

Brioșe picante cu ciuperci

written by Andreea



Intotdeauna mi-au placut aluaturile sarate, in special cele pe care le pot consuma ca aperitiv. Un exemplu de aperitiv bun, dupa parerea mea, sunt si aceste brioșe. Combinatiile sunt nenumarate atunci cand vine vorba despre astfel de pufosenii.

Pot contine diferite tipuri de legume, branza, masline, cascaval, seminte, si cate si mai cate. Eu astazi am ales sa le prepar cu ardei iute si ciuperci in conserva de la Sun Food.



Ciupercile taiate feliute si conservate, se pastreaza foarte bine, sunt proaspete si crocante.



Ingrediente pentru 12 bucati:

2 oua

125 g unt moale

200 g iaurt 3,5% grasime

150 g cascaval

280 g ciuperci Sun Food

2 ardei iuti proaspeti

300 g faina

2 lingurite praf de copt

1 lingurita sare

1/2 lingurita piper

cimbrisor proaspat

(optional) 1 lingura mac, 1 lingura susan



Incingem cuptorul la 190 de grade Celsius. Intr-o sita scurgem bine de tot ciupercile, le lasam deoparte. Pastram cateva feliute de ciuperci pentru ornat. Radem cascavalul pe razatoarea cu ochiuri mari. Intr-un castron amestecam faina impreuna cu praful de copt, sarea si piperul. Curatam de seminte ardeii iuti, dupa care ii tocam bucatele mici. Intr-un castron incapator mixam untul moale, adaugam pe rand ouale, dupa care incorporam iaurtul. Adaugam treptat amestecul de faina si amestecam usor cu ajutorul unui tel. La sfarsit adaugam frunzulite de cimbrisor proaspat, ardeii iuti tocati, cascavalul ras si ciupercile scurse. Amestecam bine.



Pregatim tavita speciala pentru briose impreuna cu hartiile speciale pentru muffins, umplem 3 sferturi fiecare compartiment cu aceasta compozitie. Pe deasupra presaram cu bobite de mac sau susan.



Pe deasupra punem cate 1-2 feliute din ciupercile pastrate mai devreme. Dam tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce se rumenesc frumos pe deasupra.



Briosele sunt parfumate, gustoase, usor picante, dar nu foarte! Sunt un excelent aperitiv, numai bune de servit dimineata, sau ca gustare la servicii, in calatorii, pe munte sau in drumetii.



Pot fi servite si calde si reci si rezista maxim 3 zile.



Pofta buna!

Supa chinezeasca de creveti cu taitei

written by Andreea



Nici nu imi mai aduc aminte cand am mancat pentru prima data fructe de mare. Intalnirea cu ele a fost destul de fireasca, mai ales cu crevetii. Scoici parca nu as fi vrut sa mananc, pentru ca ramasesem cu o oarece afectiune fata de ele din copilarie cand strangeam galetuse intregi de cochilii si le luam cu mine acasa. Bineinteles ca acasa uitam sa le mai spal si sa le nu o mai spun ca va inchipuiti singuri :). Cu crevetii m-am impacat bine de prima data. China are multe de oferit la capitolul asta, iar eu am profitat din plin. Creveti in sos dulce acrisor, creti pe frigaru, creveti cu porumb si cate si mai cate feluri!

Ceea ce nu am apucat insa sa mananc, a fost supa de creveti. De apucat sa gust doar :). Eram la o masa cu niste prieteni chinezi. Chinezii multi, eu una singura. Venise bolul cu taitei si vreo 2-3 creveti rataciti si arata tare bine. Eu, pentru ca eram "prietenul strain" am fost prima servita. Mi-am luat timida un polinic mic mic de zeama, fara taitei si fara crevete. Am gustat si mi-a placut, insa nu am apucat sa-mi dau seama sigur cum sta treaba. Ideea e ca pana mi-a venit iar randul sa iau din bolul de mai era nimic! Asa ca m-am multumit cu amintirile alea :).

Atunci cand am primit o cutie intreaga de creveti argentinieni de la Sea-Way ca sa ii testez, primul gand a fost sa ii pun pe gratar cu lamaie si piper. Al doilea produs pe care l-am , surpriza! Nu va zic! Stati pe aproape ca o sa vina in curand si o reteta cu celalalt produs surpriza! :P. Bine, hai, va zic, picioruse de broasca! □ reteta broscutelor o gasiti AICI.



Cand am vazut crevetii astia asa mari si razgandit! Chiar daca erau congelati, aratau toti foarte bine. Asa ca gandul m-a dus la supa aceea chinezeasca demult gustata.

Ingrediente:

- 5 creveti intregi argentinieni de la Sea-Way
- 100 g taitei udon (sau cu ou)
- 50 g spanac proaspat
- 10 fructe goji uscate
- 3 feliute ghimbir proaspat
- 2 catei usturoi
- 1 bucata lemn scortisor (nu scortisoara!)
- 2 bucati anason stelat
- 2 linguri sos de soia
- 2 linguri sos de peste
- 1 lingurita ulei de susan
- 1 litru apa

Decongelati crevetii (daca e cazul), scoateti capetele de la creveti cu grija sa pastrati cozile intregi si lasati-le deoparte. Indepartati piciorusele si aruncati-le. Puneti pe un servetel de bucatarie cozile de creveti.



Umpleti o oala cu apa si puneti in ea capetele de creveti, feliile de ghimbir, cateii de usturoi intregi, fructele goji, lemnul de scortisor si anasonul stelat. Puneti oala pe foc si fierbeti timp de 10 minute pana ce toate aromele se aduna in oala cu supa. Atentie! Scortisor, nu scortisoara! Are un gust total diferit de betisorul de scortisoara si nu se foloseste la deserturi. Acesta se foloseste in general la supe pentru un plus de savoare. Daca nu aveti, nu e neaparat nevoie sa puneti.



Cu ajutorul unei spumiere, indepartati spuma formata la suprafata supei. Dupa cele 10 minute strecurati supa si aruncati resturile. Separat, fierbeti taiteii udon conform instructiunilor de pe ambalaj. Scurgeti taiteii de apa. Puneti supa inapoi in oala, adaugati cozile de creveti si mai fierbeti timp de 5 minute. La sfarsit adaugati sosul de soia, sosul de peste si uleiul de susan. Adaugati taiteii in supa

împreună cu spanacul. Stingeti imediat focul.



Intr-un bol mare asezati taiteii, spanacul si presarati cateva fructe goji uscate.



Asezati pe deasupra cozile de creveti. Turnati cu grija supa peste toate.

Serviti fierbinte!



cam asa ar fi trebuit eu sa-mi fi pus bolul de supa in ziua aceea la masa cu chinezi! :). Dar pentru ca nu am apucat atunci, mi-am luat revansa acum :D.



Enjoy!

Tartă cu roșii și brânză de capră

written by Andreea



Dragii întors pe o pauză de mai bine de 2 luni. Într-un final, m-am decis să mă întorc aici. Nu, nu am fost plecată nicaieri departe, astfel încât să nu pot posta rețete, am fost plecată într-o perioadă, de liniște a sufletului. Da, uneori sufletul mai trebuie să se odihnească din când în când, după părerea mea. Și nu degeaba se spune că atunci când ești

obosit, cel mai bun lucru este sa te odihnesti. De ce incep astazi cu tarta asta? Pentru ca ea imi readuce in minte multe sentimente: de frica, de iubire, de fericire, de confuzie, de extaz, de agonie, de durere, si mai cate! Pentru ca multe lucruri au inceput cu tarta asta, am decis ca astazi, sa le inchei pe toate cate au fost tot cu aceasta tarta. Sunt bine acum, dragii mei. Un singur sfat va dau: traiti clipa si nu va fie frica de nimic!

Ingrediente:

Pentru crusta cu diametrul de 26 cm:

300 g faina
150 g unt RECE taiat cubulete
1 galbenus de ou
30 ml apa cu gheata
1 lingurita oregano uscat
1 lingurita busuioc uscat
1 praf de sare

Pentru umplutura:

300 g iaurt grecesc
150 g branza de capra cu condimente
2 oua
50 g masline kalamata
5-6 rosii deshidratate
5-6 rosii cherry
1 praf sare
1 praf piper



Intr-un blender incapator, puneti untul RECE taiat bucati, faina, galbenusul de ou, sarea, oregano si busuiocul uscat. Porniti blenderul si mixati totul timp de 30 de secunde pana ce toate se amesteca si obtineti firmituri un aluat nisipos.

Adaugati galbenusul de ou si apa rece. Mai pulsati cateva secunde pana obtineti un aluat care se strange de pe marginile blenderului. Aplatizati aluatul obtinut cu podul palmei, inveliti-l in folie alimentara si dati-l la frigider pentru o ora.



Intindeti aluatul in forma pentru tarta



intepati aluatul din loc in loc cu ajutorul furculitei
Incingeti cuptorul la 190 de grade Celsius, acoperiti aluatul
cu hartie de copt, iar peste hartie presarati boabe de fasole.
Dati tava la cuptor pentru 15 minute



Intre timp pregatiti ingredientele pentru umplutura:



Intr-un bol puneti iaurtul, ouale intregi, sarea si piperul



amestecati totul cu ajutorul unui tel



scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si
boabele de fasole. Turnati umplutura in tarta. Pe deasupra
presarati branza de capra taiata feliute, maslinele kalamata
fara samburi si rosiile deshidratate taiate bucati.



Taiati rosiile cherry in jumatati si adaugati-le la sfarsit.



dati tarta la cuptor pentru 35-40 de minute pana se rumeneste
frumos pe deasupra



Lasati sa se racoreasca la temperatura camerei pentru 10 minute, dupa care scoateti-o din tava si asezati-o pe platou sa pe un tocator de lemn



Taiati felii generoase si serviti calda sau rece



sau alaturi de o salata mare



Poate fi servita ca aperitiv sau ca fel principal



Enjoy!

Biscuitei sarati cu branza

written by Andreea



Demult mi-am dorit sa-mi fac eu proprii mei biscuitei in casa, niste biscuitei sarati, delicioși, fragezi si crocanti. Chiar

daca sunt calorici, macar stiu ca nu au ingrediente ciudate si E-uri sau alte adaosuri dubioase. Eh, cu reteta asta, sunt multumita! Adica este exact ce mi-am dorit de la un biscuite si exact ce am obtinut! Prima reteta de biscuiti sarati , Biscuiti sarati cu parmezan si rozmarin, a fost si ea tare buna, insa un pic mai migaloasa decat aceasta. Biscuitii astia sa va rustici, mai fragezi, mai parfumat, datorita ierburilor proaspete si mult mai buni! O sa ma credeti pe cuvant! ☐

Ingrediente:

300 g faina alba

120 g unt RECE taiat cubulete

50 g parmezan

100 g amestec branzeturi (Edam, Cheddar, Emmentaler)

1 galbenus ou

30 ml apa cu gheata

1/2 lingurita sare

2 crengute rozmarin proaspat

3 crengute cimbru proaspat

1/3 lingurita piper proaspat macinat

Rupeti acele de rozmarin de pe crengute, rupeti si frunzulitele de pe crengutele de cimbru, lasati deoparte.

Intr-un blender incapator puneti untul RECE taiat bucati, faina, parmezanul si amestecul de branzeturi. Deasupra puneti acele de rozmarin si frunzulitele de cimbru, presarati sarea si piperul.



Porniti blenderul si mixati totul timp de 30 de secunde, pana ce toate se incorporeaza si formeaza un aluat nisipos. Turnati apa RECE si adaugati galbenusul de ou. Mai pulsati blenderul de cateva ori, pana obtineti un aluat care se strange de pe marginile blenderului. Impartiti aluatul in 2 parti egale, aplatizati bucatile de aluat cu podul palmei astfel incat sa obtineti 2 discuri de aluat. Inveliti cele 2 discuri de aluat in folie alimentara si dati-le la frigider pentru 1 ora.



Dupa o ora, scoateti un disc de aluat pe masa de lucru pudrata cu faina. Incepeti si intindeti aluatul cu ajutorul unui

sucitor. Intindeti aluatul cat de mult puteti, pana ajungeti la consistenta unei coli de hartie.



Veti observa, ca fara probleme, aluatul se va intinde fara sa se rupa.



Nu va fi foarte elastic, insa se va intinde uimitor de mult. Eu din acest disc de aluat am obtinut o foaie subtire, am obtinut o foaie cu lungimea de 40 cm si latimea de 30 cm.



Taiati marginile “zimtate” ale aluatului, astfel incat sa obtineti un dreptunghi, potrivit cat sa intre in tava de copt a aragazului. Ca sa va fie mai usor, rulati foaia de aluat pe sucitor si transferati aluatul in tava de copt.



Cu ajutorul unei role sau cu un cutit taiati usor aluatul direct in tava, taiati biscuiteii dupa dimensiunile dorite. Bineinteles ca nu am aruncat marginile, le-am copt si pe ele separat :). Celalalt disc de aluat il puteti pune la congelator si puteti face biscuitei si alta data (desi, ma indoiesc ca runda asta de biscuitei va va fi suficienta :))).



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius si dati tava cu biscuitei la cuptor pentru 8-10 minute, pana ce biscuiteii incep si se “umfla” usor, se rumenesc si fac niste basicute delicioase!



Scoateti biscuiteii din tava si puneti-i pe un gratar de bucatarie. Pe moment ce se racesc, devin din ce in ce mai fragezi.



Serviti biscuiteii simpli,



sau cu sosuri, dipping-uri, creme de branza, ketch-up...



icre, hummus, sau batuta! ☐



de asemenea, ii puteti servi alaturi de bere, sau un pahar de vin alb



Oricum i-ati servi, va asigur ca sunt delicioși!



Enjoy! ☐

Chifle mici cu mozzarella

written by Andreea



Initial, cand am facut aceste mici chifle, nu stiam cum sa le numesc. Insa dupa ce am terminat de copt micile painici si le-am gustat, mi-am zis ca trebuie sa le numesc chifle. Sunt usor crocante la exterior, moi, elastice si usor gumoase la interior acelasi . O combinatie de texturi pe care nu o veti uita niciodata. Textura acestor mici chifle este data si de faina tapioca, ci nu de faina normala de grau. Sincera sa fiu, cu faina normala de grau nu am incercat aceasta reteta, deci nu stiu daca ar fi indicat sa o folositi sau nu. Faina de

tapioca gasiti in magazinele naturiste sau Plafar si de asemenea va puteti comanda si on line de la mai multe magazine, am vazut ca se gaseste aceasta faina destul de des. Chiflele acestea vin si cu o ocazie speciala, si anume ca prin postarea acestei retete, imi anunt participarea la concursul Laurei Adamache, concurs in care trebuie sa pregatesc o reteta cu branza mozzarella Granarolo. O bunatate de branzica, fara conservanti si tare gustoasa! Este foarte buna si simpla sau in salate cu rosii si busuioc, insa eu astazi am vrut sa fac ceva mai special. Iata deci reteta:

300 g faina tapioca
100 ml lapte
50 ml ulei
2 oua
50 g parmezan ras
100 g branza rasa Emmentaler
100 g mozzarella Granarolo
1/2 lingurita sare



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Pregatiti tava aragazului si acoperiti-o cu hartie de copt. Intr-un castron incapator turnati faina de tapioca si sarea. Faceti o gropita in mijlocul fainii si turnati laptele si uleiul. Amestecati bine pana ce se incorporeaza, dupa care adaugati si ouale batute.



Amestecati din nou si veti obtine un aluat faramicios.

Deasupra puneti branza Emmentaler si parmezanul ras. Framantati usor aluatul de cateva ori pana ce toate se incorporeaza.



Veti obtine un aluat usor lipicios



Din branza Granarolo rupeti bucati mici de marimea unei masline. Ungeti-va mainile usor cu ulei ca sa puteti forma

chiflele mai bine si mai usor. Din compozitia de aluat rupeti bucati de marimea unei mingi de ping-pong.



Puneti bucatile de mozzarella Granarolo in interiorul aluatului, formand mingiute rotunde, avand grija sa inchideti aluatul foarte bine, altfel mozzarella din interior va iesi din aluat la copt.. Asezati chiflele pe hartia de copt lasand 1-2 cm distanta intre ele.



Dati tava la copt si coaceti chifelele in jur de 20 de minute, pana ce se auresc usor la suprafata.



inarmati-va cu rabdare si lasati-le sa se raceasca 10-15 minute pentru ca sunt extrem de fierbinti!
serviti-le calde alaturi de bere sau alaturi de un pahar de vin alb



se pot servi si a doua zi reci sau se pot reincalzi usor.



se pastreaza in cutii metalice inchise ermetic sau in pungi de hartie.



Enjoy! ☐

Salata de vara cu crutoane de rosii

written by Andreea



O salata usoara, delicioasa, consistenta , pentru ca *Vara se poarta salatele!* Pe cat pare de simpla, pe atat este de gustoasa, mai ales datorita crutoanelor ! Ceea ce este si mai placut la aceasta salata, este faptul ca o veti putea face pe tot parcursul anului, pentru ca nu veti avea nevoie de rosii proaspete mereu. Cu o conserva de rosii veti putea face crutoanele de rosii oricand doriti. Si nu am facut la intamplare aceasta salata, ci pentru ca m-am decis sa "Gatesc sanatos cu Sun Food". Despre ce este vorba? Gasiti mai multe detalii pe site-ul [la sectiunea "Regulament concurs: SunFood te trimite la mare"](#).

Pentru astazi m-am decis sa folosesc o conserva de rosii cuburi.



Pentru aceasta reteta, de asemenea, puteti folosi si rosii intregi decojite, pentru oricare dintre ele ati opta, veti obtine acelasi gust proaspăt de rosie coapta. Dupa cum scrie si pe cutie, produsul contine rosii decojite 60%, suc de rosii 40% si sare! Atat! Nimic mai mult! Am avut surpriza sa gasesc in cutie chiar rosii decojite, 100% naturale, cuburi sanatoase de rosii, (nicidecum storfocite, cum am gasit prin alte

conserve) iar sucul de rosii era si proaspat, fara conservanti, de o culoare rosie naturala ca si cum ar fi fost stors atunci.



Si acum reteta:
pentru crutoanele de rosii
1 cutie rosii cuburi Sun Food
300 g bagheta sau paine taraneasca (veche de o zi)
1 lingurita busuioc uscat
1 lingurita oregano uscat
2 lingurite ulei de masline
sare dupa gust
piper proaspat macinat



Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius.
Desfaceti conserva de rosii decojite, varsati continutul ei intr-o tigaie. Adaugati peste busuiocul, oregano, uleiul de masline, sarea si piperul. Puneti tigaia pe foc mic si amestecati totul cu o lingura de lemn, timp de 3-4 minute, pana ce toate ingredientele se amesteca si formeaza un sos delicios. Pasati rosiile cu lingura, pentru a obtine un piure mai fin.



Spuneam mai sus ca aveti nevoie de paine taraneasca sau bagheta veche de o zi. Ideea e ca painea sa fie mai uscata pentru a putea taia cuburi potrivite care sa absoarba lichidul din tigaie. Treceti cuburile de paine prin sosul de rosii format.



Tapetati tava aragazului cu hartie de copt si puneti pe ea cuburile de paine trecute prin sos, avand grija sa pastrati distanta intre ele, intocmai ca la fursecuri :). Coaceti crutoanele timp de 7-8 minute, dupa care intoarceti-le si pe partea cealalta, lasati-le la cuptor din nou 7-8 minute.



Trebuie sa obtineti crutoane uscate si crocante. Daca mai este nevoie, mai lasati-le la cuptor pentru inca 3-4 minute, dar aveti grija sa nu se arda si sa nu capete culoare bruna. Scoateti tava din cuptor si lasati-le sa se raceasca complet. Sincer va spun, pana sa amestec restul ingredientelor pentru salata, am tot rontait din crutoanele astea, atat de bune, incat am crezut ca nu mai apuc sa le pun in salata! ☐



Pentru salata avem nevoie de:
orice mix de salata verde va place, eu am folosit:

1/2 salata creata
100 g valeriana proaspata
1/2 salata romaine
cateva frunze salata rosie
100 g branza brie
10 nuci pecan
pentru dressing:
3 linguri ulei de masline
2 linguri otet balsamic
1 praf sare
piper proaspat macinat

Spalati bine foile de salata, scurgeti-le bine de apa si rupeti-le cu mana. Asezati-le pe un platou.



taiati cuburi potrivite branza brie



La sfarsit presarati nucile pecan si delicioasele crutoane de rosii



Amestecati ingredientele pentru dressing si turnati-l peste salata



Amestecati totul si savurati!



Este o salata excelenta! Sanatoasa si delicioasa! Crutoane crocante si parfumate, branza brie care se potriveste minunat cu nucile pecan, iar dressing-ul cu otet balsamic se completeaza gustul acestei salate.



Este minunata!



Pofta buna!