

# Tocana de hribi pe turta de malai

written by Andreea



Tocana de hribi pe turta de malai este mancarea copilăriei mele. Pentru ca ieri a fost ziua ei, mamaiei mele, am hotarat sa pun si pe blog reteta turtei ei de malai si tocana de hribi pe care ne-o facea adesea cand eram mici.

Anii mei din copilărie sunt strâns legați de vacanțele petrecute în Vâlcea. Mamaia ne pregătea des turtă de mălai pe care o găseam mereu fierbinte învelită într-un ștergar alb. Din turta aceea de mălai mâncam toți ai casei în prima zi, cu branză, cu lapte bătut, sau cu ciorbă de dragavei sau de teci de fasole.



Turta de malai

A doua zi mamaie încingea în vatră o tigaie cu 3 picioare veche de peste 50 de ani și prăjea în ea niște ouă sau ne făcea o omletă cu jumări din garniță și ne dădea sa mâncăm cu turtă rece.

În zilele de post, după ploaie ne mai facea câte o tocană de hribi sau bureți sau orice alte ciuperci comestibile se mai găseau prin pădure. Când nu era post, punea în tocană și vreo 2-3 bucăți de carne de la garniță sau cârnați afumați rămași de peste iarnă.



Turta de malai

Nici dacă aş folosi toate cuvintele sau epitetele din lume nu aş reuşi să redau gustul si savoarea acelor vremuri, ori parfumul turtei calde de mălai! Închipuiţi-vă o crustă crocantă aurie de mălai la exterior, iar la interior un soi de mamaligă densă, cremoasă, dar moale si onctuoasă, iar dedesubt din nou, o crustă puţin mai moale, dar fermă. Este, dacă vreţi, o mamaligă 3 in 1! Tocana de hribi pe turta de malai este o mancare de vara sau de iarna atunci cand vreti sa va incalziti sufletele si sa va aduceti aminte de copilarie.



Turta de malai

Pentru că niciodată nu am reusit să prind intreg procesul de preparare a turtei, m-am hotărât să merg la mamaie şi să o rog să mă înveţe cum să prepar turta de mălai pas cu pas de la început până la sfârşit. Şi credeţi-mă, am avut ce învăţa!



Am preparat turta alături de ea, sub indicaţiile ei stricte, însa am testat-o şi într-o bucatarie normală fără vatră ca să o puteţi face şi voi dacă doriţi.



Pentru că niciodată nu am reusit să prind intreg procesul de preparare a turtei, m-am hotărât să merg la mamaie şi să o rog să mă înveţe cum să prepar turta de mălai pas cu pas de la început până la sfârşit.



Şi credeţi-mă, am avut ce învăţa! Am preparat turta alături de ea, sub indicaţiile ei stricte, însa am testat-o şi într-o bucatarie normală fără vatră ca să o puteţi face şi voi dacă doriţi.

*P. S. Pozele sunt cele din timpul prepararii turtei la mamaie!  
Poze pentru preparat turta in bucataria mea cu cuptor obisnuit*

*nu am apucat sa fac.*

*Pentru păsatul de mălai:*

-3 litri apă

-390 g mălai fin de porumb

-20 g sare

*Pentru turta de mălai:*

-200 g mălai fin de porumb

-50 g făină de grâu

-păsatul de mălai preparat din cantitățile de mai sus, fara cele 100 g pastrat deoparte pentru crusta

*Pentru crusta de mălai:*

-100 g păsat de mălai din cantitatea de păsat de mai sus

Pentru început, încingeți cuptorul la 240 grade Celsius. Aveți nevoie de un cuptor foarte bine încins, așa că asigurați-vă că porniți cuptorul cu cel puțin o oră înainte de a pune turta la copt.



Turta de malai cu tocana de hribi

Prepararea păsatului: Într-un ceaun încăpător puneți la fiert apa împreună cu sarea si așteptați ca apa să dea în clocot. Adăugați 50 g mălai si amestecați bine cu ajutorul unui tel, avand grijă sa nu obțineți cocoloașe. Aceasta este baza păsatului, cea care vă asigura in continuare un păsat bun și fin.



Fierbeți la foc mic timp de 2-3 minute, dupa care adăugați treptat restul de mălai. Din momentul in care ați terminat de

pus tot mălaiul, fierbeți la foc mic timp de 15 minute, amesteând din când în când, până obțineți un păsat fin și lichid. Din păsatul obținut păstrați deoparte într-un castron 100 g, pentru finisat turta.

Prepararea turtei de mălai:

Într-un lighean de metal sau inox încapator puneți mălaiul amestecat cu făina de grâu și strângeți totul într-o parte a ligheanului. În partea goală a ligheanului turnați imediat păsatul fierbinte, nu așteptați să se răcească! Cu ajutorul unui făcăleț sau a unei linguri de lemn începeți și amestecați ușor încorporând puțin câte puțin din mălaiul amestecat cu făină. Atenție mare căci păsatul este extrem de fierbinte!



Tocana de hribi pe turta de malai

Pe măsură ce incorporați mălai și făină, amestecul începe să se îngroașe și devine lipicios. Ajutați-vă de o lingură de inox ca să curățați făcălețul și marginile ligheanului de amestecul lipicios, strângând totul laolaltă. Din momentul în care amestecul începe să se țină și nu mai este lipicios, cu mâinile începeți să frământați ușor până obțineți o mămăligă tare. Atenție! Nu frământați vârtos ca pe un aluat de pâine!



Frământați cu mișcări largi apăsând ușor aluatul, trăgându-l către voi de sus în jos. Mișcați-vă rapid fără a face pauze între frământări pentru că aluatul începe să devină din nou moale și lipicios dacă îl lăsați deoparte. Este posibil să nu aveți nevoie de tot amestecul de făină și mălai. Folosiți atât cât e nevoie pentru a obține un aluat legat și nelipicios.



Pregătiți tava mare a aragazului, puneți pe ea hârtie de copt.

Peste hârtia de copt mai presărați puțin mălai cernut. Răsturnați aluatul din lighean direct pe hârtia de copt. Modelați rapid într-un disc de aluat cu diametrul de 24 cm și cu grosimea de 3 cm. Cu podul palmei aplatizați aluatul la suprafață și finisați marginile cu palmele astfel încât să nu aveți crăpături pe margini.



Turta de malai, mod de preparare

Pe deasupra turnați păsatul păstrat mai devreme și întindeți pe toată suprafața turtei inclusiv pe margini. Faceți această operațiune cu ajutorul mâinilor asigurându-vă că ați uns absolut fiecare particică de pe turtă, astfel încât să neteziți marginile și să acoperiți toate denivelările formate.



Cu ajutorul unei furculițe trasați linii pe suprafața turtei pentru un aspect frumos, cu formă de floare. Dați turta la cuptorul încins pentru o oră.



Turta de malai in cuptor

Deschideți ușa aragazului și intoarceți tava cu celălalt capăt spre voi pentru o coacere uniformă. Scădeți temperatura cuptorului la 200 grade Celsius și mai coaceți 30 de minute până obțineți o crustă aurie și crocantă.



Turta de malai in cuptor

Scoateți turta din cuptor și acoperiți-o cu un ștergar curat. Serviți caldă sau rece, după dorință.



Turta de malai in cuptor

Pentru tocana de hribi:

- 300 g hribi proaspeți
- 1 ceapă albă
- 150 g muschi de porc
- 100 g cârnați afumați
- 1 ardei gras roșu
- 3 linguri ulei vegetal
- $\frac{1}{2}$  legătură pătrunjel
- Sare și piper după gust



Tocana de hribi pe turta de malai

Pentru tocana de hribi: curățați hribii și tocați-i cuburi, tocați ceapa mărunt. Încingeți 1 lingură de ulei într-o tigaie și adăugați ceapa, căliți la foc mic până ce ceapa se înmoaie. Adăugați hribii tocați și căliți la foc mic timp de 10 minute până ce scade toată apa lăsată de hribi. Separat, într-o altă tigaie încingeți cele 2 linguri de ulei și adăugați cârnații tocați, prăjiți totul până ce se rumnesc.



Tocana de hribi pe turta de malai

Scoateți cârnații din tigaie și adăugați carnea de porc. Gătiți carnea de porc pe toate părțile până ce devine rumenă, apoi scoateți-o pe o farfurie. În tigaia cu hribi adăugați bucățile de carne de porc gătite, cârnații și ardeiul gras roșu tocat. Amestecați totul bine pe foc până ce toate sunt întrepătrunse, potriviți de sare și piper. La sfârșit adăugați pătrunjelul tocat mărunt.



Pentru servit: tăiați o bucată generoasă de turtă de mălai, pe

deasupra puneți câteva linguri de tocană de hribi, ornați cu pătrunjel proaspăt sau flori comestibile și serviți cu poftă!

Să vă fie de bine și să mâncați sănatoși tocana de hribi pe turta de malai!