

Placinte chinezești cu ceapa verde

written by Andreea



Placinte chinezești cu ceapa verde o rețetă de post cu aluat crocant, umplutura cu ceapa verde, se desfac în multe foite și sunt absolut delicioase!

Ma leaga multe amintiri despre aceste placinte și îmi sunt tare dragi. Atunci când eram în China le consumam cu plăcere la micul dejun sau uneori chiar la prânz ca gustare. Pe vremea studentiei mele în China era destul de greu să îți pregătești mâncare la camin. Dar aveai destul de multe opțiuni unde să maninci, mai ales că erau multe restaurante în jurul campusului unde învățam și chiar foarte multe gherete cu mâncare de tip street food.



Prietenii noștri chinezi mâncau des acest tip de placinte chinezești cu ceapa verde și la recomandarea lor am început să mâncăm și noi. Sincer, prima dată mi s-au părut puțin mai grele, având în vedere că cei care le pregăteau puneau câte un pumn de ceapa verde în ele, însă cu timpul m-am obișnuit și au început să îmi placă din ce în ce mai mult.

Când am ajuns acasă, am testat diferite variante și rețete până am ajuns la varianta de astăzi care este identică cu cea din China. Placintele se topesc în gură, sunt foarte placute la gust, se desfac în foite multe și sunt absolut delicioase!

Trebuie să vă mai spun că metoda de preparare a acestor placinte este un pic mai aparte, în sensul că făina se

opareste cu apa si apoi se adauga apa rece, pentru a obtine un aluat moale dar si foarte elastic. Bineinteles ca aici este foarte importanta si faina care trebuie sa fie de calitate. Faina mea de calitate folosita aici a fost faina de grau superioara 000 de la Baneasa. Placintele au iesit spectaculos!

Placintele au ingrediente foarte putine si toate sunt vegane, deci puteti considera aceste placinte ca fiind unele de post.

Pe blog mai puteti gasi o reteta minunata de placinte cu varza, tot de post si ea, sau tot din categoria chinezesti mai gasiti pe blog si placinte chinezesti cu carne.

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

▪ **Ingrediente:**

▪ **Pentru aluat:**

- 300 g faina 000 Baneasa
- 1 lingurita sare
- 100 ml apa fiarta
- 50 ml apa rece

▪ **Pentru umplutura:**

- 50 g faina 000 Baneasa
- 100 ml ulei floarea soarelui
- $\frac{1}{2}$ linguita sare
- 10 fire de ceapa verde



Pregatiti aluatul: intr-un bol incapator amestecati faina impreuna cu sarea. Turnati treptat apa fiarta si amestecati incontinuu pe masura ce turnati apa folosindu-va de o furculita sau 2 betisoare chinezesti. Continuatii sa amestecati aluatul cu betisoarele pana obtineti o compozitie uscata si nisipoasa.



Turnati apa rece si continuati sa amestecati pana ce aluatul

incepe sa se lege. Daca vi se pare ca aluatul este prea uscat, mai puteti adauga treptat 1-2 linguri de apa pana obtineti consistenta dorita.



Framantati aluatul 2-3 minute apoi acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l deoparte.



Intre timp, pregatiti umplutura: intr-un castron amestecati faina impreuna cu sarea si uleiul pana ce obtineti o compozitie lichida si vascoasa.



Pregatiti ceapa verde pentru placinte chinezești cu ceapa verde: curatati ceapa, spalati-o si curatati-o bine, tocati in bucatele mici si lasati deoparte.



Indepartati folia alimentara, framantati aluatul pentru 1 minut, impartiti aluatul in bile cu greutatea de 75-80 grame. Acoperiti bilele de aluat cu folie alimentara.



Pregatiti placintele: luati o bila de aluat, presarati putina faina pe suprafata planului de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti foaia de aluat intr-un dreptunghi de aproximativ 15×25 cm. Daca iese mai mic de atat, chiar nu este nicio problema. Insa aveti nevoie de o foaie de aluat destul de subtire.



Luati o lingura din pasta de faina si intindeti pe toata suprafata foi de aluat. Aici puteti sa intindeti pasta cu ajutorul mainilor daca va este mai usor asa.



Presarati cam 3 linguri de ceapa verde tocata pe toata suprafata aluatului.



Apucati de latura mai lunga a dreptunghiului si rulati strans formand un sul de aluat.



Apoi rulati sulul de aluat, dandu-I o forma de melc. Repetati operatiunea cu toate bucatile de aluat.



Luati un melc format si aplatizati-l usor cu mana. Treceti pe deasupra cu sucitorul si intindeti un disc cu diametrul de 15-17 cm.



Puneti o tigaie pe foc si puneti aproximativ 1 lingura de ulei. Puneti placinta in tigaie si gatiti timp de 1 minut. Acoperiti tigaia cu capac si mai gatiti 3-4 minute pana ce placinta este rumena pe o parte. Invertiti placinta si pe cealalta parte, acoperiti tigaia cu capac si mai gatiti 1-2 minute.



Scoateti placinta din tigaie, pastrati la cald si continuati cu restul placintelor.



Cel mai bine se consuma calde aceste Placinte chinezești cu ceapa verde si sunt absolut delicioase!



Pentru un gust si mai bun dar si pentru a mai "taia" din senzatia de prajit, consumati placintele cu un amestec de sos de soia, otet de orez negru si putin usturoi zdrobit.



Sunt minunate aceste placinte chinezești cu ceapa verde!



Chifle cu seminte

written by Andreea



Chifle cu seminte si faina integrala neagra, foarte pufoase si aromate, o varianta mai sanatoasa a chiflelor clasice cu faina alba.

Nu va spun cat de mult imi place o chifla calda si pufoasa alaturi de o felie de paine! De multe ori imi pare rau ca nu am timp sa fac mai des. Zilele trecute, pe cand cautam in camara faina sa imi fac niste chifle, am dat peste o punga de faina neagra de la Baneasa si am schimbat planul imediat.



M-am pus pe treaba si am framantat rapid un aluat cu faina neagra, am format chiflele si le-am presarat cu seminte. Bineinteles ca prima chifla a fost savurata calda cu unt.

Aceste chifle cu seminte sunt cele mai bune savurate in ziua in care le-ati facut. Pentru ca ele contin doar faina neagra, au o textura mai densa si vor fi mai satioase. A doua zi merg foarte bine incalzite cateva secunde la microunde pentru aceeasi textura pufoasa ca in prima zi.

Pe blog mai gasiti si minunatele grisine integrale cu seminte si facute tot cu faina neagra. Sau mai puteti gasi biscuiti cu chives si branza albastra.

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

- Ingrediente:
- 350 g faina neagra Baneasa
- 150 ml apa calda
- 7 g drojdie uscata
- 1 lingrita zahar
- 70 ml ulei de masline
- 1 lingurita sare
- Pentru topping:
- 2 linguri faina neagra Baneasa
- 4 linguri apa

Seminte la alegere (susan, floarea soarelui, dovleac, in, mac) sau fulgi de ovaz



Pregatiti aluatul pentru chifle cu seminte: intr-un castron puneti faina neagra, faceti o adancitura in mijlocul ei, adaugati apa calda, drojdia, zaharul si uleiul de masline.



Incepeti si amestecati incet cu ajutorul unei linguri de lemn pana ce aluatul incepe sa se adune usor.



Adaugati si sarea si continuati sa amestecati pana obtineti un aluat neted.



Puneti aluatul intr-un bol uns cu ulei de masline si lasati sa dospeasca la temperatura camerei pentru 1 ora.



Formati chiflele: Dupa ce aluatul a dospit si si-a dublat volumul, asezati-l pe masa de lucru. Portionati aluatul in bucati de aproximativ 50 de grame, sau 12 bucati egale.



Din fiecare bucata formati chifle rotunde. Acoperiti tava cu chifle cu un prosop curat si dospiti intr-un loc cald pentru 30 de minute.



Coaceti chifle cu seminte: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Asezati chiflele pe o tava acoperita cu hartie de copt. Amestecati intr-un castron mic cele 2 linguri de faina si cele 4 linguri de apa si formati o pasta usor curgatoare .



Cu ajutorul unei pensule ungeti fiecare chifla cu pasta de faina obtinuta.



Pe deasupra presarati seminte.



Dati la cuptorul incins pentru 30-35 de minute pana ce chiflele sunt aurii pe deasupra.



Sunt absolut minunate!



Serviti aceste chifle cu seminte calde cu unt.



Creveti in crusta de pesmet

written by Andreea



Creveti in crusta de pesmet cu invelis crocant din pesmet si nuca de cocos, sos cu maioneza picanta si sos dulce acrisor. O gustare deosebita si foarte rapida potrivita pentru serile impreuna cu prietenii, alaturi de un pahar de bere sau vin.



Creveti in crusta de pesmet

Atunci cand am gasit acesti creveti jumbo in magazin, primul gand a fost sa ii pregatesc in stil Saganaki. Insa erau atat de frumosi incat era pacat sa ii pun intr-un sos la cuptor! Asa ca am schimbat repede ideea, mai ales ca acasa aveam si o cutie de pesmet panko de la Baneasa.

Ce este pesmetul panko? Este un fel de pesmet special de origine japoneza facut din paine alba fara coaja. Painea este maruntita in bucatele mici ca niste fulgi, apoi deshidratata. Rezulta astfel un pesmet cu granulatatie mai mare insa mult mai usor si mai putin compact, ceea ce da preparatelor o textura super crocanta si usoara!



Am preferat sa gatesc crevetii in tigaie cu foarte putin ulei ca sa nu mai aprind cuptorul, insa daca doriti o varianta si mai usoara, puteti sa ii gatiti in cuptor, stropiti cu putin ulei. Cantitatea de ulei din tigaie este aceeaasi, in caz ca va ingrijorati :). In tigaie am pus fix 2 linguri de ulei.

Veti observa ca am amestecat pesmetul panko cu fulgi de cocos pentru un plus de savoare. Acest lucru nu va face crevetii sa devina dulci, ci doar mult mai aromati. Pentru ca am folosit fulgi de cocos, uleiul in care am gatit crevetii a fost tot din cocos pentru si mai multa aroma si o nota exotica.

Alte idei de mancaruri cu creveti mai gasiti pe blog:

tagliatelle cu creveti, porumb cu creveti si edamame, creveti in sos de rosii, supa de porumb cu creveti.

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

▪ **Ingrediente:**

- 12 creveti mari proaspeti
- Pentru crusta:
- 80 g pesmet panko Baneasa
- 40 g fulgi cocos
- 1 lingurita paprika dulce
- $\frac{1}{2}$ lingurita pudra de usturoi
- Sare, piper

▪ ***Pentru aluat:***

- 50 g faina
- $\frac{1}{2}$ lingurita pudra de usturoi
- 1 lingurita paprika dulce
- 100 ml apa minerala rece
- Sare si piper

▪ ***Pentru gatit crevetii:***

- 2 linguri ulei de cocos

▪ ***Pentru sosul de maioneza picanta:***

- 50 g maioneza (de casa sau cumparata)
- 70 g iaurt grecesc
- 1 lingura sos sriracha (sau ce sos iute va place)
- 1 lingura suc de lamaie



Curatati creveti: indepartati capul, crusta si intestinele, pastrand doar coada intacta. Pentru a scoate intestinele, crestati crevetii cu un cutit bine ascutit pe partea exterioara. Acolo veti gasi un fir negru si lung- Acela este intestinul crevetilor. Cu ajutorul cutitului indepartati intestinul. Spalati crevetii, uscati-i pe servete de bucatarie. Condimentati cu sare si piper, lasati deoparte.



Pregatiti aluatul: intr-un bol adaugati faina, usturoiul pudra, paprika, sare si piper. Turnati apa mineral rece si amestecati bine pana obtineti un aluat ca pentru clatite.



Pregatiti pesmetul: intr-o farfurie puneti pesmetul, nuca de cocos, usturoiul pudra, paprika, sare si piper. Amestecati bine si lasati deoparte.



Pregatiti crevetii: treceti crevetii condimentati prin putina faina, scuturati excesul de faina, dupa care treceti-i prin aluat. Lasati excesul de aluat sa se scurga de pe creveti, apoi treceti prin pesmetul panko pregatit.



Tavaliti crevetii pe toate partile prin pesmet, apoi asezati-i pe o tava. Dati la frigider pentru 10 minute pentru ca pesmetul sa se lipeasca bine de aluat.



Gatiti crevetii: intr-o tigaie incingeti uleiul de cocos. Asezati crevetii in tigaie si gatiti la foc mic pentru 4-5 minute pe fiecare parte, avand grija sa nu ardeti pesmetul.



Creveti in crusta de pesmet

Alternativ puteti pregatii crevetii la cuptor: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti crevetii pe o tava acoperita cu hartie de copt. Stropiti crevetii cu ulei de cocos si dati tava la cuptorul incins pentru 10 minute. Dupa 10 minute intoarceti crevetii si pe cealalta parte si mai gatiti 5-7 minute.



Pregatiti sosul de maioneza: intr-un bol amestecati toate ingredientele, pastrati la frigider pana in momentul servirii.



Pe un platou sau pe un fund de lemn puneti bolul cu maioneza, crevetii gatiti, felii de lamaie, patrunjel proaspat sau coriandru.



Creveti in crusta de pesmet

Presarati cativa fulgi de cocos peste creveti pentru un plus de aroma.



Creveti in crusta de pesmet

Puteti servi crevetii si cu alte sosuri precum un sos dulce acrisor, sau doar lamaie stoarsa.



Creveti in crusta de pesmet

Nu uitati de bere sau vin :).



Creveti in crusta de pesmet

Enjoy!



Creveti in crusta de pesmet

Clatite cu dovlecei

written by Andreea



Clatite cu dovlecei pufoase, subtiri si absolut delicioase! Cu aluat asemanator cu cel de clatite, se pot consuma calde si reci.

Daca sunteti aici pe blog la mine de ceva timp, stiti ca imi plac la nebunie clatitele. De-a lungul timpului le-am pregatit in fel si chip si niciodata nu m-am saturat de ele.

Am inceput cu clatitele clasice, apoi am variat cu cele cu sfecla si capsune, clatite cu spanac sau clatitele cu portocale si ciocolata si am continuat cu clatitele sarate cu marar si naut sau clatitele la cuptor cu ciuperci. Chiar si tort de clatite cu ciocolata si cirese sau tort de clatite Cusma lui Guguta. Toate sunt absolut minunate!

Astazi vin cu o idee noua de clatite, de data aceasta sarate, cu dovlecei. Au iesit atat de bune si pufoase, incat le-am facut si a doua zi! Stiti ca, in mod normal, atunci cand facem aluaturi cu dovlecei si e nevoie sa ii radem pe razatoare, apa pe care o lasa acesti dovlecei se arunca. La clatitele mele de astazi eu am pastrat si apa deoarece clatitele au avut mai mult gust si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

La aceste clatite am folosit iaurt, insa nu am mai folosit lapte. Consistenta clatitelor trebuie sa fie putin mai groasa decat cea a clatitelor obisnuite. Aici conteaza foarte mult si cat de multa apa lasa dovleceii. Daca dovleceii nu contin prea multa apa si compozitia iese mai groasa, atunci suplimentati cu 50-60 ml lapte.

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

- Ingrediente:
- 3 dovlecei zucchini medii (sau dovlecei normali)
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 40 ml ulei floarea soarelui
- 3 oua
- 120 g faina
- 1/2 lingurita sare

- 1/3 legatura marar proaspat (optional)
- 2-3 linguri ulei floarea soarelui pentru prajit clatitele

Intr-un castron mare radeti dovleceii pe razatoarea cu ochiuri mari, lasati deoparte. Nu e nevoie sa stoarceti dovleceii de apa caci apa aceasta da gust mai bun clatitelor si la final si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

Intr-un alt castron bateti ouale impreuna cu iaurtul si uleiul pana ce obtineti o compozitie omogena. Adaugati faina si sarea si amestecati din nou.

Adaugati dovleceii rasi cu tot cu apa lor si amestecati bine. In acest moment verificati consistenta compozitiei de clatite: aveti nevoie de o compozitie mai lichida decat cea de pancakes. Evident, nu veti putea obtine o compozitie la fel de lichida ca cea de clatite clasice, intrucat aveti in compozitie si dovleceii rasi. Daca compozitia este prea lichida, mai puteti adauga 50-60 ml lapte.

La final adaugati mararul proaspat tocat.



Clatite cu dovlecei

Intr-o tigaie picurati putin ulei de floarea soarelui, lasati sa se incinga. Luati un polonic din compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Cu fundul polonicului intindeti compozitia astfel incat sa fie distribuita uniform pe toata suprafata tigaii.

Prajiti clatita la foc mic aproximativ 1 minut, apoi cu o spatula intoarceti-o si pe partea cealalta, prajiti inca un minut. Asezati clatita pe o farfurie si pastrati la loc cald. Continuati cu restul compozitiei pana ati terminat toate clatitele.



Clatite cu dovlecei

Le puteti manca si calde si reci, dupa cum doriti. Mie mi-au placut foarte mult asa calde. Le puteti umple si cu branza sau cu ce mai doriti voi.

Sunt minunate!



Clatite cu dovlecei

Enjoy!

Paste cu sfecla

written by Andreea



Paste cu sfecla au o culoare superba, au un sos cu sfecla, nuci coapte, feta si marar. Sunt de-a dreptul surprinzatoare si totodata delicioase!

Daca iubiti pastele si nu stiti cum sa le mai pregatiti, astazi va dau o idee minunata! Sunt sigura ca cei mici o vor iubi mai ales pentru culoarea lor minunata!



Paste cu sfecla

Mereu mi-am dorit ca pastele nu doar sa aiba gust bun dar sa fie si foarte apetisante, sa aiba culoare si aroma deosebita!

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!

Pentru sosul de paste puteti folosi si sfecla gata fiarta la borcan sau fiarta in aburi si vidata. Eu mi-am dorit si mai mult gust, asa ca am copt sfecla impreuna cu usturoiul. Pentru o nota crocanta si textura, am folosit si cateva nuci pe care le-am copt inainte.

Pe blog gasiti o multitudine de retete cu paste precum Pasta alla Norma, Paste cu dovlecei si creveti, paste cu lamaie si salvie, paste la cuptor cu rosii si mozzarella.

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

- Ingrediente:
- 250 g spaghetti Baneasa
- 2 bucati sfecla mici (aprox 200 g)
- 3 catei usturoi
- 50 g miez nuca
- 30 g pecorino romano
- 2 lingurite ulei de masline
- 5 crengute cimbrisor
- 1 lingura otet balsamic
- 100 g ricotta
- Sare si piper
- 2 crengute marar proaspat
- 50 g branza feta
- Coaja rasa de lamaie



Incingeti cuptorul la 200 g Celsius. Curatati de coaja sfecla si taiati-o in sferturi. Puneti bucatile pe o hartie de copt impreuna cu cateii de usturoi intregi cu coaja lor cu tot, crengutele de cimbrisor, sare, piper si uleiul de masline.



Strangeti hartia de copt la un capat ca pe un saculet, apoi

inveliti hartia de copt in folie de aluminiu. Puneti saculetul pregatit intr-o tava si dati la cuptorul incins pentru o ora.



Intre timp puneti nucile intr-o tavita si dati-le la cuptorul incins pentru 10 minute pana ce devin rumene. Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca complet, timp in care lasati sfecla sa continue sa se gateasca la cuptor.



Pregatiti pastele: Puneti la fiert o oala mare cu apa si sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele, amestecati bine ca sa fie acoperite de apa si lasati-le sa se gateasca pentru 7-8 minute pana ce devin al dente.



Scoateti sfecla de la cuptor, desfaceti-o din folie. Puneti sfecla coapta intr-un blender impreuna cu cateii de usturoi copti avand grija sa le scoateti coaja. In blender puneti si sucul lasati de sfecla.



Peste sfecla adaugati nucile, ricotta, pecorino ras, inca putin ulei de masline.



Porniti blenderul si pasati totul bine pana ce obtineti un piure fin. Gustati si potriviti de sare, piper sau otet balsamic.



Luati un polonic din apa in care au fiert pastele si adaugati-l peste piureul de sfecla. Blendati din nou pentru a obtine un sos. Scurgeti pastele si puneti-le intr-un bol.



Peste paste turnati sosul de sfecla.



Amestecati bine pana ce pastele sunt complet acoperite de

sosul de sfecla.



Asezati pastele pe o farfurie, pe deasupra presarati feta zdrobita, 2-3 nuci maruntite, coaja rasa de lamaie si marar proaspat.



Serviti imediat!



Paste cu sfecla

Sunt minunate si au un gust absolut sensational! Neaparat sa le faceti!



Delectati-va cu aceste paste cu sfecla surprinzatoare alaturi de cei mici si mergeti sa vedeti proiectia Elementar exclusiv la cinema!



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 sfecla 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, ardeiul 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!