

Paine cu usturoi si ierburi aromate

written by Andreea



Painea despre care vreau sa va vorbesc astazi este de fapt binecunoscuta *pull apart bread*. Daca nu ati avut ocazia sa o faceti pana acum, va sfatuiesc cu caldura sa o faceti pentru ca este foarte buna! Se poate face si in varianta dulce, in general cu unt si scortisoara, insa varianta sarata este mult mai versatila, in sensul ca poate avea mult mai multe arome si condimente. Eu pentru astazi am ales o varianta clasica, usturoi si ierburi aromate, nu prea multe ierburi, doar cat sa dea o culoare frumoasa painii si o aroma discreta. Oricum, usturoiul se de tot!

Un motiv in plus pentru care am ales sa fac aceasta paine sunt si vasele cu interior ceramic de la Bialetti Exquisite. Le-am primit spre testare si sincer, va spun ca nu-mi pare rau! La mine acasa a ajuns un set Bialetti Exquisite compus dintr-o forma chec/cozonac/drob de 27×13 cm, o forma de tarta/tort cu diametrul de 27 cm, o forma inima cu diametrul 22,5 cm, plus un set de 12 forme pentru fursecuri, biscuiti, turta dulce. Mai multe detalii gasiti, pe site AICI. Eu cand am intrat prima data pe site-ul lor, am reperat si niste tigai tare interesante :).



Pe langa faptul ca au un aspect tare placut, exterior rosu aprins si frumos din vopsea siliconica, interiorul alb din ceramica, sunt usoare si foarte practice. Toate produsele sunt asezate intr-o cutie de carton usor manevrabila care nu cantareste mai mult de 1,5 kg cu produse cu tot! Poate singurul impediment pentru mine a fost marimea vaselor, pentru

ca noi acasa suntem doar 2 persoane si gatim in cantitati mai mici. Insa, pentru zilele cand avem musafiri sunt numai bune! Am testat limitele tavii de cozonac la temperatura de 200 de grade Celsius si s-a comportat exemplar. Desi materialul tavii este subtire, painea mea nu s-a ars, ci s-a gatit exact cat a trebuit.

Ingrediente:

pentru paine:

500 g faina tip 650

220 ml apa calda

25 g drojdie proaspata

1 lingurita zahar

1 lingurita sare

60 g unt moale taiat bucatele

pentru amestecul de unt aromat:

100 g unt

1/2 legatura patrunjel tocat

2 catei usturoi

1 lingurita oregano proaspat

10 fire chives

1 praf sare

Intr-un castron mare punem faina cernuta de doua ori, facem o gropita in mijlocul ei si lasam castronul deoparte. Intr-un castron mic sfaramam drojdia, o amestecam cu zaharul si amestecam bine, adaugam 2 linguri de apa din catitatea indicata si amestecam totul bine pana se lichefiaza, presaram o lingurita de faina peste amestec, acoperim castronul cu un prosop curat si lasam 10 minute sa dospeasca.

In gropita formata in faina adaugam apa calda si drojdia dospita si cu ajutorul unei linguri incepem sa incorporam lichidele. Cand aluatul incepe sa se formeze, adaugam sarea, lasam lingura la o parte si incepem sa framantam usor cu mainile. Framantam cam 10 minute, dupa care incepem si incorporam untul cate o bucatica pe rand, mai framantam in jur de 10 minute pana obtinem un aluat neted si elastic. Punem aluatul intr-un castron uns cu ulei si acoperit cu folie alimentara, si il lasam intr-un loc caldut, ferit de curenti de aer pentru 1 ora.

Incingem cuptorul la 200 grade Celsius. Intr-un castron mediu topim untul, peste el adaugam patrunjelul tocat, usturoiul zdrobit, oregano tocat marunt, chives tocat marunt si sarea.

Amestecam bine si lasam castronul deoparte.

Rasturnam aluatul pe masa de lucru, il mai framantam pentru 2-3 minute pana scoatem tot aerul din el. Impartim aluatul in 20 bucati, de marimea unei mingiute de ping pong. Luam fiecare mingiuta de aluat, o trecem prin amestecul de unt si o asezam in tava de copt. Eu am pus 10 mingiute la baza, si 10 deasupra.

Lasam painea sa dospeasca pentru 20 de minute.



Dam painea la cuptorul incins pentru 30-35 de minute, pana ce este rumena si frumoasa la culoare.



O lasam sa se raceasca in jur de jumatate de ora dupa care o putem consuma. Eu am servit-o calduta, asa cum era, caci pofta era mare :).



Dupa cum va spuneam, painea mea s-a comportat foarte bine la copt intava Bialetti Exquisite. Iar dupa folosire am putut sa o spal cu mare usurinta, fara sa fie nevoie sa o spal la masina de spalat vase, desi suporta si tratamentul masinii :).

Daca vreti si voi un set din acesta, puteti intra pe site sa vi-l comandati si nu uitati ca in perioada in care eu am aceasta postare pe blog, beneficiati de un discount de 25% pe site-ul lor. ☐



Bruschette cu naut, spanac si rosii

written by Andreea



Pentru ca mai e ceva timp pana vine vara impreuna cu toate aromele ei minunate, cu fructe si legume proaspete, mai ales cu rosii coapte si delicioase, m-am decis sa incerc o reteta noua de bruschette. Bune foc, trazaile astea! Foarte rapide, sanatoase, delicioase, vegane, de post si versatile rau! :).

Ah, sa va mai zic ca nici macar nu e nevoie sa incingeti cuptorul, da? Deci vor merge perfect si la vara cand nu veti avea chef de prea multa treaba in bucatarie :).

Insa una peste alta, nici sa nu va treaca prin cap sa faceti aceste bruschette daca nu aveti la indemana o conserva de naut! Si va recomand cu drag conserva de naut de la Sunfood! Dupa cum am mai spus, nautul asta este special si minunat in acelasi timp! Pe langa efectele benefice pe care le are asupra corpului nostru, acest naut este conservat perfect! Bobitele de naut de la SunFood sunt fierte atat cat trebuie, sunt intregi, sanatoase si delicioase! Ele stau frumos in conserva intr-o solutie de apa si sare, nimic altceva! Deci mai natural de atat nu se poate!



Asadar, v-am dat toate motivele posibile pentru care sa pregatiti si voi dragutele astea de bruschette. Pe scurt, ce sa va spun despre ele? Sunt speciale pentru ca le-am aromatizat cu paprika afumata si sumac turcesc! O incantare! Spanacul este foarte putin preparat, iar rosiile usor prajite in tigaie dau o savoare aparte! Pentru o nota crocanta si cu gust de nuca, am adaugat si niste caju.

O sa va placa mult!

Ingrediente:

1 conserva naut Sunfood 400 g

100 g frunze spanac tanar

1 mana rosii cherry +1 lingurita ulei masline

70 g caju crud
1 lingura ulei de masline
2 catei usturoi
1/2 lingurita paprika afumata
1 lingurita sumac
1 praf sare
piper dupa gust
si
5-6 felii de paine bagheta
1 lingura ulei de masline



Intr-o tigaie mica picurati cateva picaturi de ulei, incingeti bine tigaia si adaugati nucile caju. Amestecati totul bine si lasati nucile sa se prajeasca usor, avand grija sa nu se arda.

Scoateti nucile caju prajite pe o farfurie si lasati-le deoparte.

In aceeaasi tigaita mica incingeti lingurita de ulei de masline, adaugati rosiile cherry. Scuturati tigaia din cand in cand pentru ca rosiile sa se roteasca pe toate partile in timp ce se coc la foc iute. Intreaga operatiune dureaza cam 3-4 minute.



Ideea este sa sotam usor rosiile, astfel incat sa capete un aspect de "parlit", sa se gateasca la exterior, fara a le lasa sa se dezintegreze. Dupa ce sunt gata, dati tigaia la o parte si pastrati rosiile la loc cald.



Intr-o tigaie incingeti uleiul de masline si adaugati usturoiul curatat si tocat marunt. Sotati cateva secunde pana ce usturoiul capata un miros placut, avand grija sa nu il ardeti.



Adaugati paprika afumata si sumacul si amestecati rapid pana ce toate se imbina si se gatesc usor, maxim 1 minut.



Adaugati spanacul baby si nautul bine scurs de apa.



Sotati totul pana ce spanacul se inmoaie, potriviti de sare si piper. Gustati si vedeti daca va convine asezonarea, in acest moment mai puteti adauga putin sumac sau paprika afumata.



Adaugati rosiile cherry gatite si nucile caju



Luati tigaia de pe foc si amestecati totul usor.



Intr-o alta tigaie incingeti uleiul de masline, adaugati feliile de paine si lasati-le sa se prajeasca usor pe ambele parti.



serviti amestecul de naut peste feliile de paine crocante



O explozie de arome



rosii moi si suculente, naut delicios, spanac sanatos, caju crocant



iar paprika afumata si sumacul dau o savoare minunata acestor bruschette



Enjoy!

Scones cu porumb

written by Andreea



O gustare rapida intre mese este intotdeauna binevenita, mai ales la servicii sau in calatorii si drumetii. Niste scones sarate, delicioase si rapide numai bune de mancat atat calde cat si reci. Pentru ca mi-am dorit un gust mai special, m-am gandit sa le prepar cu porumb. De cand am descoperit porumbul dulce de la SunFood , nu am mai cautat altul! Mi-a placut inca de la prima bobita pe care am gustat-o! Crocanta, gustoasa, usor dulce, parfumata. Porumbul asta se preteaza foarte bine la salate, sau la o salsa picanta cu burgeri de somon, ba chiar si in wok la un orez prajit cu porumb!



De data aceasta m-am hotarat sa testez porumbul si sa vad cum se comporta si la copt, adica in aluatul de la aceste scones.

Si va zic: s-a comportat perfect!

Ingrediente:

300 g faina

150 g unt rece

150 ml lapte batut

150 g porumb dulce boabe Sun Food

75 g branza emmentaler rasa

1 ou

2 lingurite mustar

10 fire ceapa chives

3-4 fire cimbrisor proaspat

1 1/2 lingurita praf de copt
1 praf sare
1 praf piper proaspat macinat



Incingeti cuptorul la temperatura de 190 grade Celsius. Intr-un castron cerneti faina amestecata cu sarea si praful de copt. Deasupra puneti bucatile de unt rece



cu ajutorul unei furculite "presati" untul in faina pana obtineti un aluat nisipos cu bucatile de unt maruntele de marimea bobului de orez.



adaugati ceapa chives taiata marunt si frunzulitele de cimbrisor.



dupa care cascavalul emmentaler si boabele de porumb.



intr-un castronel bateti oul impreuna cu laptele batut si mustarul, adaugati amestecul peste faina si unt. Amestecati rapid de cateva ori cu ajutorul unei linguri. Nu framantati mai mult!



rasturnati aluatul pe masa de lucru bine infainata, aplatizati aluatul cu podul palmei pana obtineti un disc de aluat cu grosimea de 4-5 cm.



cu ajutorul unei forme rotunde de biscuiti sau cu gura unui pahar decupati scones din aluat.



transferati pe tava de copt acoperita cu hartie de copt



Dati scones la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana se rumenesc frumos pe deasupra



sunt excelente usor calde servite alaturi de o cana cu lapte batut



a doua zi se pot consuma reci, sau le puteti incalzi usor.



se pot lua in pachetul de servicii pentru a doua zi sau le puteti pune in pachetelul copiilor la scoala



isi pastreaza textura pufoasa timp de 2 zile, mai mult de atat nu stiu sa va zic caci s-au terminat mult prea repede :).



Enjoy!

Cheesecake aperitiv cu rosii

written by Andreea



Atunci cand te-ai saturat de painea cu branza si rosii, stii ca exista si alte variante de a o servi, chiar intr-un mod festiv. Pentru mine, painea cu branza si rosii ! Cred ca v-am mai spus si v-o mai spun: atunci cand eu deschid o conserva de rosii intregi decojite de la SunFood, pur si simplu simt ca deschid o cutie cu miros de vara! Adica paine si branza pot avea tot anul, insa rosii proaspete ca vara nu am sa gasesc nicaieri decat in conserva asta! Pentru ca rosiile astea dulci si parfumate de la SunFood au savoea verii!



Asa ca m-am gandit ca astazi sa-mi pregatesc o gustare aparte. Si va invit si pe voi sa o pregatiti caci este minunata! Merge numai bine si la o masa festiva, la picnic sau in pachetul de servicii. Puteti face si un cheesecake mai mare, dar eu zic ca astea mai mici asa sunt mai dragute.

Ingrediente (3 cheesecake cu diametrul 9cm)

pentru blaturi:

6 biscuiti integrali tip wasa

100 g unt

200g crema de branza

120 g telemea de vaci sarata

5 rosii uscate in ulei

5-6 fire chives (sau 1 fir ceapa verde)

piper dupa gust

pentru topping de rosii:

1 conserva rosii intregi decojite SunFood 400g

5 g agar-agar (sau gelatina granule)

1 lingurita otet balsamic

1 lingurita zahar brun

1/2 lingurita busuioc uscat

1/2 lingurita oregano uscat

1 praf sare

1 praf piper



Mai intai incepem cu topping-ul de rosii: punem rosiile intr-un vas



si le pasam bine de tot cu ajutorul unui blender vertical pana obtinem un suc gros de rosii.



turnam compozitia obtinuta intr-un vas pe care il punem pe foc. Fierbem sucul de rosii in jur de 10-15 minute pana ce scade la jumatate. Condimentam cu sare, piper, oregano, busuioc si zaharul brun, iar la sfarsit adaugam otetul balsamic.



In 2 linguri de apa hidratam agar-agar (gelatina vegetala) sau gelatina pudra pentru 10 minute. Cat inca este cald, strecuram intr-o sita amestecul de rosii obtinut pentru a obtine o compozitie cremoasa si fina. In amestecul cald dizolvam gelatina si amestecam bine. Lasam compozitia la temperatura camerei sa se raceasca complet.



Pentru baza de cheesecake: intr-un blender maruntim bine de tot biscuitii wasa pana obtinem un pesmet fin. Peste pesmet adaugam untul topit si racit, amestecam compozitia bine.



Luam primul inel de montat si il punem pe o farfuriuta



inauntrul inelului punem 2 linguri din pesmetul obtinut si unt topit



apasam bine compozitia cu spatele unei linguri astfel incat sa
obtinem o baza solida. Eu am pus in interiorul inelului si o
folie de acetata ca sa obtin un cheesecake cu margini
perfecte. Repetam operatiunea si cu restul de compozitie si
inele de montat.



Pentru compozitia de branza: intr-un castron radem telemeaua
de vaci pe razatoarea cu ochiuri mici. Peste ea adaugam crema
de branza.



urmeaza rosiile uscate si scurse bine de ulei, m dupa care
chives tocat marunt si piperul. Amestecam compozitia bine de
tot si o impartim in mod egal in inelele de montat. Peste
stratul cu crema de branza turnam sosul de rosii racit. Dam
cheesecake-urile la frigider pentru 2 ore sau cel mai bine
peste noapte.



Scoatem inelele de la frigider, impingem baza de biscuite in
sus pentru a elibera cheesecake-ul din inelul de montat.



putem garnisi cu nuci pecan tocate si frunzulite de busuioc



cheesecake aperitiv se serveste imediat, sau se lasa la
frigider pana in momentul servirii



rezista la frigider chiar si 3 zile



iata: paine cu branza si rosii, in varianta festiva ☐



Enjoy! ☐

Tartă spirală cu legume

written by Andreea



Sunt sigura ca tarta asta nu e o noutate pentru nimeni si ca ati vazut filmulete sau retete despre ea. Ei bine, pe tarta asta am servit-o noi de Craciun, langa alte cateva preparate delicate. A durat un pic pana am dus-o la capat cu confectionatul, dar eu zic ca a meritat. Da, merita sa va prezentati cu ea in fata unor musafiri mai mofturosi asa, sau merita sa o faceti cuiva cadou.

In principiu, ideea de baza am luat-o de AICI, unde aveti ocazia sa vedeti si filmuletul in cauza. In filmulet pare mai simplu de facut, dar eu va zic ca e un pic migaloasa. Sunt si cateva parti bune: are legume, poate reusiti sa-i convingeti si pe carnivori sau pe copii sa manance macar vreo 2 felii, are un aspect tare frumos, poate fi servita si a doua zi si calda si rece. Parti rele...: dureaza ceva pana sa o faceti, trebuie putina rabdare si indemanare (dar nu este rocket science, deci e ok :))), dupa ce terminati tarta de facut, o

sa ramaneti cu o gramada de legume taiate si nefolosite, caci, sunt sigura ca nu toate legumele se vor taia felii perfecte, astfel incat sa le folositi la tarta. Restul de legume nefolosite si facute ferfelita, eu le-am tras la tigaie si le-am serviti alaturi de o bucata de somon.

Ca o completare: data viitoare am sa condimentez mai mult si mai bine crema de branza, eventual si aluatul de tarta ca sa iasa ceva mai gustoasa.



Dupa cum va spuneam, eu am respectat in principiu, reteta din link. Numai ca nu m-a lasat sufletul sa folosesc aluat de pateuri cumparat, ci am pregatit eu aluatul de tarta. In plus, am folosit morcovi violet pentru ca am gasit si am fost tare fericita. vine sa credeti sau nu, eu va sfatuiesc sa NU ii folositi la aceasta tarta din doua motive: 1. sunt cam scumpicei si nu ii gasiti in orice magazin, 2. au tendinta sa coloreze un pic cam mult tarta si nu se vor mai vedea foarte mult celelalte culori. Vedeti mai jos despre ce vorbeam.



Cel putin asa am patit eu cu morcovii mei violeti care erau si un pic cam grosi . In locul lor puteti folosi cu succes 2 vinete la care ati pastrat coaja lor cea frumoasa. Ca tenta de galben, nu am gasit nicio leguma pe care sa o potrivesc in tarta, deci, m-am multumit cu 3 culori, nu cu 4 cum arata filmuletul.

La partea de feliat eu am folosit si mandolina (razatoarea werner) si un cutit special pentru legume (de fapt cartofi).

Cum cutitul nu era foarte ascutit, am apelat mai mult la mandolina care mi-a taiat niste felii un pic cam groase, insa m-am descurcat bine si asa cu ea.



Una peste alta, haida sa va dau si reteta pe care am folosit-o eu.

pentru aluatul de tarta (diametrul de 26 cm):

300 g faina

150 g unt RECE

1 praf sare
60 ml apa RECE
pentru umplutura:
150 g ricotta
50 g smantana grasa
2 lingurite mustar
7 frunzulite salvie proaspata
sare
piper
2 morcovi violeti (puteti folosi vinete)
2 morcovi portocalii
2 zucchini

Pentru metoda de preparare a aluatului de tarta aveti cateva poze si explicatii AICI. Pentru modul de preparare , vizionati filmuletul.



La fel de bine, cred ca puteti face si mini tarte, acum ca tot vine si Revelionul. Vor iesi mai dragute si cred ca va merge treaba si mai repede cu ele :). Si la preparat si la mancat :).
Enjoy!

Curry de năut

written by Andreea



Daca nu stiati cat de mult imi place nautul, va mai zic astazi o data. Imi place tare mult! Si mai ales imi place nespus nautul la conserva de la Sun Food! Este cremos, moale si delicat, iar conserva nu contine decat, apa, sare si naut! Va

spuneam eu in alta postare, cum nu imi placea mie nautul la conserva pana sa il incerc pe aceasta, pentru ca celelalte conserve contin si acid citric, fapt ce face ca nautul sa fie extrem de acru! Tocmai de aceea, conserva mea preferata de naut va ramane cea de la Sun Food!.



Si daca nu stiti ce mancaruri sa mai pregatiti cu naut in afara de hummus, va mai dau astazi o idee si va spun ca puteti sa il preparati cu succes intr-un curry facut la voi acasa! Va rezulta o mancare delicioasa si sanatoasa, de post si numai buna pentru vremurile reci!

Ingrediente:

- 1 conserva naut Sun Food 400 g
- o jumatate de ceapa alba
- 2 catei de usturoi
- 1 ardei iute rosu
- 1 bucata de ghimbir
- 2 rosii
- 2 fire lemongrass
- 2 frunze curry
- 2 frunze lime
- 2 linguri ulei vegetal
- 1 lingurita chimion macinat
- 1 lingurita turmenic
- 1 lingurita zahar brun
- 1 praf sare
- 1 lingurita seminte coriandru macinate
- 75 ml apa
- 1 lime
- frunze proaspete de coriandru



Incepem prima data cu tija de lemongrass. Are un miros minunat si un gust special de citrus! O iubesc nespus de mult! Ca sa isi elibereze pe deplin aroma, mai intai zdrobim capatul cel gros cu lama unui cutit.



Dupa care o taiem feliute.



Continuam sa tocam si ghimbirul, ceapa, ardeiul iute si usturoiul.



Le punem pe toate intr-un blender si le tocam pana obtinem o pasta.



Intr-o tigaie incingem uleiul si adaugam pasta noastra cea aromata.



Lasam cateva minute sa se prajeasca pana capata un miros si mai placut.



Adaugam condimentele, adica chimionul, coriandrul, turmenicul, sarea, zaharul si , si lasam din nou 2-3 minute ca sa se intrepatrunda toate



Tocam rosiile si le adaugam la pasta de curry formata.



Adaugam apa, frunzele de curry si de lime, si mai lasam sa fiarba 2-3 minute



Urmeaza nautul clatit in apa rece si scurs.



Mai lasam 5 minute pana ce toate se intrepatrund. Adaugam si coriandrul proaspat.



Servim imediat pe un pat de orez basmati



Pentru o tenta de prosoptime, putem servi alaturi de felii de lime



O explozie de arome!



Delicios si sanatos!



Enjoy!