

Bulz la cuptor

written by Andreea



Bulz la cuptor pregatit intr-o varianta mai rapida cu straturi de mamaliga, branza si sunca, iar pe deasupra ou.

Desi bulzul traditional se pregateste in portii rotunde cu mamaliga si branza de burduf, exista si varianta mai moderna la cuptor. Preparatul acesta este perfect pentru zilele reci si friguroase atunci cand doresti sa mananci o mancare calda si satioasa.



Partea buna la acest bulz este ca poti sa jonglezi cu ingredientele si cu cantitatile. Spre exemplu, am vazut cateva variante de bulz la cuptor in care se punea si smantana. Eu una nu obisnuiesc sa pun si smantana, insa adaug putin unt in mamaliga.

Referitor la mamaliga: puteti folosi ce malai doriti voi. Exista acum multe variante de malai asa ca puteti face cu malaiul preferat. Eu am folosit astazi malaiul pentru mamaliga rapida de la Baneasa. A rezultat o mamaliga cremoasa si tare buna! Si da, malaiul a fiert mai repede decat cel clasic. In plus, am optat pentru o mamaliga mai moale pe care sa o pot intinde in straturi in tava mea pentru copt.



Pe blog mai gasiti si faimoasa turta de malai de la mamaie si crema de mamaliga cu naut si chorizo.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250g malai pentru mamaliga rapida Baneasa
- 2 litri apa
- 1 lingura sare
- 50 g unt
- 300 g sunca sau kaizer
- 200g branza de burduf sau telemea
- 3-4 oua



Pregatiti mamaliga: puneti pe foc o oala cu 2 litri apa si sarea. Aduceti apa la punctul de fierbere. In momentul in care apa a dat in clocot adaugati trepatat malaiul in timp ce amestecati rapid cu ajutorul unui tel.



Puneti capacul oalei si lasati sa fiarba 3 minute. Adaugati untul, amestecati bine si mai lasati sa fiarba 2 minute. Luati oala de pe foc si lasati deoparte mamaliga acoperita.



Pregatiti bulzul la cuptor: incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava si lasati deoparte.

Taiati sunca in fasii subtiri si prajiti fasiile la foc mic pana ce devin rumene.



Scurgeti-le bine de untura si puneti-le pe servete de bucatarie pentru a elimina toata grasimea.



In tava pregatita puneti jumatate din cantitatea de mamaliga, intindeti bine mamaliga pe fundul tavii.



Radeti branza sau telemeaua pe deasupra intr-un strat uniform. Presarati sunca prajita pe deasupra.



Continuati cu cealalta jumătate de cantitate de mamaliga, nivelati bine.



Cu ajutorul unei linguri faceti 3-4 adancituri pentru a putea pune ouale.



Spargeti cate un ou si asezati-l in adancitura formata. Pe deasupra presarati branza rasa si fasii de bacon.



Dati bulzul la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Aveti grija ca ouale sa fie gatite, dar sa ramana moi si cleioase.



Consumati bulzul fierbinte. Daca va ramane si pentru a doua zi, il puteti reincalzi la cuptor.



Enjoy!



Orez persan

written by Andreea



Orez persan aromat cu sofran, cardamom, ienibahar, anason si

scortisoara, se potriveste ca garnitura la orice preparat cu carne sau legume.

Daca nu stiti cum sa mai pregatiti orezul, va las aici o idee absolut fabuloasa! Poate unora dintre voi nu va place orezul fiert simplu si doriti sa il aromatizati cu ceva condimente. Desi multa lume asociaza orezul simplu fiert cu mancarea de spital, daca il preparati corect si cu condimentele potrivite, orezul poate capata un gust minunat si o textura perfecta!



Pentru a pregati acest orez persan aromat aveti nevoie de orez basmati, acest orez cu bob subtire si continut mic de amidon. In plus, aveti nevoie si de cateva condimente intregi. Chiar daca veti gasi printre condimente si scortisoara, sa stiti ca nu veti simti gust de dulce sau prea aromat, condimentele intregi nu fac decat sa dea o aroma suava orezului fara sa il condimenteze in exces.

Spre deosebire de orezul cu bob rotund care contine mult mai mult amidon, acest orez basmati reuseste sa isi pastreze forma si textura in timpul gatirii. Insa pentru acest lucru, trebuie sa respectam niste pasi simpli.



Atunci cand am vorbit despre orezul chinezesc fiert simplu, am specificat cat de important este faptul sa nu amestecam prea mult orezul in timpul gatirii.

Eu am ales astazi orezul basmati premium selection de la Baneasa pentru a pregati acest orez persan. De ceva timp ei au adus in portofoliul lor si o gama larga de orez printre care si cel basmati. L-am testat astazi si am fost tare incantata de el!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu orez precum orez chinezesc prajit, budinca de orez, orez cu lapte si ananas caramelizat.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g orez basmati Baneasa
- 220 ml apa
- 1 lingurita sare
- 1 baton scortisoara
- 5 pastai cardamom verde
- 1 steluta anason
- 7 boabe ienibahar
- 1 varf cutit sofran
- 50 g unt
- 100 g caju
- Menta proaspata



Pentru inceput turnati 2 linguri de apa fiarta peste sofran si amestecati bine, lasati sa se infuzeze pentru cateva minute.



Spalati orezul basmati in 3-4 ape pana ce apa in care sta este limpede.



Puneti orezul scurs de apa intr-o cratita si turnati peste el 220 ml apa impreuna cu lingurita de sare. Puneti cratita pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Amestecati usor pentru ca orezul sa nu se lipeasca de fundul oalei.



Adaugati peste orez batonul de scortisoara, cardamomul, anasonul, ienibaharul si sofranul amestecat cu apa.



Amestecati totul bine, acoperiti oala cu un capac etans si dati pe foc foarte mic pentru 12 minute. In acest timp nu deschideti deloc capacul oalei si nu amestecati, ci lasati

orezul sa se fiarba incet sub capac.



Intre timp, intr-o tigaie prajiti caju cu cateva picaturi de ulei. Lasati deoparte.



Dupa ce orezul s-a fiert, ridicati capacul oalei, adaugati untul, caju prajit si menta proaspata.



Amestecati totul usor si puneti pe platoul de servit sau pe o farfurie.



Garnisiti acest orez persan cu inca putina menta proaspata si inca putin caju.



Se potriveste perfect ca garnitura pentru diferite feluri de mancaruri cu carne sau chiar cu legume.



Enjoy!



Pilaf cu pui la cuptor

written by Andreea



Pilaf cu pui la cuptor cu orez pufos, pui de tara si supa gustoasa. Pentru un gust si mai bun, pilaful este copt la

cuptor, iar puiul devine fraged si crocant cu o crusta aurie delicioasa!

Cand multi aud de pilaf cu pui se gandesc la o mancare fada, fara gust si fara culoare, asa cam ca mancarea de spital ☐. Poate si pentru ca multa lume asociaza orezul alb fiert cu mancarea pentru bolnavi.

Eu una am indragit mereu pilaful cu pui pentru ca mereu a fost gatit corect si mereu a avut o culoare frumoasa si un gust minunat tocmai pentru ca a fost gatit la cuptor.



Nu de multe ori am vazut mancaruri de pilaf cu un orez foarte fiert si foarte cleios, ceea ce nu mi s-a parut deloc apetisant. Daca e sa ma intrebati pe mine, pilaful de orez trebuie sa fie pufos si gustos, nu foarte gras si sa nu aiba culoare alba ☐.

De-a lungul timpului am gatit pilaful si cu orez cu bob lung, sau cu bob rotund. De data aceasta am fost curioasa sa incerc orezul Arborio de la Baneasa. Desi orezul Arborio este renumit pentru felurile de mancare de tip risotto, sa stiti ca si la pilaf s-a comportat foarte bine. A iesit un pilaf cu bobul carnos si pufos.



Pe blog mai gasiti si alte retete cu orez precum orez prajit chinezesc, budinca de orez sau orez cu lapte.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250 g orez Arborio Baneasa
- $\frac{1}{2}$ pui de tara (sau doar pulpe de pui)
- 2 litri apa
- 1 lingura legume deshidratate

- 1 foaie dafin
- 10 boabe piper
- 2 lingurite sare
- Patrunjel proaspat

Pentru inceput, pregatiti supa de pui: umpleti o oala cu 2 litri de apa rece, taiati puiul in bucati potrivite, puneti bucatile in apa rece. Dati oala pe foc pana ce incepe sa clocoteasca.



Reduceti focul la minim, indepartati de cate ori este nevoie spuma formata la suprafata. Lasati supa sa fiarba la foc mic pentru aproximativ 40-50 de minute (sau cat este nevoie pentru ca puiul sa fie bine patruns).



Pregatiti orezul: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti orezul arborio intr-o oala impreuna cu 200 ml apa rece. Puneti oala pe foc si amestecati usor. Lasati sa fiarba la foc mic pana ce orezul a absorbit toata apa.



Transferati orezul intr-un vas termorezistent. Peste orez adaugati legumele deshidratate, foaia de dafin, piperul boabe si sarea. Amestecati totul bine si lasati deoparte.



(Daca nu aveti legume deshidratate, puteti toca bucati mici 1 morcov mediu, o bucata mica de telina, 1 bucata mica de pastarnac).

Scoateti bucatile de pui din supa, asezati-le peste orez. Pe deasupra turnati 2-3 polonice de supa.



Dati vasul la cuptorul incins pentru 20 de minute. Scoateti vasul de la cuptor, mai adaugati inca 2-3 polonice de supa si dati din nou la cuptor pentru inca 20 de minute.

Daca doriti un pilaf mai moale si mai pufos, mai puteti adauga inca 1-2 polonice de supa dupa cele 40 de minute la cuptor. Mie imi place ca pilaful sa fie moale si pufos pe dedesubt, iar pe deasupra sa prinda o crusta usor crocanta.



Puiul este bine patruns deoarece a fost fiert in prealabil, insa este si usor prajit dupa coacerea la cuptor. Capata o culoare aurie superba, este fraged la interior dar si crocant la exterior.



Faptul ca orezul s-a gatit incet la cuptor, a facut ca pilaful sa nu devina cleios, ci sa se pastreze moale si pufos.



La final presarati patrunjel proaspat. Noua ne place sa il mancam alaturi de castraveciori murati sau gogosari in otet.



Incercati sa pregatiti pilaf cu pui asa si o sa va placa tare mult!

Enjoy!



Crutoane de mamaliga cu rosii

written by Andreea



Crutoane de mamaliga cu rosii bucati de mamaliga rece, cu ierburi aromatice proaspete, rosii cherry coapte, parmezan.

Acest fel de mancare poate fi o gustare minunata sau chiar un pranz lejer daca doriti. Nu mai spun ca se si prepara foarte rapid, mai ales daca aveti aceasta mamaliga rece deja preparata!



De curand am descoperit mamaliga gata preparata Delizia de la prietenii mei de la Baneasa si am fost curioasa sa o incerc. Stiu ca multi dintre voi ati pregatit mamaliga acasa si nu v-ati fi gandit ca o puteti gasi si gata de cumparat. Am testat-o eu si sa stiti ca este o mamaliga veritabila, naturala, fara gluten, fara grasimi si fara conservanti.



Nu mai spun despre faptul ca daca doriti sa preparati crutoane, aveti nevoie de o mamaliga gata preparate rece. Deci nu mai este nevoie sa pregatiti de cu seara mamaliga si apoi sa o asteptati sa se raceasca pana a doua zi. Sau daca nu aveti mult timp la dispozitie, puteti folosi cu incredere aceasta mamaliga. Depozitati pachetul de mamaliga la temperatura camerei, nu la frigider si o deschideti in momentul folosirii.

Pe blog mai gasiti si alte idei de gustari precum: placinta greceasca cu spanac, strudel cu ciuperci, creveti saganaki.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 1 kg mamaliga Delizia
- 10 crengute cimbrisor proaspat
- 5 crengute rozmarin proaspat
- 5 crengute oregano proaspat
- 1 lingurita usturoi pudra
- 3 linguri ulei masline
- Sare si piper
- 10-12 rosii cherry

- 50 g parmezan
- Frunze proaspete de busuioc

Mod de preparare crutoane de mamaliga cu rosii:

Incingeti cuptorul la 220 grade Celsius cu ventilatie.

Tocati marunt cimbrisorul, rozmarinul si oregano. Aici va puteti ajuta si de un blender mic daca doriti. Aveti nevoie de ierburile acestea aromatice tocate foarte foarte fin, aproape ca o pasta.



Peste ierburile tocate adaugati usturoiul pudra, sare si piper dupa gust. Turnati uleiul si amestecati pana obtineti o pasta.



Desfaceti mamaliga din ambalaj, taiati cuburi cu latura de 4 cm.



Puneti cuburile de mamaliga peste amestecul de ierburi aromatice si amestecati foarte bine.



Asezati cuburile intr-o tigaie de fonta sau o tava, dati la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Intre timp puneti rosiile in acelasi vas si amestecati-le cu restul de pasta de ierburi aromatice.



Scoateti tava cu crutoane de mamaliga de la cuptor, asezati printre cuburi rosiile cherry si dati din nou la cuptorul incins pentru inca 10 minute.



Scoateti tigaia de la cuptor, imediat presarati parmezan ras. La final presarati frunze de busuioc proaspat.



Savurati crutoane de mamaliga cu rosii neaparat calde, caci sunt delicioase!



Este un preparat vegan si nu mai are nevoie de carne.



Puteti pune si alte legume alaturi de rosii, precum cubulete de dovlecei sau ciuperci.



Enjoy!

Cous cous marocan cu legume

written by Andreea



Cous cous marocan cu legume cu multe arome orientale, legume coapte, stafide, caise uscate si fistic. Si coriandru si menta proaspata.

Cous cous este un produs foarte renumit in bucataria orientala. Este precum painea noastra si nu poate lipsi de pe mesele imbelsugate. Este foarte versatile intrucat imprumuta multe din aromele condimentelor si se poate combina atat cu legume, carne, fructe uscate sau chiar migdale sau fistic. Insa nu gresiti nici daca la final presarati si niste boabe de rodie proaspata.

Atat de multe arome contine acest cous cous incat totul devine

o simfonie la prima degustare. Acum multi ani am pregatit acasa cous cous marocan si mi-a placut tare mult, insa de-a lungul timpului nu l-am inclus foarte des in meniul nostru pentru ca nu il gaseam peste tot in magazine.

Acum, pentru ca il gasesc mereu la prietenii mei de la Baneasa, il pregatesc cat pot de des si nu ma satur niciodata de el, caci il combin cu diferite legume, condimente sau fructe uscate.



Cous cous marocan cu legume

Varianta mea preferata este cu legume coapte, fistic, coriandru proaspat si menta proaspata. Stiu, o sa strambati din nas cand o sa auziti ca am pus si coriandru proaspat in cous cous, dar va asigur ca se potriveste foarte bine aici! Daca totusi nu suferiti aceasta planta, atunci puteti pune niste patrunjel proaspat, sau nu mai puneti altceva

Pe blog am o reteta foarte foarte veche de cous cous cu pui si mazare, sau mai vedeti o varianta rapida si in postarea cu Mezze.

Va rog totusi, nu incurcati cous cous cu cuscus-ul perlat, caci sunt doua lucruri total diferite! :). Aveti aici pe blog si o reteta de cus cus cu verdeturi.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente:**

- 200 g cous cous Baneasa
- 400 ml apa fierbinte
- 2 linguri stafide
- 5 caise uscate
- 1 lingurita sare
- $\frac{1}{2}$ lingurita turmeric

- ½ lingurita coriandru macinat
- ½ lingurita condiment Ras el Hanout
- 1 lingura ulei de masline
- **Pentru legume:**
- 1 vanata medie
- 1 morcov
- 1 ardei gras rosu
- 2 catei usturoi
- 1 lingurita condiment Ras el Hanout
- 2 linguri ulei masline
- Sare si piper
- Sucul si coaja rasa de la 1 lamaie
- **Pentru topping:**
- 50 g fistic
- 10-15 frunze menta proaspata
- 7-8 frunze coriandru proaspat



Cous cous marocan cu legume

Pregatiti legumele: incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Tocati bucatele mici vanata, morcovul, si ardeiul gras. Puneti toate legumele intr-un bol impreuna cu usturoiul tocat, Ras el Hanout, sare, piper si ulei de masline. Amestecati totul bine si dati la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana ce legumele sunt coapte.



Cous cous marocan cu legume

Intre timp pregatiti cous cous: intr-un bol rezistent la temperaturi inalte puneti cous cous impreuna cu stafidele, caisele uscate tocate bucati mici, turmericul, coriandru, Ras el Hanout , uleiul de masline si sarea.



Amestecati totul bine, apoi turnati peste apa fierbinte. Amestecati din nou cu o lingura, acoperiti cu un capac sau o

farfurie si lasati deoparte pentru 10-15 minute. In acest timp, cous cous se va rehidrata si isi va dubla volumul.



Pregatiti cous cous: ridicati capacul sau farfuria de pe bolul cu cous cous. Cu ajutorul unei furculite amestecati usor cous cous pentru a il afana si a-l face sa devina usor si pufos.



Puneti cous cous-ul intr-un bol incapator. Peste el puneti legumele coapte impreuna cu coaja de lamaie, si sucul de lamaie. Gustati si potriviti de sare, piper sau alte condimente.



La final puneti fisticul tocat, garnisiti cu menta proaspata si coriandru proaspat.



Cous cous marocan cu legume

Puteti servi asa cum este sau alaturi de preparate cu carne si sos sau alte legume.



Este excelent ca garnitura, insa il puteti consuma exact asa cum este.



Cous cous marocan cu legume

A doua zi il puteti reincalzi, insa menta si patrunjelul nu mai rezista atat de bine caci nu mai sunt proaspete.



Cous cous marocan cu legume

Cel mai bine il consumati in ziua prepararii.



Enjoy!

Tarta cu branza si prune

written by Andreea



Tarta cu branza si prune cu foietaj, crema de branza, branza de burduf, prune si cimbrisor. Delicioasa si foarte rapida!

Aceasta tarta se pregateste extrem de usor, este foarte aratoasa, eleganta si poate fi servita ca aperitiv, gustare sau fel principal alaturi de o salata.

Iubesc combinatia sarata intre branza si fructe, este foarte versatila, mai ales ca se poate face in nenumarate combinatii! In plus, se poate combina cu multe plante aromatice, sau diferite tipuri de nuci.



Tarta cu branza si prune

Pentru astazi, eu am ales o varianta usoara de crema de branza, putina branza de burduf pentru o savoare aparte si prune rotunde. Puteti folosi si prune brune lunguiete, dar sa nu fie foarte zemoase. Am ales prunele rotunde caci nu sunt atat de zemoase si isi pastreaza forma si culoarea si dupa coacere.

Pe blog mai gasiti si alte tarte sarate precum: tarta cu pere si nuci, tarta cu legume si branza feta, tarta cu praz si naut, tarta spirala cu legume.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250 g aluat de foietaj
- 5-6 prune rotunde
- 200 g crema de branza
- 70 g branza de burduf
- Piper proaspat macinat
- 100 g branza de capra (sau telemea)
- 5-6 crengute cimbrisor
- Piper proaspat macinat
- 1 galbenus ou+1 lingura apa

Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. In tava mare a aragazului asezati o hartie de copt. Desfaceti aluatul din ambalaj, presarati putina faina pe blatul de lucru si intindeti-l usor cu ajutorul unui sucitor. Nu insistati prea mult cu intinsul! Vrem doar sa ii dam aluatului uniformitate.

Asezati aluatul pe hartia de copt. Cu ajutorul unui cutit crestati margini de 1 cm pe toate cele 4 laturi ale aluatului, formand astfel un dreptunghi mai mic. Cu ajutorul unei furculite intepati aluatul din dreptunghi din loc in loc.



Intr-un castron amestecati crema de branza impreuna cu branza de burduf pana obtineti o compozitie omogena. Gustati compozitia sa vedeti daca mai are nevoie de sare. Intindeti compozitia pe suprafata dreptunghiului decupat, avand grija sa nu puneti si pe marginile tartei. Pe deasupra presarati branza zdrobita sau data pe razatoare. Mie imi place sa o zdrobesc ca sa ramana bucatele mici pe deasupra.



Taiati prunele felii si asezati-le peste branzeturi. La final puneti crengutele de cimbrisor si presarati piper proaspat macinat.

Intr-un castronel amestecati bine galbenusul cu apa. Cu ajutorul unei pensule ungeti cu acest amestec marginile

formate ale tartei.



Tarta cu branza si prune

Dati tarta la cuptorul incins pentru 20-25 de minute pana ce marginile tartei sunt rumene.



Tarta cu branza si prune

Serviti calda alaturi de un pahar de vin rosu.



Tarta cu branza si prune

A doua zi se poate consuma si rece sau usor reincalzita.



Tarta cu branza si prune

Enjoy!