

Pappardelle porcini

written by Andreea



In general nu ma dau in vant dupa paste pentru ca mi se par satioase si uneori fade. Dar de ce sa nu recunosc, in marea majoritate a cazurilor pastele ne scot din incurcatura. Pe langa faptul ca se fac foarte repede, sunt de efect si pot fi preparate in nenumarate feluri. Nici azi nu as fi optat pentru ele daca intr-un supermarket nu as fi gasit ciuperci porcini!

Adica ciuperci brune. Le-am vazut de atatea ori in atatea retete, insa niciodata nu le-am gasit la noi in tara in stare proaspata. Si astazi le-am gasit! Asa ca am luat 2 cutii ca sa

stiu ca am! □ Si ca prim fel de mancare am ales sa fac pappardelle cu ciuperci si sunculita. Au iesit intr-adevar bune! Nu am folosit toata cutia de paste, am folosit numai jumatate, adica vreo 3 manunchiuri de paste din toata cutia, restul le-am folosit intr-o alta reteta pe care am sa o dezvalui mai tarziu :). Pentru aceasta reteta am folosit:

- 150 g pappardelle
- 200 g ciuperci brune-porcini
- 70 g sunculita
- 100 ml smantana pentru gatit
- 1 ceapa mica rosie
- 1/2 legatura patrunjel
- 2 linguri ulei de masline
- sare, piper
- 2 linguri parmezan ras
- cateva seminte de pin

Pappardellele au fost astea, marca Barilla caci aceasta marca, este cea mai buna marca de paste, dupa parerea mea.



le-am fiert conform instructiunilor de pe ambalaj, cam 7

minute in apa cu sare, dupa care le-am scurs de apa.



am spalat si curatat ciupercile brune dupa care le-am taiat feliute



sunculita am folosit din aceasta, am gasit-o deja taiata cubulete (Mega Image)



intr-o tigaie am pus cele 2 linguri de ulei de masline, am calit usor de tot ceapa rosie



dupa care am adaugat si sunculita



dupa 1 minut au urmat si ciupercile taiate feliute



am mai lasat cateva minute pe foc sa se caleasca toate, dupa care am stins cu smantana lichida



am potrivit de sare si piper, dupa care am adaugat pastele si cateva linguri din apa in care au fiert.



la sfarsit de tot am adaugat patrunjelul tocat



am mai lasat 1 minut sa se imbine aromele dupa care am transferat pastele pe o farfurie



am presarat deasupra parmezanul ras



si semintele de pin, mi s-au parut ca dau un iz mai exotic ☐



am servit cu pofta o portie



as fi servit-o si pe a doua, dar nu mai puteam :)) raman la
ideea ca sunt satioase



iar semintele de pin, chiar au dat o nota aparte pastelor!



Enjoy!

Pungute gustoase

written by Andreea



In prag de Sarbatoare, va propun aceste pungute dragalase si gustoase. Necesita un pic de migala, insa va asigur ca se fac destul de repede, iar invitatii vor fi incantati atat de modul cum arata, cat si de gustul lor minunat. In plus, le puteti umple cu orice doriti, numai umplutura sa nu fie foarte umeda, caci acest tip de aluat nu este foarte prieten cu umezeala.

Puteti alege umpluturi cu diferite tipuri de carne, branza, legume sau combinatii de carne si legume. Si bineinteles ca exista si varianta dulce, servita la desert. Eu am ales astazi o umplutura de legume cu piept de pui afumat si cascaval, bineinteles, afumat.

pentru aluat:

550 g faina de grau
250 g branza Philadelphia
3 linguri de smantana
2 galbenusuri
1 lingura otet
1/2 lingurita praf de copt
1 varf lingurita de sare

pentru umplutura:

mix de legume (1 morcov, 1 ardei gras rosu, 6 buchetele broccoli, 10 pastai de fasole verde, 5 bucati porumb baby corn)
1/2 piept de pui afumat
50 g unt
sare si piper dupa gust
-pentru ornat:
1 legatura ceapa verde

Intr-un bol cernem faina amestecata cu praful de copt si sarea. Intr-un castron mai mare amestecam galbenusurile cu crema de branza si smantana, adaugam lingura de otet.



Incepem sa incorporam mixul de faina.



Framantam un aluat elastic care nu se mai lipeste de maini.
Dam aluatul la frigider pentru 1 ora.



Incingem cuptorul la 170 grade Celsius, pregatim umplutura.
Taiem pieptul de pui si legumele cubulete.



Intr-o tigaie incingem untul, prajim usor de tot pieptul de pui



si adaugam si legumele.



Sotam legumele pana se inmoaie usor, potrivim de sare si piper. Lasam sa se raceasca.

Pregatim bucati de sfoara de bucatarie lungi de 10 cm, sau bride de silicon (daca aveti).



Scoatem aluatul de la frigider si intindem din el o foaie foarte subtire.



Cu ajutorul unei farfurii taiem cercuri din aluat, de marimea unei clatite.



Punem in centrul foi de aluat 2 linguri de umplutura, presaram cascaval ras pe deasupra.



Strangem marginile aluatului usor de tot ca si cum am strange gura unui saculet. Imediat legam aluatul cu bucatile de sfoara sau bridele de silicon.



Asezam pungutele pe tava acoperita cu hartie de copt si dam la cuptorul incins pentru 15 minute.



Scoatem pungutele din cuptor



si le lasam cateva minute sa se raceasca usor.



Scoatem cu grija bridele de silicon sau taiem sfoara de bucatarie. Alegem cele mai lungi fire de ceapa



si legam cu ele pungutele, acolo unde au stat la copt bucatile de ata sau bridele de silicon.



si cam asta a fost toata pregateala



Le putem servi caldute



alaturi de alte garnituri



sau pur si simplu ca aperitiv



eventual presarate cu boia dulce pe pat de smantana



Sa aveti un Paste fericit plin de lumina si caldura alaturi de cei dragi!

Biscuitei integrali cu seminte

written by Andreea



Pe cat de uratei sunt ca aspect, pe atat de buni, sanatosi si satiosi sunt! La acesti biscuitei putem jongla atat cu cantitatile cat si cu ingredientele. Eu am folosit:

300 g faina integrala

50 ml ulei de masline

1 ceasca fulgi de ovaz

3 lingurite seminte de susan

3 lingurite seminte de floarea soarelui decojite

1/2 lingurita bicarbonat

100 ml apa minerala

faina integrala am folosit din aceasta, mie una imi place tare mult



intr-un castron am amestecat faina, sarea, bicarbonatul si semintele



iar apoi am adaugat uleiul si apa minerala



am framantat totul intr-o biluta de aluat



din care am format mici turtite



pe deasupra am pus cateva seminte, le-am dat la cuptorul
incins la 170 C pentru 15 minute



i-am lasat sa se raceasca dupa care i-am rontait cu foarte
mare pofta. Au fost foarte crocanti!



puteti face si varianta dulce adaugand zahar sau diferite
arome, dar eu am vrut niste biscuitei sanatosi si fara prea
multe calorii



mi-au placut exact asa cum au fost



data viitoare am sa schimb semintele



Enjoy!

Placinta turceasca cu foi yufka

written by Andreea



Intr-o zi m-am dus la un kasap turcesc cu gand sa cumpar foi
speciale pentru baclava. Tot invartindu-ma pe acolo, am dat de

o droaie de chestii minunate, care mai bune, mai gustoase si mai aratoase. Intr-un final foi de baclava n-am luat caci n-am gasit, in schimb m-am pricopsit cu astea:



Foi yufka! Intr-un pachet sunt 5 foi mari, imens de mari de fapt. Super bine, super frumos! Dar cum as fi putut sa le prepar? Am dat fugutza repede la omul salvator si specialist in ale mancarurilor turcesti, **Anna** . Dupa vreo 2-3 ore de trancanit pe mess, rasete cristaline, mici barfe ☹ si alte vorbe, am aflat si reteta. Iat-o:

cele 5 foi yufka
400 ml lapte
3 oua
500 g branza (telemea de vaca)
100 ml ulei
1/2 legatura de patrunjel sau marar
susan negru

Acuma bineinteles ca si ambalajul arata ditamai tufa de patrunjel, dar eu una sincera sa fiu, sunt un pic certata cu patrunjelul (si mai ales in combinatie cu branza!) asa ca am optat pentru marar (sorry dear Anna!).



Dupa cum va ziceam, foile astea sunt maaaari, ca sa va faceti o idee sunt cam asa:



n-am avut ce face, le-am taiat dupa tava de aragaz (m-a durut sufletul sa le tai, a cerut sacrificii), inca ma gandesc ce sa fac cu resturile uns tava de aragaz cu ulei, am pus peste prima foaie



intr-un castron am batut cele 3 oua



am adaugat peste ele si laptele



apoi uleiul



am amestecat totul bine de tot si am lasat deoparte
intr-un castron am sfaramat branza cu ajutorul unei furculite



mararul l-am tocat marunt, marunt



si l-am pus peste branza



am uns bine prima foaie din tava cu amestecul de oua, avand
grija sa impart compozitia sa-mi ajunga pentru fiecare foaie
(am calculat cam un polonic din acela de supa pentru fiecare
foaie)



iar peste am presarat o parte din branza amestecata cu marar



a urmat iar o foaie unsa cu compozitie de oua, dupa care iar
branza



am continuat cu restul de foi, amestec de oua si branza; peste
ultima foaie am pus restul de amestec de oua, dupa care am
presarat susanul negru (era cat p-aci sa-l uit! :)))).



Am dat la cuptorul incins in jur de 40 de minute, timp in care
m-am plimbat ca un leu in cusca pe langa cuptor caci de acolo
venea o aroma placutaaaa. Chinul a luat sfarsit! Iata si
rezultatul:



abia am asteptat sa se raceasca un pic :))



am taiat repede vreo 2 chiar 3!



in sa facut de petrecanie!



au fost la fel de bune si calde si reci

Thank you **Anna**, dear! Te invit si pe tine la o placintzica d-
asta, chiar daca zici tu ca n-ai mancat pana acum cu marar! ☐



Mini tarte cu mousse de somon

written by Andreea



oricum si la orice ora...



Fine, delicate, mici si tare gustoase. Despre ele am sa vorbesc zilele acestea.

pentru tarte folsem:

130 g unt

175 g faina

1 galbenus de ou

un praf de sare



pe toate le punem intr-un robot de bucatarie, amestecam totul bine pana obtinem un aluat consistent, pe care il strangem intr-o biluta si il invelim cu folie alimentara, il dam la frigider 30 de minute. Intre timp incingem cuptorul la 175 C



pregatim formele de mini tarte (cam 20 de bucati ies din acest aluat) si le imbracam cu acest aluat,



dupa ce am terminat de imbracat toate tartele, intepam aluatul din loc in loc si dam la cuptor 15-20 de minute, scoatem

tartele din forme si le lasam sa se raceasca complet



pentru mousse folosim:

200 g somon afumat

100 g crema de branza Philadelphia

1/2 lingurita piper proaspat macinat

1/2 lingurita ierburi de Provence

somonul afumat

il punem in robotul de bucatarie si il tocam marunt



adaugam crema de branza, piperul si ierburile Provence



amestecam bine pana obtinem o pasta delicioasa si fina ca o crema. Punem crema obtinuta intr-un pos de cofetarie si cu ajutorul acestuia umplem tartele



acum imaginatia poate sa zburde cat vrea, la mine n-a zburdat prea tare ☐ si a gasit de cuviinta astfel:
cu felii de lime



si cu motz ☐



sau mai motzate ☐ cu bobite de piper rosu



oricum ar arta, tot bune sunt



nu pot decat sa va urez spor la ornat! ca la mancat nu cred ca e nevoie de spor ☐

Tarta cu praz si somon afumat

written by Andreea



Dupa ce am facut **Tartele chinezesti cu crema de ou**, mi-am dat seama ca am facut o adevarata pasiune pentru tarte, atat dulci (**Tarta cu mure**), cat si sarate (**Tarta cu ciuperci**). Asa ca n-am sa ma opresc aici, o sa-mi urmez pasiunea mai departe printr-o tarta cu praz si somon afumat. Atunci, sa trec la treaba, zic! ☐

Din:

130 g unt

175 g faina

un praf sare

3 lingurite cu apa rece cu gheata

Intr-un blender de bucatarie se pune faina, untul si praful de sare. Se porneste blenderul si se amesteca toate pana se obtine un aluat nisipos. Se toarna apa si se porneste din nou blenderul pentru cateva secunde pana ce se formeaza o bila de aluat. Se infoliaza in folie alimentara si se da la frigider pentru 30 de minute.



Se scoate aluatul de la frigider si se intinde aluatul pe masa de lucru cu ajutorul unui sucitor. Se aseaza aluatul intr-o tava rotunda de tarta si inteapa din loc in loc cu furculita, dupa care se da din nou la frigider.



apoi am trecut la umplutura, foarte simpla si taaare delicioasa:

3 fire de praz

200 g somon afumat

3 oua

50 g smantana

50 g cascaval

2 lingurite de unt

(afumat zic!, ca sa se potriveasca cu somonul afumat)
sare, piper

Am incins cuptorul la 180 grade Celsius. prazul l-am taiat in
bastonase lungi de 4 cm, apoi l-am crestat pe lungime



somonul in bucatele



intr-o tigaie am pus la calit prazul in cele 2 lingurite de
unt



am potrivit de sare si piper



am presarat prazul calit peste foaia de aluat



apoi bucatelele de somon afumat



intr-un castronel am batut cele 3 oua, impreuna cu smantana,
sare si piper dupa gust



si apoi am turnat compozitia in fir subtire peste praz si
somon



cam asa arata apoi:



peste toate am presarat cascavalul ras (cred ca puteti renunta
la cascaval, la final culoarea tartei va fi mai frumoasa)



am dat la cuptor pentru 30 de minute



am garnisit cu cateva bobite de piper rosu si feliute de lime



se consuma neaparat calda!
eventual alaturi de un pahar de vin alb



Enjoy!