

Tarta cu caise si gorgonzola

written by Andreea



Tarta cu caise si gorgonzola. O tarta rapida cu foietaj, caise proaspete si gorgonzola. O explozie de arome!

Stiti ca vara exista o multitudine de salate dulci acrisoare, cu fructe si branzeturi. Combinatii precum pepene si branza, piersici si mozzarella, sau cirese si capsune. Insa mai putin am vazut variante cu caise. Asa ca m-am gandit sa le folosesc intr-o tarta sarata. Daca nu ati mai incercat pana acum caisele in varianta sarata, neaparat sa o faceti! Este geniala combinatia!

Pe blog mai gasiti si alte retete sarate cu fructe, precum: salata cu paste si piersici, tata cu pere si branza albastra, salata cu naut, mango si menta.

Va las reteta sa o salvati si abia astept sa vad cum v-a iesit!

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



- Ingrediente pentru tarta cu caise si gorgonzola:
- 1 foaie aluat foietaj (aprox. 350 g)
- 250 g branza ricotta
- 2 crengute rozmarin
- 1 lamaie bio (coaja rasa si sucul)
- 6-7 caise
- 100 g gorgonzola

- 5-6 crengute cimbrisor
- 1 galbenus ou+ 1 lingura apa
- Sare si piper
- 40 g fistic tocat

Metoda preparare tarta cu caise si gorgonzola:

- Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Desfaceti foaia de aluat si asezati-o cu tot cu hartie de copt pe o tava mare.
- Crestati aluatul pe margini lasand un spatiu de aprox 2 cm. Intepati aluatul din loc in loc.
- Intr-un castron puneti ricotta, rozmarin tocat marunt, coaja si sucul de lamaie, sare si piper. Amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



- Intindeti crema de ricotta pe toata suprafata aluatului, nivelati bine. Pe deasupra puneti felii de caise. Printre caise puneti branza gorgonzola rupta bucatele. Pe deasupra puneti crengutele de cimbrisor, condimentati cu piper.
- Ungeti marginile cu galbenusul amestecat cu putina apa.



- Dati la cuptorul incins pentru aprox. 30 minute pana ce marginile sunt aurii.
- La final presarati fisticul tocat. Taiati bucati. Merge perfect alaturi de un pahar de vin alb sec.
- 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!



Chec aperitiv

written by Andreea



Chec aperitiv cu porumb, masline, ardei si cascaval este o foarte usor de facut si satios. Are multe legume si poate fi luat ca gustare la birou sau in parc la picnic sau in calatorii.

In general, ideea de chec este asociata cu desert. Insa putem apela si la o varianta sarata atunci cand ne dorim o gustare care nu este dulce. Desi trebuie sa deschideti cuptorul pentru acest chec, eu va asigur ca o sa merite! Puteti face chiar doua checuri o data si puteti congela unul dintre ele. Rezista foarte bine la congelator chiar si 2 luni. Checul ramas, il puteti pastra la frigider pana in momentul in care doriti sa il consumati. Rezista bine si la temperatura camerei.

Partea si mai buna la acest chec este faptul ca puteti pune cam ce doriti in el, diferite tipuri de branzeturi, legume sau chiar bucatele de sunca sau carnati. Este si o idee buna sa folositi resturile din frigider pe care nu mai doriti sa le consumati ca atare.

Vara aceasta descoperim gusturi elementare prin combinatii surprinzatoare! **Cu ocazia lansarii celui mai nou film Disney si Pixar, Elementar**, prietenii de la Baneasa m-au provocat sa creez un fel de mancare surprinzator!



Pe blog mai gasiti si alte idei de gustari reci si rapide precum: Muhammara-pasta de ardei copti cu nuci, hummus cu

sfeccla rosie, salata de peste afumat cu porumb.

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

- Ingrediente:
- 220 g faina 000 Baneasa
- 2 lingurite praf de copt
- 4 oua
- 1 lingurita oregano uscat
- 1 lingurita busuioc uscat
- Sare si piper
- 70 ml lapte
- 50 ml ulei de floarea soarelui
- 100 g porumb din conserva
- 100 g masline verzi fara samburi
- 1 ardei kapia rosu
- 70 g cascaval
- 1 legatura marar



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti ingredientele: taiati rondele maslinele verzi, taiati cubulete ardeiu kapia, tocati marunt mararul.



Intr-un bol bateti ouale impreuna cu sarea si piperul, adaugati oregano si busuiocul uscat si amestecati bine.



Adaugati uleiul si laptele si amestecati foarte bine. Incorporati faina cernuta amestecata cu praful de copt.



Peste amestec puneti porumbul scurs de apa, maslinele, ardeiu kapia tocat, cascavalul ras si mararul tocat.



Turnati compozitia intr-o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina.

Sau puteti sa tapetati tava cu hartie de copt.



Dati checul la cuptorul incins pentru 50-60 de minute pana ce checul capata o culoare aurie. Faceti testul cu scobitoarea deoarece compozitia este putin mai densa.



Chec aperitiv

Dupa ce este gata, scoateti checul de la cuptor, lasati-l sa se raceasca 15 minute in tava, apoi scoateti-l pe un gratar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet.



Chec aperitiv

Este un chec delicios si foarte versatil.



Chec aperitiv

Un mod foarte bun de a salva resturile din frigider, insa si o gustare sanatoasa si delicioasa!



Chec aperitiv

Delectati-va cu acest chef surprinzator alaturi de cei mici si mergeti sa vedeti proiectia Elementar!



Chec aperitiv

Enjoy!

Grisine integrale cu seminte

written by Andreea



Grisine integrale cu seminte cu faina neagra, ulei de masline, seminte de in, susan si floarea soarelui. Sunt o gustare delicioasa si sanatoasa, pot fi servite pe un platou cu branzeturi si fructe, sau alaturi de un bol de supa crema, sau o salata.

Mereu am avut o slabiciune pentru grisine sau biscuitei sarati, insa de multe ori m-am ferit sa le cumpar din magazine pentru ca uneori contin ingrediente nu tocmai ok. Asa ca preferat sa imi pregatesc eu in casa o varianta mai sanatoasa.



Grisinele mele de astazi au ingrediente putine dar de calitate. Sunt vegane, deci pot fi si o gustare de post. Pentru aceste grisine am folosit faina de grau neagra de la Baneasa si mi-a placut tare mult cum au iesit! Crocante, gustoase si tare dragute ca aspect!



Pe blog, pe langa grisine integrale cu seminte mai gasiti inca o idee de grisine cu masline dar si alte idei de gustari crocante precum covrigei cu cascaval si mac, biscuiti cu chives si branza albastra sau chipsuri de tortilla.

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

- Ingrediente:
- 250 g faina neagra Baneasa
- 5 g drojdie uscata

- 1 lingurita zahar
- 100 ml apa calda
- 50 ml ulei de masline
- 1 lingurita sare
- 100 g amestec seminte (in, floarea soarelui, susan alb)



Pregatiti aluatul: intr-un castron puneti faina neagra, faceti o gropita in mijlocul ei cu ajutorul unei linguri de lemn.



In gropita formata turnati drojdia uscata, zaharul, apa si uleiul de masline.



Incepeti si amestecati usor pana ce incepe sa se formeze putin aluatul. Adaugati sarea si amestecati din nou, dupa care incepeti sa framantati. Daca aluatul este prea uscat si nu se aduna, mai adaugati 1-2 linguri de apa.



Daca aluatul este prea moale, mai adaugati 1-2 linguri de faina.

Framantati un aluat neted care nu se mai lipeste de maini. Asezati aluatul in vasul in care ati framantat, acoperiti vasul si lasati-l la crescut pentru 2 ore.



Pregatiti grisinele: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul din bol si asezati-l pe masa. Scoateti aerul din el cu podul palmei si cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 0,5 cm.



Cu ajutorul unui cutit sau a unei role de pizza taiati fasii lungi de 14-16 cm.



Stropiti cu putina apa fasiile de aluat , acest lucru va ajuta semintele sa se lipeasca de aluat si sa reziste la copt. Daca fasiile de aluat sunt prea lungi, le puteti taia pe jumatate. Pe o tava intinsa sau pe o farfurie presarati amestecul de seminte.



Treceti fiecare fasie de aluat prin amestecul de seminte astfel incat sa fie acoperita cu seminte pe toate partile.



Asezati-le pe o tava acoperita cu hartie de copt.



Dati tava la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana ce grisinele sunt rumene la culoare.



Grisine integrale cu seminte

Scoateti-le pe un platou si lasati-le sa se raceasca complet.



Grisine integrale cu seminte

Sunt absolut delicioase!



Grisine integrale cu seminte

Sunt foarte bune si alaturi de un pahar de bere :).



Grisine integrale cu seminte

Vafe cu dovlecel si porumb

written by Andreea



Vafe cu dovlecel si porumb, cu multe legume, pufoase si delicioase! Potrivite ca mic dejun, gustare sau de pus in pachetelul de scoala.

Inca este cald afara si parca tot nu imi vine sa deschid cuptorul zilele acestea. Asa ca de multe ori sunt nevoita sa improvizez gustari rapide, dar care sa nu implice atata efort si mai ales atata cladura in bucatarie!



Vafe cu dovlecel si porumb

Ceea ce imi place cel mai mult la vafele acestea, sau waffles sau goffre sau cum doriti sa le spuneti :), este faptul ca se prepara repede si sunt foarte versatile! Pe langa faptul ca pot fi o alternativa sanatoasa la varianta vafelor dulci cu dulceturi, ciocolata si fructe, ele pot avea nenumarate compozitii, in sensul ca, le puteti combina cu diferite legume! In plus, puteti folosi si legumele care va prisosesc in frigider, salvandu-va de la foodwaste!

In aceasta reteta, eu am optat si pentru porumb fiert. Daca nu aveti porumb fiert, puteti folosi la fel de bine si porumb din conserva, doar sa il scurgeti bine. Daca nu va place porumbul, puteti folosi naut sau quinoa.

Am stabilit ca puteti combina diferite legume in aceste vafe, va ramane doar sa alegeti voi branzeturile, caci si ele dau gust final vafelor. Apoi condimentele, apoi ierburile aromatice. Daca nu va incumetati sa puneti prea multe condimente, sa stiti ca puteti jongla bine cu ierburile aromatice sau cu marar si patrunjel! Din nou, daca aveti cateva fire de patrunjel ramase prin frigider, nu va sfiiti sa le adaugati sip e ele, dau un plus de aroma!



Vafe cu dovlecel si porumb

Avand atat de multe legume, 1-2 oua sunt necesare ca sa lege toata aceasta compozitie. In plus, avem nevoie si de faina, tot ca sa lege compozitia si sa dea textura vafelor la final. Aici nu e nevoie de foarte multa faina, insa trebuie adaugata. Eu am folosit faina superioara 000 de la Baneasa caci se potriveste aici foarte bine!

Si nu in ultimul rand, ceea ce va mai trebuie pentru aceste waffles: aparatul special pentru waffles! Sunt acum pe piata nenumarate firme care produc aparate de facut waffles la preturi decente, deci, daca nu aveti asa ceva acasa, va puteti achizitiona unul. Si chiar daca nu aveti aparat de waffles, sa stiti ca aceeasi compozitie merge foarte bine si in tigaie. Puteti obtine niste pancakes sarate la fel de bune!



Vafe cu dovlecel si porumb

Alte tipuri de gustari mai gasiti pe blog, precum: Clatite cu spanac, clatite cu ciuperci la cuptor, strudel cu ciuperci.

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

- Ingrediente (pentru 12-14 vafe):
- 2 porumbi fierti sau 150 g porumb din conserva
- 2 dovlecei zucchini
- 2 oua
- 100 g telemea
- 120 g faina alba superioara Baneasa
- 1 lingurita praf de copt
- 50 ml smantana lichida sau lapte
- 1 lingurita usturoi pudra
- 3 crengute cimbrisor
- $\frac{1}{2}$ legatura marar
- Sare
- Piper

- 50 ml ulei pentru uns placile aparatului de vafe



Mod de preparare: cu ajutorul cutitului taiati boabele de pe porumb, tinand porumbul vertical. Treceti lama cutitului pe langa coceanul porumbului astfel incat sa taiati niste fasii lungi. Repet, puteti sa folositi porumb din conserva, doar sa scurgeti bine boabele de porumb.



Intr-un bol radeti dovleceii, stoarceti-i putin de apa.



Peste ei adaugati porumbul, cimbrisorul, sare, mararul tocat marunt, ouale, frisca lichida sau laptele, frunzele de cimbrisor, usturoiul pudra, sarea si piperul.



Amestecati totul bine. Apoi peste ele cerneti faina amestecata cu praful de copt. Trebuie sa obtineti o compozitie groasa care curge greu de pe lingura.



Conectati la prize aparatul de vafe, folositi conform instructiunilor de pe ambalaj. Eu obisnuiesc sa incing placile 1-2 minute, cu ajutorul unei pensule intend o pelicula subtire de ulei pe toata suprafata placilor si cele de sus si cele de jos.



Cand placile s-au incins, asez cate o lingura plina cu varf pe cele doua placi de jos ale aparatului.



Inchid capacul aparatului si las aproximativ 3 minute pana ce vafele sunt aurii la culoare.

Le scot pe o farfurie si ung din nou placile cu ulei, repet operatiunea pana ce termin toata compozitia.



Ies niste vafe delicioase si pufoase! La gustare sau la micul dejun eu pun si o salata verde langa ele.



Vafe cu dovlecel si porumb
Sunt minunate!



Enjoy!

Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

written by Andreea



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci este o pasta foarte repede de pregatit, cu o culoare superba si delicioasa! Poate fi consumata in special vara, dar si iarna atunci cand va este dor de zilele toride.

Puteti manca aceasta pasta de ardei copti si in zilele de post, sau atunci cand nu doriti sa consumati carne. Eu una o iubesc si as fi bucuroasa oricand sa o servesc alaturi de o felie de paine cu maia, sau alaturi de bastonase din legume sau lipii fierbinti.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Pasta aceasta de ardei copti despre care va spun astazi se poate folosi cu succes si la sandwichuri sau ca baza pentru

lipii cu legume.

Pe blog mai gasiti o idee de pasta de fasole sau oua umplute cu pasta de naut.

Pentru aceasta pasta aveti nevoie de ardei copti. Puteti coace voi ardeii acasa pe o tabla sau puteti folosi ardei copti la borcan, din aceia cumparati. De cativa ani incoace eu obisnuies sa coc acasa mai multi ardei, pe care ii curat si pe care ii pun in pungute la congelator, in portii individuale. Cand imi este dor de muhammara, scot de la congelator o portie de ardei, decongelez si folosesc in mod obisnuit.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Pentru a obtine o pasta consistenta, groasa si tartinabila, avem nevoie de paine pentru a o ingrosa. Folositi o paine mai tare si mai crocanta, nu din cea alba si pufoasa. Daca nu aveti paine mai tare, o puteti usca in cuptor pentru 10 minute. Dupa ce ati uscat-o, o veti da prin blender pentru a obtine un pesmet grosier, nu foarte fin.

Referitor la condimente, nu aveti nevoie de prea multe pentru aceasta pasta. Pentru inceput, va sfatuiesc sa faceti pasta dupa aceste ingrediente date, dupa care, cu timpul puteti modifica gustul dupa cum va doriti. Spre exemplu, aceasta pasta contine si fulgi de ardei. Puteti face pasta mai picanta sau mai putin picanta. Daca nu mancati deloc picant, puteti sa nu adaugati, insa eu va spun ca intr-adevar conteaza putin picant aici.

Un condiment foarte important in aceasta pasta este melasa de rodii. Sper din tot sufletul sa gasiti aceasta melasa si sa o folositi pentru ca ea da un gust aparte pastei de ardei. Gasiti melasa de rodii la magazinele cu specific arabesc sau turcesc, sau chiar in supermarket-uri, la sectiunea de produse asiatice. Daca nu gasiti deloc aceasta melasa, folositi 1 lingurita de miere si 1 lingurita de otet balsamic.

- Ingrediente:
- 3 ardei copti, curatati de coaja si de seminte
- 2 felii de paine mai tare
- 70 g miez nuca
- 1 catel usturoi
- 1/2 lingurita fulgi de ardei iute
- 1/2 lingurita suc de lamaie
- 1 lingurita chimion pudra
- 1 lingurita melasa de rodii
- 2 lingurite ulei de masline
- sare
- piper

Taiati cuburi cele 2 felii de paine si puneti-le intr-un blender mai puternic. Porniti blenderul si mixati pana obtineti un pesmet grosier, cam de marimea boabelor de orez. Scoateti pesmetul obtinut si lasati-l deoparte.

In acelasi blender puneti nucile si pulsati de cateva ori pana obtineti bucatele de marimea bobului de mazare. Puteti mixa nucile si mai mult pentru o pasta mai fina. Scoateti nucile si lasati-le deoparte.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

In acelasi blender puneti ardeii copti, usturoiul, fulgii de ardei, sucul de lamaie, chimionul, melasa de rodii, uleiul de masline, sarea si piperul. Blendati pana obtineti o pasta fina. Gustati si potriviti de condimente.

La final adaugati pesmetul si nucile. Amestecati totul bine si mai gustati o data pentru a potrivi toate condimentele dupa gustul vostru.

Puteti lasa pasta in frigider pana in momentul servirii sau puteti consuma imediat. Rezista la frigider cateva zile bune.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci

Turnati pasta intr-un bol, faceti o adancitura si turnati inca o lingura de ulei de masline. Presarati menta proaspata, fulgi de ardei (optional) si nuci.

Serviti alaturi de lipii fierbinti, sau paine cu maia. Dupa cum spuneam, puteti folosi aceasta pasta si in sandwichuri sau in lipii si wraps.



Muhammara, pasta de ardei copti cu nuci
Enjoy!