

# Mingiute cu masline si cascaval afumat

written by Andreea



Desi ma incercam zilele astea o raceala, inca ma pot tine pe picioare, asa ca n-am stat locului ci am creat aceste mingiute dupa gustul si placerea mea :). Vina o poarta niste masline care stateau degeaba in frigider si o bucata de cascaval afumat uitat printr-un colt al frigiderului. Mare mestesugeala nu este la mingiutele astea, dar gustul este incredibil, au iesit atat de pufoase si aceea sar peste toate introducerile si am sa trec direct la ingredientele pe care le-am folosit:

200g faina

1 lingurita praf de copt

1/2 lingurita sare

1/2 lingurita bicarbonat

100g unt

50 g crema de branza Philadelphia

2 linguri ulei de masline

1 ou

50 g cascaval afumat ras

o mana zdravana de masline tocate bucati mai mari

Vinovatele de maslinele erau astea (nu va sperati nu au nimic maslinele, in ele se reflecta imaginea mea cand faceam poze ☹  
) , le-am taiat bucati mai mari



intr-un castron am cernut faina, am pus sarea, bicarbonatul si praful de copt



peste aceste ingrediente uscate am pus untul taiat bucati, crema de branza si cele 2 linguri de ulei de masline



apoi peste toate am pus si oul



cat ai zice “masline” □ s-a format un aluat nu foarte moale si deloc lipicios, peste care am presarat cascavalul afumat si am pus fara mila maslinele tocate



asta e aluatul, numai bun de modelat



din aluat am format mici bilute de marimea unei nuci



maslinele se pot toca si in bucati mai mici, dar mie mi-au placut asa mari, mi-a fost teama sa nu coloreze aluatul □



Le-am dat la cuptorul incins pentru 15 minute pana au capatat o culoare aurie.



la copt au crescut un pic si s-au facut cam ca niste mingiute mai mari, ca mingiutele de ping-pong □



sunt foarte bune si calde si reci



constituie un aperitiv excelent!



Spor la rontzait! □

---

# Placintele cu legume

written by Andreea



Nici nu pot sa va spun cat de incantata sunt de aceste placintele! Sunt atat de bune, satioase, cu aspect tare placut si reprezinta un aperitiv excelent. Bineinteles ca exista si varianta mai light si chiar si varianta de post daca renuntam la produsele lactate si la oua. Ceea ce este si mai placut este faptul ca in aceste placintele putem pune ce legume dorim si in ce cantitati dorim. Nu va mai tin de vorba, ci va spun

ce si cat am folosit eu:)

10 ciuperci champignon

1 buchet broccoli

1 zuchinni

2 morcovi

1 ardei gras rosu, 1 ardei gras verde, 1 ardei gras galben

2 foi de placinta

2 oua

100 g unt

100g cascaval ras

2 linguri de smantana

sare, piper, 1 lingura de seminte de susan

Mai intai am pus la fiert o oala cu apa si sare, cand a dat in clocot, am pus buchetelele de broccoli si le-am lasat 5 minute sa fiarba, apoi le-am pus la scurs.



am spalat ardeii



ciupercile si zuchinni



apoi le-am tocat dupa cum urmeaza: ciupercile feliute mai mari



ardeii in bucati mai maricele, zuchinni si morcovii in  
rondele



apoi am inceput sa le calesc in cantitati mici de unt, dar pe  
rand, fara a uita sa pun sare si piper:  
prima data ciupercile



apoi ardeii, bineintele cu sare si piper □



apoi zuchinni



morcovii



am pus apoi toate legumele intr-un castron mai mare si le-am  
lasat sa se racoreasca



( am pus legumele la calit foarte putin, numai cat sa se  
inmoaie usor de tot, le-am calit ca sa nu isi lase zeama la  
copt , dar se si pot fierbe), apoi am adaugat peste ele un ou  
si am amestecat bine



peste ele am presarat cascavalul ras, am amestecat din nou  
bine



in tava am intins o foaie de aluat



peste foaie am pus umplutura de legume



pe deasupra am mai presarat un pic cascaval



si le-am acoperit cu cea de-a doua foaie de aluat



am batut celalalt ou



am adaugat si 2 linguri de smantana



am uns foaia cu acest ou, iar peste am presarat susanul



am dat la cuptor 30 de minute si iata ce a iesit:



am taiat in mai multe placintele



au un colorit superb!



si un gust sublim!  
se pot servi si calde si reci



vi le recomand cu caldura



eu le-am servit chiar la micul dejun ☐



Enjoy!

---

# Tarta cu ciuperci

written by Andreea



Este o tarta delicioasa si reprezinta aperitivul perfect. Pentru iubitorii de ciuperci, este deliciul absolut, mai ales ca se poate savura si ca gustare si ca fel de mancare. Am facut aceasta tarta dupa gustul meu, combinatiile pot varia, insa asa am considerat eu ca ar trebui sa fie si sa arate. Sa va spun ce am pus in ea si cum am pregatit-o, atunci.

Pentru blat am folosit:

150 g unt  
250 g faina  
1 praf de sare  
1 galbenus de ou  
60 ml apa rece

Din toate acestea am format repede de tot un aluat faramicios pe care l-am strans intr-o mingiuta invelita in folie alimentara si l-am dat la frigider pentru 1 ora. Atat de repede am facut operatiunea, incat am uitat sa si fac poze ☹  
Apoi am incins cuptorul la 180 grade Celsius.



Pentru umplutura mi-au trebuit:

700g ciuperci champignon  
50 g unt  
1 ou  
1 praf de sare  
piper dupa gust  
50 g cascaval afumat  
iar pentru topping

100 g cascaval ras (eu am folosit 3 tipuri, mozzarella, edam si cheddar)

Ciupercile le-am taiat bucati mai mari, le-am calit in unt pana a scazut toata zeama lasata, le-am sarat, le-am piperat si apoi le-am lasat la racit.



dupa ce s-au racit am adaugat oul, am amestecat bine si am lasat deoparte



Din aluatul de la frigider am intins o foaie



am asezat foaia in forma de tarta tapetata cu unt, am intepat din loc in loc foaia cu o furculita si am dat forma la cuptorul incins pentru 10 minute



Dupa 10 minute arata cam asa



peste foaia coapta pe jumătate am pus bucati de cascaval afumat (probabil ca puteti sa sariti peste acest pas, dar mie mi s-a parut tare interesanta combinatia de cascaval afumat si ciuperci, plus ca la final, in combinatie cu acest cascaval ciupercile vor capata o consistenta cremoasa irezistibila)



peste cascaval am asezat compozitia de ciuperci



Deasupra tartei am presarat cele 3 tipuri de cascaval, am dat totul la cuptor pentru 30 de minute



garnisim cu patrunjel proaspat si servim calda



Sa aveti pofta!

---

# Rulouri de pui cu ciuperci si cascaval

written by Andreea



Rulourile de pui pot fi servite ca fel de mancare principal, ca aperitiv, daca sunt servite reci sau chiar la unele cine festive! Insa pentru mine rulourile de pui intotdeauna sunt calde! Mai ales ca le prepar intr-un sos delicios!

Ingrediente:

400 g piept de pui  
10 fasii bacon usor afumat  
100g cascaval  
200g ciuperci  
1 ardei gras rosu  
3 lingurite de mustar  
1 pahar de vin alb  
100 g de unt  
sare  
piper

o crenguta de rozmarin sau cimbru

Mai intai ne ocupam de umplutura. Intr-o craticioara sau o tigaie topim 50 de g de unt, adaugam ciupercile, le calim pana scade zeama, potrivim de sare si piper. Le lasam deoparte sa se raceasca pana pregatim celelalte ingrediente.



Taiem ardeiul rosu in fasii



Taiem pieptul de pui in feliute subtiri de 1 cm, le batem usor cu ciocanul de snitele, le presaram cu sare si piper, dupa care le ungem cu mustar.



Pentru asamblare:

Mai intai incingem cuptorul la 190 grade Celsius.  
Pe fiecare feliuta de pui condimentata punem 2 lingurite din ciupercile calite



peste ciuperci asezam alternativ cate o bucatita de cascaval si o fasiuta de ardei rosu



rulam fileul de pui strans, apoi il invelim intr-o fasie de bacon



fixam ruloul cu cate 2-3 scobitori.



procedam la fel cu celelalte rulouri, dupa care le punem intr-un vas de jena sau o tava.



peste rulouri mai punem cateva bucatele de cascaval, si restul de unt taiat cubulete, iar la sfarsit punem crengutele de rozmarin.

Turnam vinul alb si dam la cuptorul incins la 190 grade Celsius, 10 minute, dupa care scadem temperatura la 170 grade Celsius si le mai lasam inca 20 de minute.



Indepartam scobitorile si le aruncam caci nu mai avem nevoie de ele, si-au facut datoria.



Servim rulourile calde alaturi de o salata verde



Iar pe deasupra turnam sosul format in tava.



Pofta buna!

---

# Biscuiti sarati cu aluat de cartofi

written by Andreea



Biscuitii acestia pot crea dependenta asa ca ganditi-va de doua ori inainte sa ii faceti! :).

Ingrediente:

300 g cartofi

200 g unt

1/2 lingurita sare

150 g telemea rasa

200 g faina

1 ou batut pentru uns biscuitii

150 g cascaval ras pentru topping

Cartofii curatati ii punem la fiert impreuna cu un praf de sare



cand sunt gata ii lasam sa se raceasca apoi ii zdrobim si ii amestecam cu unutul



pana obtinem un piure fin



adaugam branza rasa



apoi faina



framantam rapid un aluat si il formam intr-o bila pe care o lasam la odihnit 30 de minute in frigider



scoatem aluatul de la frigider si il intindem pe masa de lucru. Cu ajutorul unei forme de fursecuri decupam discuri de aluat. Puteti folosi ce forme de fursecuri doriti sau chiar va puteti folosi de gura unui pahar :).



biscuiteii astfel formati ii punem intr-o tava unsa cu unt, ii ungem cu ou batut (in oul batut am pus un varf de cutit de boia dulce pentru a da culoare mai multa biscuiteilor, boiaua nu schimba gustul ci doar culoarea! )



peste ei punem cascavalul ras, cand am ramas in pana de cascaval am inceput sa pun susan



biscuiteii se coc in tava pana se rumenesc.



Sunt foarte buni atat calzi cat si reci alaturi de un pahar de bere sau vin alb.



de asemenea reprezinta un snack perfect pentru a doua zi la birou.

