare iodată iar după gust în loc de verdeață se poate pune leuştean.

PANACIS

ŞNITZEL UMPLUT CU CIUPERCI

INGREDIENTE	U.M.	
Pulpă de porc	800	g
Ciuperci proaspete	600	g
Ouă	2	Bucăți
Ceapă galbenă	300	g
Pesmet	1500	g
Ulei	300	ml.
Sare iodată	20	g
Piper proaspăt măcinat	1	G

MOD DE PREPARARE:

Se porționează pulpa de porc, se sărează şi se bate cu ciocanul de lemn. Ceapa se căleşte în ulei, apoi se adaugă ciupercile tocate cu care se înăbuşă în continuare şi se potriveşte gustul de sare iodată şi piper. Cu această compoziție se umplu șnițelele cărora li se dă formă de plic, se fixează marginile cu scobitori, se dau prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei încins.
Se servesc cu garnitură de legume şi salată.

PANACIS

RULOURI CU FRIŞCĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Alune	150	G
Zahăr tos pudră	150	g
Ouă	6	Bucăți
Făină albă de grâu	50	g
Ciocolată	100	g
Frişcă	250	g

MOD DE PREPARARE:

Din alune, zahăr pudră şi albuşurile bătute spumă se face un amestec care se coace într-o tavă mare tapetată cu unt şi făină.
Blatul cât e fierbinte se taie fâşii, apoi se rulează pe un creion. După ce s-au răcit se dau prin ciocolată topită. Apoi se umplu aceste rulori cu frişcă bătută şi îndulcită.

PANACRIS

SUPĂ CREMĂ DE DOVLECEI

INGREDIENTE	U.M.	
Dovlecei	750	g
Ceapă galbenă	100	g
Unt	100	g
Ouă	2	Bucăți
Pâine	125	g
Făină albă de grâu	75	g
Lapte	125	g
Sare iodată	75	g

MOD DE PREPARARE:

În jumătate din cantitatea de unt se înăbuşă ceapa şi făina. Îndată ce ceapa s-a înmuiat se adaugă dovleceii tăiați felii şi se călesc cca. 10 minute. Se pune sare şi se sting cu apă, lăsându-se să fiarbă. Când dovlecii au fiert, se pasează şi se dau din nou în clocot, potrivindu-se gustul de sare. Gălbenuşurile şi laptele se amestecă bine, se bat cu telul, se subțiază cu crema de dovlecei şi se adaugă la supă. Pâinea se taie bucăți mici, care se pun într-o tavă, se stropesc cu unt şi se dau la cuptor pentru a se rumeni. Supa se serveşte cu crutoane şi unt topit deasupra. Supa cremă de dovlecei se poate prepara şi cu margarină, iar în loc de lapte, se poate folosi frişcă proaspătă.

PANACRIS