

CIORBĂ DE CARTOFI CU AFUMĂTURĂ

INGREDIENTE	U.M.
Cartofi	750 g
Varză roșie	100 g
Bullion pastă	50 ml.
Smântână	125 ml.
Slănină afumată	100 g
Castraveți în oțet	50 g
Făină albă de grâu	50 g
Grăsime	50 g
Boia	5 g
Piper proaspăt măcinat	1 g
Sare iodată	25 g

MOD DE PREPARARE:

În untură topită se călesc făina și slăcina tăiată în bucăți mici. Se sting apoi cu boia, bulion și apă caldă. Se lasă să fiarbă cca. 30 minute. În loc de apă se poate pune supă de oase. La supă se adaugă castraveți tăiați în pătrățele mici, cartofii și varza roșie tăiată în bucăți, se pune sare și piper și se continuă fierberea.

Se potrivește gustul de sare, iar la servire se adaugă câte o lingură de smântână la fiecare porție.

LIMBĂ CU SOS PICANT

INGREDIENTE

Limbă de vită	650 g
Ulei de floarea soarelui	100 ml.
Făină albă de grâu	75 g
Sare iodată	25 g
Verdeță	1 leg.

SOS PICANT

Ceapă	50 g
Morcovi, albitură, țelină	100 g
Bulion	50 g
Piper proaspăt măcinat boabe	1 g
Castraveți în oțet	100 g
Unt	50 g
Oțet	25 ml.
Vin	100 ml.

MOD DE PREPARARE:

Limba se călește pe ambele părți într-un vas cu ulei fierbinte. În grăsimea rămasă se adaugă făina, ceapa, morcovii, albitura și țelina tăiate felii, se călesc bine și se sting cu bulion și apă caldă. În sos se pune limba, piperul și sarea și se lasă să fiarbă. Se scoate limba se curăță de pielețe, se taie în felii (câte două la o porție). Se pisează piperul, se curăță castraveții de coajă și se toacă mărunt. Oțetul, muștarul și piperul se fierb separat cca. 10 minute, după care se pun în sos, lasând să fiarbă în continuare cca. 10 minute. Apoi se pasează sosul peste feliile de limbă și se mai fierbe cca. 10 minute. Castraveții se storc și se adaugă împreună cu vinul.

Se potrivește gustul de sare, adăugând untul și se dă în clocot. Se servește cald.

TORT CU PRUNE USCATE

INGREDIENTE

	U.M.
Ouă	6 buc.
Făină albă de grâu	350 g
Unt	250 g
Prune uscate	500 g
Zahăr tos	500 g
Zahăr vanilinat	1 pac.
Rom	50 ml.
Praf de copt	1 pac.
Lămâie	1 buc.

MOD DE PREPARARE:

Pentru pregătirea blatului, gălbenușurile se amestecă cu 300 g zahăr, zahărul vanilat, coaja de lămâie rasă și făina. Albușurile se bat spumă, apoi se încorporează treptat în gălbenușuri. Se adaugă praful de copt dizolvat în zeamă de lămâie, se toarnă compoziția într-o formă de tort și se coace la foc potrivit. Blatul se lasă să se răcească și se taie în 2-3 foi. Prunele se opăresc în sirop de zahăr și apoi li se scot sâmburii. Jumătatea din cantitatea de prune se amestecă cu unt, zahăr și rom până se obține o cremă spumoasă. Se însiropează foile de tort cu siropul în care au fost opărite prunele, apoi se umplu cu cremă.

Deasupra se întinde un strat subțire de cremă, pe care se așează restul de prune desfăcute în două, apoi se pudrează tortul cu zahăr pudră.

SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

INGREDIENTE

	U.M.
Praz	1000 g
Unt	100 g
Cartofi	500 g
Franzelă	125 g
Șvaițer	100 g
Sare iodată	25 g

MOD DE PREPARARE:

Prazul se curăță, se spală, se taie mărunț și se căleşte în untul înfierbântat, apoi se stinge cu apă și se lasă să fiarbă 20 de minute. Cartofii tăiați în patru și apoi felii subțiri se pun în supă și se lasă la fiert 15 minute, apoi se potrivește gustul de sare. Franzela se taie în patru, apoi felii care se rumenesc la tavă în cuptor. Supa se servește cu crutoane și șvaițer ras.

Se poate pregăti și cu costiță afumată.

MĂRUNTAIE DE PASĂRE CU SMÂNTÂNĂ

INGREDIENTE	U.M.
Măruntaie de pasăre	750 g
Ulei de floarea soarelui	125 ml.
Ceapă	250 g
Făină albă de grâu	25 g
Smântână	150 g
Sare iodată	25 g
Piper proaspăt măcinat	1 g

MOD DE PREPARARE:

Măruntaiele se taie în bucăți mici și se călesc într-un vas cu ulei fierbinte, se acoperă vasul și se lasă să se rumenească. În grăsimea rămasă se călesc făina și ceapa tăiată mărunt timp de cca. 10 minute, apoi se sting cu puțină supă de carne sau apă caldă și smântână.

Se condimentează cu piper, se potrivește gustul de sare, se adaugă măruntaiele rumenite și se mai fierb cca. 20 de minute.

Se servesc fierbinți cu mămăligă caldă.

PRĂJITURĂ CU MARMELADĂ ȘI NUCI

INGREDIENTE

	U.M.
Unt	300 g
Zahăr tos	300 g
Zahăr vanilinat	2 pac.
Ouă	4 buc.
Praf de copt	1 pac.
Coajă și zeamă de lamâie	50 g
Făină albă de grâu	600 g
Gem de caise	1 borcan
Nuci măcinate	300 g

MOD DE PREPARARE:

Se topește untul, apoi se amestecă cu zahărul, zahărul vanilat, cu 3 ouă și praful de copt stins cu zeamă de lămâie și coaja de lămâie. Se pun făina și se amestecă până aluatul devine elastic. Se lasă la rece cca. 30 minute. Mai mult de jumătate din cocă se întinde și se așează într-o tavă tapetată cu unt și făină sau doar cu foaie de pergament. Se pune la copt, în cuptorul preîncălzit, cca. 15 minute, până se albește.

Între timp se bate albușul oului rămas, se adaugă dulceața și nuca măcinată.

După ce s-a albit foaia în cuptor, se scoate și se întinde peste ea compoziția de gem.

Din aluatul rămas se fac câteva grilaje, care se pun deasupra prăjiturii. Se unge cu gălbenușul rămas, se presară zahăr vanilat și se mai introduce la cuptor pentru încă 10 minute.

După ce s-a copt se presară zahăr praf din belșug.

CIORBĂ DE VARZĂ ACRĂ

INGREDIENTE	U.M.
Varză acră	1000 g
Carne de vită afumată	500 g
Șuncă afumată	200 g
Costiță	200 g
Cârnăciori proaspeți	200 g.
Ceapă	200 g
Boia de ardei dulce	5 g
Sare iodată	5 g
Piper proaspăt măcinat	1 g
Chimen	1 g

MOD DE PREPARARE:

Se fierbe carnea afumată cca. 1 oră, se aruncă apa, și se pune încă 1 oră la fiert. Supă obținută se strecoară peste varza tocată mărunt cu puțin piper, sare și chimen. Se fierbe cca. 1 oră. Apoi se rumenește ceapa, cârnăciorii și costița tăiate foarte mărunt. Se adaugă în supă. Șunca și carnea fiartă se taie în cubulețe și se adaugă la ciorbă.

Se presară boiaua dulce și se mai lasă să fiarbă 10 minute. Se servește fierbinte cu smântână.

MUSACA DE CARTOFI

INGREDIENTE

	U.M.
Cartofi	500 g
Carne tocată amestec vită și proc	750 g
Morcov	100 g
Ceapă	200 g
Ouă	1 buc.
Smântână	100 ml.
Bulion	100 ml.
Făină albă de grâu	50 g
Pesmet	25 g
Sare iodată	25 g
Piper proaspăt măcinat	1 g

MOD DE PREPARARE:

Morcovul curățat și ras fin se căleşte împreună cu ceapa, sarea și piperul. După ce s-a înmuiat se adaugă carnea tocată. Opțional se poate adăuga și 200 de g de ciuperci. Se lasă cca. 10 minute la prăjit. Între timp, cartofii se spală și se curăță de coajă. Se taie rondele și se lasă în apă rece. După ce s-a rumenit compoziția de carne se lasă la răcit. Apoi se adaugă oul și făina. Se tapetează o tavă cu puțin ulei și pesmet. Se așează un strat de cartofi cruzi, apoi compoziția de carne, un nou strat de cartofi, carne iar la final cartofi. Se amestecă bulionul cu smântâna și se pune deasupra musacalei. Se introduce în cuptorul preîncălzit, la copt pentru cca. 1 oră. Se servește fierbinte cu cașcaval ras deasupra.

CHEC CU RAHAT

INGREDIENTE

Făină albă de grâu

Zahăr tos

Ulei de floarea soarelui

Lapte

Ouă

Rahat

Praf de copt

Zahăr tos vanilat

Nuci tocate

Stafide

Coajă de lămâie

U.M.

280 g

200 g

150 ml.

150 ml.

2 buc.

200 g

1 pac.

1 pac.

50 g

50 g

25 g

MOD DE PREPARARE:

Ouăle se amestecă energic cu zahărul. Apoi se adaugă laptele și uleiul. După ce compoziția s-a omogenizat se adaugă zahărul vanilat, praful de copt stins cu zeamă și coajă de lămâie. Făina se amestecă cu nuca măcinată și stafidele și se pun în compoziția de mai sus. Se tapetează o formă de chec cu unt și făină sau cu foaie de pergament, se răstorană compoziția de chec și se așează bucățile de rahat pe toată suprafața.

Se introduce în cuptorul preîncălzit, și se coace cca. 30 de minute, la foc potrivit.

MINCIUNELE

INGREDIENTE

	U.M.
Făină albă de grâu	150 g
Zahăr tos pudră	50 g
Ulei de floarea soarelui	150 ml.
Rom	25 ml.
Ouă	2 buc.
Zahăr tos	75 g
Zahăr vanilinat	1 plic
Smântână	200 ml.
Sare iodată	10 g

MOD DE PREPARARE:

Se pune făina într-un castron împreună cu ouăle, smântâna, zahărul, zahărul vanilat, sarea, romul și se frământă totul bine. Apoi se lasă coca 10 minute să se odihnească, se întinde cu sucitorul o foaie subțire. Cu o ruletă sau cu un cuțit, foaia se taie în triunghiuri care se crestează la mijloc. Prin această tăietură se trece un capăt al triunghiului formându-se astfel o fundiță.

Minciunele se prăjesc în mult ulei și se servesc presărate cu zahăr pudră.

CIORBĂ DE BUREȚI USCAȚI

INGREDIENTE	U.M.
Bureți uscați	250 g
Ceapă	100 g
Grăsimi	75 g
Făină albă de grâu	25 g
Orez	75 g
Verdeață	1 leg.
Borș	1000 ml.
Sare iodată	10 g

MOD DE PREPARARE:

Bureții se pun la înmuiat cu o zi înainte de a fi pregătiți. Se scot din apă, se taie felii și se pun la fiert cu apă rece și sare. Ceapa se taie mărunt și se pune la înăbușit împreună cu făina, se stinge cu zeama în care au fiert bureții, apoi se adaugă la bureți, lăsând să fiarbă împreună cca. 30 de minute. când sunt gata, se adaugă orezul fiert separate, borșul fiert și se lasă să fiarbă încă 10 minute. apoi se pune verdeața tăiată mărunt, se potrivește gustul de sare și de acru.

Ciorba de bureți se poate pregăti și din mânătărci.

COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ DE MUȘTAR

INGREDIENTE	U.M.
Cotlet de porc	1000 g
Muștar Dijon (cu boabe)	50 g
Ciuperci (opțional)	400 g
Ulei de floarea soarelui măsline	50 g
Sare iodată	5 g
Piper proaspăt măcinat	1 g
Boia de ardei dulce	2 g
Cimbru	10 g
Vin alb (apă)	200 ml.

MOD DE PREPARARE:

Cotletul întreg se curăță de grăsime. Se crestează până la jumătate, pentru a fi mai ușor la servire.

Muștarul, uleiul, sarea, piperul, boiaua dulce și cimbrul se amestecă până se omogenizează toate ingredientele. Cu această compoziție se “masează” pe toate părțile cotletul de porc. Se așează într-un vas rezistent la caldură și se lasă la “odihnit” la rece (frigider) cca. o oră. Între timp se curăță ciupercile, se taie mărunț și se opăresc în apă sărată.

Friptura se introduce în cuptorul încălzit cca. 10 minute la 250 de grade. Apoi se adaugă vinul alb sau apa și ciupercile. Se mai lasă la cuptor, acoperit cca. 40 min. la 200 grade.

Se servește alături de piure de cartofi și sote de legume.

GUSTARE BRUTĂREASCĂ

INGREDIENTE

	U.M.
Pâine	500 g
Cașcaval	50 g
Salam	50 g
Șuncă presată	50 g
Gogoșari în oțet	50 g
Castraveți în oțet	50 g
Unt	50 g
Ouă	2 buc.
Lapte	100 ml.
Mărar verde	1 leg.
Sare iodată	20 g

MOD DE PREPARARE:

Se taie pâinea în două, se scoate miezul și se pune la înmuiat într-un vas cu lapte. Cașcavalul, salamul, șunca, castraveții și gogoșarii se taie în cuburi mărunte. Mărarul tăiat mărunț, un ou crud, untul topit și pâinea muiată, se amestecă până se formează o pastă. Se amestecă ambele compoziții. Cu această pastă se umple pâinea care pusă într-o tavă se ține în cuptor la foc iute cca. 10 min.

Se consumă tăiată în felii, decorată cu bucăți de ou fiert, gogoșari și verdeță.

TORT CU FOI DIN BEZELE

INGREDIENTE

	U.M.
FOILE	
Zahăr tos pudră	700 g
Albușuri de ou	12 buc.
Zahăr vanilinat	6 plicuri
CREMA	
Unt	200 g
Zahăr tos pudră	200 g
Ciocolată	300 g
Ouă	2 buc.
Esență de rom	1 fiolă
Zahăr vanilinat	1 plic

MOD DE PREPARARE:

Foile se fac din cate 4 ouă. Se bat albușurile pe baie de aburi împreună cu zahărul (cantiataea toatală se împarte în trei) și zahărul vanilat până se obține o spumă tare. Se coace în formă de tort, tapetată cu foie de pergament unsă cu unt, la foc slab și cu ușa cuptorului întredeschisă cca. 45 de minute.

Penntru cremă se bat ouăle cu zahărul pe marginea mașinii de gătit până se înfierbântă bine, se adaugă ciocolata dizolvată în puțin lapte și se lasă copmoziția să se răcească. Se freacă untul spumă, se adaugă aromele și trepat compoziția de ouă după ce s-a răcit.

Cu această cremă se umplu foile de bezele. Se decorează cu frișcă bătută și fulgi de ciocolată.

CIORBĂ GRECEASCĂ

INGREDIENTE

	U.M.
Carne de pasăre	500 g
Morcov, pătrunjel, țelină	300 g
Ceapă	2 buc.
Orez	40 g
Lămâie	1 buc.
Gălbenuș de ou	1 buc.
Smântână	100 g
Sare iodată	2 g

MOD DE PREPARARE:

Carnea se taie bucățele, se pune la fiert în trei litri de apă, împreună cu o linguriță de sare. Când clocotește, se adaugă zarzavatul și ceapa tăite în sferturi, se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, pînă cînd se înmoaie bine toate și apoi se strecoară. Se pune orezul, amestecînd bine să nu se lipească de fundul oalei și se fierbe 20 de minunte. În supă se adaugă carnea (fără zarzavaturi), completînd pînă la doi litri de apă, dacă a scăzut, lăsînd să mai fiarbă cîteva clocote.

Se ia de pe foc, se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămâie și se drege cu gălbenuș de ou și smântînă. La servire pentru aromă, se pune pătrunjel tăiat mărunt și zeamă de lămâie după gust

LEGUME LA CUPTOR

INGREDIENTE

	U.M.
Cartofi	500 g
Vinete	3 buc.
Dovlecei	2 buc.
Varză dulce	1/2 buc.
Morcovi	5 buc.
Conopidă	1 buc.
Roșii	1000 g
Ulei de floarea soarelui	200 ml.
Sare iodată	2 g
Piper proaspăt măcinat	2 g
Smântână	100 ml.

MOD DE PREPARARE:

Legumele se curăță, se taie felii și se prăjesc ușor în ulei. Conopida și varza se opăresc în apă cu sare. Legumele se așează în straturi și se dau la cuptor cu o ceșcuță de apă și cu uleiul rămas de la prajit.

Se servește rece cu smântână sau iaurt.

CHEC DE CIOCOLATĂ

INGREDIENTE	U.M.
ALUAT	
Făină albă de grâu	300 g
Zahăr tos	320 g
Ouă	8 buc.
Apă	10 linguri
Cacao	60 g
Zahăr vanilinat	1 pac.
Praf de copt	1 pac.
Suc de portocale	60 ml.
Coniac	20 ml.
CREMA	
Ciocolată	160 g
Unt	160 g
Zahăr tos	200 g
Ouă	2 buc.
GALZURĂ	
Glazură de ciocolată	300 g

MOD DE PREPARARE:

Gălbenușurile se bat puțin. Albușurile bătute spumă cu 10 linguri de apă se amestecă cu galbenușurile. Se adaugă trepta zahărul și făina amestecată cu cacaoa și praful de copt. Aluatul se așează într-o tavă de prăjitură întinsă, tapetată cu unt și făină. Se coace aproximativ 15 min. în cuptorul încins în prealabil. Checul rezultat se taie în două foi care se stropesc cu coniac și suc de portocale. Intre cele două foi se toarnă crema .

Glazura se topește pe bain marie și se întinde peste chec. La final se presară ciocolata rasă.

SUPĂ DE GULII

INGREDIENTE

Făină albă de grâu

Unt

Lapte

Smântână

Gulii

Ceapă

Pătrunjel

Crutoane

U.M.

50 g

100 g

500 ml.

100 g

4 buc.

2 buc.

1 leg.

500 g

MOD DE PREPARARE:

Guliile se taie cubulețe, ceapa se dă pe răzătoare și se pun la fiert într-un litru de apă până se înmoaie. Separat se presară făina în unt, se stinge cu lapte și se subțiază cu zeama în care au fiert guliile. Se sarează și se lasă să mai dea câteva clocote.

Se servește cu pătrunjel verde, smântână și crutoane.

MÂNCARE DE PEȘTE CU LĂMÂIE

INGREDIENTE	U.M.
Pește	1500 g
Ulei de floarea soarelui	200 ml.
Ceapă	200 g
Făină albă de grâu	150 g
Lămâie	200 ml.
Sare iodată	25 g
Piper proaspăt măcinat	2 g

MOD DE PREPARARE:

Peștele curățat de solzi, aripioare, cozi, urechi și intestine, spălat cu apă rece, porționat, i se dă sare, se pudrează cu făină și se prăjește în ulei încins, până prinde o crustă pe deasupra. În uleiul în care s-a prăjit, se căleşte ceapa curățată, spălată și tăiată mărunt, se adaugă făina rămasă, se călesc puțin împreună, se stinge cu cca. 1 litru de apă firebinte și se amestecă continuu până da bine în fiert, formându-se astfel sosul. Se continuă fierberea la foc potrivit cca. 10-15 minute, se pune peștele în sos, se potrivește de sare, se acrește cu zeamă de lămâie, se condimentează cu piper măcinat și se lasă să mai dea câteva clocote. Se servește atât cald, cât și rece, cu felii de lămâie deasupra.

TORT CU IAURT ȘI PORTOCALE

INGREDIENTE

	U.M.
Unt	125 g
Zahăr tos	175 g
Făină albă de grâu	200 g
Ouă	2 buc.
Praf de copt	1 plic
Zahăr vanilinat	2 plicuri
Iaurt	300 g
Frișca lichidă	600 g
Esență portocale	1 Fiolă
Anason măcinat	1/2 linguriță
Cuișoare măcinate	1/2 linguriță
Cardamon măcinat	1/2 linguriță
Gelatină albă	8 foițe
Portocale	4 bucăți
Ornamente de tort	1 plic

MOD DE PREPARARE:

Se freacă spumă untul cu zahărul, zahărul vanilat și ouăle. Se amestecă făina cu praful de copt și mirodeniile. Cele două compoziții se amestecă bine și se răstoarnă într-o formă de tort. Se coace în cuptorul preîncălzit cca. 40 de minute.

Gelatina se dizolvă în apă rece conform instrucțiunilor de pe plic. Se curăță portocalele, se filetează și se păstrează 12 felii pentru ornare.

Se amestecă iaurtul cu portocalele rămase, frișca bătută spumă și gelatina dizolvată.

Crema obținută se pune deasupra blatului.

Se ornează tortul cu fileurile de portocale și ornamentele de tort.

SUPĂ CREMĂ DE MORCOVI

INGREDIENTE

	U.M.
Morcovi	500 g
Făină albă de grâu	75 g
Unt	100 g
Ouă	2 buc.
Lapte	100 ml.
Ceapă	100 g
Pâine	150 g
Sare iodată	25 g

MOD DE PREPARARE:

În jumătatea de unt se înăbușă ceapa și morcovii tăiați felii apoi se adaugă făina. Când legumele s-au înmuiat bine, se sting cu apă și se lasă să mai fiarbă 30 de minute. Se pasează apoi prin strecurătoare sau sită și se dă din nou în clocot. Gălbenușurile și laptele se amestecă bine, se bat cu telul, și se pun în vas. Pâinea tăiată în cuburi mici se pune într-o tavă, se stropește cu puțin unt topit și se dă la cuptor pentru a se rumeni. Crema se servește cu crutoane și unt deasupra.

Supă cremă de morcovi se poate prepara și cu margarină, iar în loc de lapte se poate folosi frișcă proaspătă.

SPAGHETE “BOLOGNESE”

INGREDIENTE	U.M.
Spaghete	500 g
Carne tocată de vită	300 g
Roșii	400 g
Ardei gras	1 buc.
Ulei de floarea soarelui	30 ml.
Ceapă	1 buc.
Pastă de roșii	50 g
Parmesan	120 g
Sare iodată	25 g
Piper proaspăt măcinat	2 g
Pătrunjel	30 g
Oregano	25 g

MOD DE PREPARARE:

Ceapa tocată mărunt se înmoaie în uleiul încins, apoi se adaugă carnea tocată. După ce s-a rumenit un pic carnea, se adaugă roșiile și ardeiul tocat mărunt. După primul clocot se adaugă pasta de tomate, sarea și piperul. Se lasă să fiarbă cca. 10 minute. Pentru aromă se adaugă pătrunjelul și oregano tocat mărunt. Spaghetetele fierte al dente, se amestecă cu sosul obținut.

Se servește presărat cu parmesan sau cașcaval.

RULADĂ CU DULCEAȚĂ DE CAISE

INGREDIENTE

Făină albă de grâu

Zahăr tos

Ouă

Zahăr vanilinat

Praf de copt

Dulceață de caise

U.M.

120 g

80 g

4 buc.

1 Plic

5 g

150 g

MOD DE PREPARARE:

Se amestecă bine gălbenușurile de ou cu $\frac{3}{4}$ din cantitatea de zahăr și zahărul vanilat.

Albușurile de ou se bat energic cu restul de zahăr. Făina cu praful de copt se cerne peste crema de gălbenușuri. Se amestecă până se omogenizează compoziția. Se înglobează în spuma de albușuri amestecul de ouă cu făină, ușor.

Se răstoarnă totul într-o tavă tapetată cu foiaie de pergament. Se coace cca. 20 min la 250 grade.

După ce s-a copt, foia se rulează caldă. Se la să se răcească. Apoi se desface și se umple cu dulceață de caise. Se rulează la lo și se pudrează cu zahăr praf sau se poate pune glazură de ciocolată după gustul fiecăruia.

CIORBĂ DE PERIȘOARE

INGREDIENTE

	U.M.
Carne de vacă fără os	500 g
Oase de vacă	1000 g
Morcovi	150 g
Pătrunjel	50 g
Țelină	100 g
Ceapă	300 g
Ulei de floarea soarelui	40 ml.
Orez	75 g
Ouă	2 buc.
Bulion	50 g
Roșii	600 g
Lămâie	100 g
Leuștean	2 legături
Pătrunjel	2 legături
Sare iodată	25 g

MOD DE PREPARARE:

Oasele se pun la fiert în apă cu sare, când au dat în fiert se spumează cât este necesar. După cca. 3 ore se adaugă 150 g de ceapă precum și zarzavatul de supă dat pe răzătoare. După ce zarzavatul a fiert, se scot oasele din supă și se adaugă bulionul. Carnea de vacă se dă de ori prin mașina de tîcat carne, se amestecă cu orezul ce a fost fiert separat, restul de ceapă tocatăărunt și călită în ulei, leușteanul, pătrunjelul (tocate foarte mărunt), ouăle și sarea. Din această compoziție se formează perișoare mici care se fierb în ciorbă. La sfârșit se adaugă roșiile curățate de coajă și semințe, tăiate în cuburi, se fierb încă două minute, se ia oala de pe foc și se acrește ciorba cât este necesar cu zeamă de lămâie.

TOCĂNIȚĂ DE CIUPERCI

INGREDIENTE

	U.M.
Ciuperci	1000 g
Ceapă	300 g
Ardei gras	200 g
Morcovi	150 g
Pătrunjel	100 g
Țelină	150 g
Pătrunjel	1 legătură
Mărar	1 legătură
Ulei de floarea soarelui	50 ml.
Boia de ardei dulce	25 g
Piper proaspăt măcinat	2 g
Sare iodată	10 g

MOD DE PREPARARE:

Se curăță ciupercile, se taie julien și se dau într-un clocot în apă sărată.

Ceapa se căleşte în ulei și puțină apă. Când e sticloasă se adaugă ardeiul și zarzavaturile tăiate julien.

După ce s-au înmuiat bine legumele se adaugă ciupercile strecurate.

Se presară condimentele și se completează cu apă cât să acopere ciupercile.

Se lasă să fiarbă cca. 20 minute la foc mic ca apa să scadă.

Garnitura poate fi de orez, paste sau cartofi natur.

CUIB DE VIESPIE

INGREDIENTE

	U.M.
ALUAT	
Făină albă de grâu	500 g
Unt sau margarină	50 g
Drojdie	40 g
Zahăr tos	60 g
Ouă	5 buc.
Lapte	300 ml.
Zahăr vanilinat	1 pac.
Esență de rom	1 Fiolă

UMPLUTURĂ

Nuci măcinate	200 g
Unt	200 g
Zahăr tos	200 g

SIROP

Lapte	100 ml.
Miere	100 ml.

MOD DE PREPARARE:

Se cerne făina, se adaugă un praf de sare, drojdia se dizolvă într-un pic de lapte cald

Dacă crește, se toarnă peste făină, la care se adaugă 150g de zahăr, gălbenușurile și 50g de unt. Din acest amestec trebuie să iasă o cocă potrivit de tare ca să se poată întinde. Nu se lasă la crescut, ci se împarte direct în două. Pe o planșetă se întinde pe rând fiecare bucată cât se poate de subțire. Foile obținute se ung cu un amestec de 200 g unt la temperatura camerei 200 g zahăr de pudră și 200 g nuci măcinate. Fiecare foaie se rulează cât mai strâns. Sulurile obținute se taie cu un cuțit ascuțit în rondele de cca 2 cm grosime. Păstrând ceva distanță între ele, rondelele se așează în picioare într-o tavă unsă sau prevăzută cu hârtie de copt. Se coc în cuptorul preîncălzit la aproximativ 160°-175° C / foc potrivit, timp de 20-30 minute. Se scoate tava din cuptor și cu o lingură se pune încet peste fiecare cuib siropul obținut din lapte, și miere. Această operațiune se face în doi pași. Adică din amestecul respectiv se pune jumătate, se dă tava încă vreo 5-10 minute la cuptor, apoi se repetă procedura (lapte + 5-10 min în cuptor).

SALATĂ DE CARTOFI ASORTATĂ

INGREDIENTE

	U.M.
Cartofi	1000 g
Șuncă	100 g
Mere	2 buc.
Ridichi	2 buc.
Gogoșar	1 buc.
Maioneză	250 g
Smântână	250 g
Sare iodată	20 g
Piper proaspăt măcinat	2 g

MOD DE PREPARARE:

Cartofii cu coajă se fierb în apă cu sare. Se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Șunca se taie julien, mrele se curță de coajă și se taie felii mici, foarte subțiri, la fel și ridichiile, iar gogoșarul se curăță de semințe și se taie felii subțiri (se poate să fie și murat). Toate acestea se amestecă ușor, se adaugă sarea, piperul și maioneza („lungită” cu smântâna), după care se mai amestecă până la încorporarea completă.

SUPĂ DE CURCAN

INGREDIENTE

Carne de curcan
Ceapă
Morcovi
Ouă
Griș
Ulei de floarea soarelui
Pătrunjel
Sare iodată
Piper proaspăt măcinat

U.M.
500 g
100 g
150 g
2 buc.
200 g
100 ml.
1 legătură
25 g
2 g

MOD DE PREPARARE:

Carnea de curcan se pune la fiert în apă cu sare. Îndată ce a dat în fiert, se spumează cât este necesar și se lasă să fiarbă în continuare. După circa 45 de minute se adaugă zarzavatul de supă tăiat în patru și ceapa. După ce carnea este gata, se strecoară supa în alt vas. Se prepară compoziția pentru găluște, din ouă, ulei, griș și se fierb în supă sub capac. La servit, la fiecare porție de supă se adaugă câte o bucată de carne și se presară cu verdeață.