

Taitei reci cu susan

written by Andreea



Taitei reci cu susan sunt taitei de grau inveliti in pasta aromata de susan, otet de orez negru, usturoi si ghimbir si neaparat piper Sichuan. Taiteii acestia sunt un fel de mancare rapida si delicioasa!

Cat am stat in China diminetile vedeam la restaurantele chinezesti deschise pe marginea soselelor sau chiar la vanzatorii ambulanti cantitati imense de taitei! Taitei luuungi din faina de grau fierti sau caliti in diferite sosuri.

Micul dejun al unui chinez consta intr-un terci de orez, taitei fierti sau chifle umplute cu carne sau legume, clatite chinezesti sau chiar coltunasi.



Taitei reci cu susan

Taiteii reci despre care va vorbesc astazi sunt perfecti si intr-o zi torida de vara atunci cand nu prea ai chef sa gatesti ore indelungate. Cu un timp de fierbere de doar 5 minute, daca optezi pentru taitei uscati, si cu alte 2-3 minute de pregatire ingrediente ai un fel de mancare super rapid si aromat.

Din categoria taitei mai gasiti pe blog Taitei cu vita si legume, taitei chinezesti de casa sau salata picanta de taitei cu alune.

Din nou insist asupra calitatii ingredientelor, mai ales ca acest fel de mancare nu necesita multe ingrediente. Aveti nevoie in primul rand de taitei din grau de buna calitate sau

taitei proaspeti.

Spre deosebire de pastele italiene, care sunt facute din grau dur, taiteii sunt mult mai fragili, prin urmare au nevoie de putin mai multa grija. Dupa ce i-ati fiert (cu un minut mai putin decat cer instructiunile), treceti-i printr-un jet de apa rece pentru a le opri gatirea in continuare. Dupa ce i-ati scurs bine de apa, picurati pe deasupra cateva picaturi de ulei de susan, pentru a preveni lipierea lor si pentru mai mult gust.



Taitei reci cu susan

Dupa cum spune si denumirea, taitei reci cu susan, acesti taitei se servesc reci. Pe langa susanul de pe deasupra, veti mai gasi si susan in sosul care imbraca taiteii. Pasta de susan chinezeasca este diferita de pasta de susan arbeasca pe care o cunoasteti sub denumirea de tahina. Deci incercati sa gasiti la magazinele asiatice pasta de susan chinezeasca. Insa, daca nu gasiti pasta de susan, sa stiti ca puteti folosi si unt de arahide si atunci obtineti un gust si mai bun si mai aromat!

Eu una prefer amestecul de pasta tahina si unt de arahide. Voi puteti alege doar una dintre ele sau sa le amestecati.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru mai multe retete si Story-uri dragute :).

▪ ***Ingrediente:***

- 250 g taitei de grau uscati
- 35 g unt de arahide
- 35 g pasta de susan chinezeasca
- 200 ml apa fierbinte
- 2 linguri sos de soia
- 2 linguri otet de orez negru
- 2 catei usturoi pisati
- 1 lingurita ghimbir proaspat pisat

- 1 varf lingurita piper Sichuan prajit si macinat
- 1 lingurita ulei de susan
- 2 lingurite ulei picant aromat
- **Pentru topping:**
- $\frac{1}{2}$ castravete fabio taiat fasii subtiri
- 1 morcov taiat fasii subtiri
- Ceapa verde tocata fin
- Seminte de susan
- 1 lingura arahide prajite si tocate

Pentru inceput pregatiti piperul Sichuan. Puneti boabele de piper Sichuan intr-o tigaie si prajiti-le fara ulei 1-2 minute pana ce incep sa isi elimine aroma. Puneti boabele intr-un mojar si pisati boabele pana obtineti o pudra fina. Lasati deoparte.



Taitei reci cu susan

Pregatiti taiteii: intr-o oala incapatoare puneti apa si aduceti la punctul de fierbere. Cand apa a fiert adaugati taiteii si fierbeti conform instructiunilor de pe ambalaj. Strecurati taiteii ajutandu-va de o strecuratoare mare, treceti taiteii printr-un jet de apa rece, scurgeti-i foarte bine de apa si asezat-i intr-un bol. Pe deasupra picurati uleiul de susan, amestecati bine si lasati deoparte.



Taitei reci cu susan

Pregatiti sosul: Intr-un bol adaugati untul de arahide si pasta de susan chinezeasca. Cu ajutorul unui tel amestecati totul si incepeti sa turnati treptat apa fierbinte. La inceput veti observa ca amestecul este mai greu de manevrat, insa adaugand apa treptat, usor-usor amestecul se lasa si incepe sa devina mai lichid. Adaugati restul ingredientelor: sosul de soia, otetul, usturoiul pisat, ghimbirul pisat, uleiul picant aromat, piperul Sichuan si uleiul de susan.



Taitei reci cu susan

Asezati taiteii intr-un bol incapator turnati sosul peste taitei si amestecati totul bine pana ce acestia sunt complet acoperiti de sos.

Asezati taiteii in boluri mai mici, puneti pe deasupra fasii de castravete si morcov. Presarati ceapa verde, seminte de susan si arahide prajite. La final mai presarati foarte putin piper Sichuan pudra.



Taitei reci cu susan

Enjoy!

Grisine cu masline

written by Andreea



Grisine cu masline sunt cele mai gustoase snacks-uri pe care le-am facut in ultima perioada! Atat de gustoase incat le-am facut de 2 ori intr-o saptamana! Sunt foarte crocante si aromate, iar maslinele le completeaza ataaat de bine!

Pe blog mai gasiti si alte tipuri de snacks-uri, poate doriti sa le faceti si pe acestea. Va recomand cu caldura covrigeii cu cascaval si mac, biscuiti cu chives si branza albastra, sau chipsuri de tortilla.

▪

Grisine cu masline

Tot referitor la maslinele kalamata, recomand sa cumparati masline kalamata cu samburi si sa le curatati de samburi acasa. Maslinele kalamata fara samburi contin in general mai multa apa.

Pentru un aspect rustic, am optat ca la final, dupa ce am modelat grisinele sa le trec prin gris. Astfel devin si mai crocante si mai bune la gust. Acest pas este optional, insa vi-l recomand cu caldura.

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

- Ingrediente:
- 300 g faina cu procent mare de proteina (12)
- 100 g gris
- 240-250 ml apa calda
- 2 linguri ulei masline
- 15g drojdie proaspata sau 4 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 1 lingurita sare
- 100g masline kalamata fara samburi
- pentru finisaj: 2 linguri ulei masline+2 linguri gris

Incepeti sa pregatiti aluatul. Eu am folosit drojdie proaspata, asa ca am procedat in felul urmator: intr-un castronel am amestecat drojdia proaspata cu 3 linguri apa calda din cantitatea de apa indicata in reteta, impreuna cu zaharul si 1 lingurita faina din cantitatea de faina indicata in reteta. Am lasat castronelul deoparte ca sa dospeasca drojdia.

Desi pentru drojdie uscata nu este nevoie de hidratare si dospire, eu totusi fac aceiasi pasi si pentru drojdia uscata pentru ca s-a intamplat sa mai am surprize la drojdie si sa nu fie activa. Singurul mod in care pot sa-mi dau seama ca drojdia uscata este activa, este sa fac acest prim pas si sa o dospesc la incepe si se activeaza in primele 10 minute cat sta

in castronel la dospit, atunci este buna pentru folosit.

▪ 

Grisine cu masline

Ungeti masa de lucru cu ulei de masline, puneti aluatul cu masline, iar pe deasupra puneti din nou ulei de masline astfel incat tot aluatul sa fie acoperit de o pelicula subtire de ulei de masline. Cu ajutorul palmelor presati aluatul intr-un dreptunghi cu latura de 10×20 cm. Acoperiti aluatul cu folie alimentara si lasati-l la temperatura camerei pentru 10 minute.

Pe o farfurie presarati grisul pentru finisat. Cu ajutorul unui cutit sau a unei role de pizza taiati din aluat fasii subtiri de grosimea unui creion. Treceti foarte repede fasia de aluat prin gris, astfel incat sa se lipeasca grisul de aluat. Puneti fasia pe o tava de aragaz acoperita cu hartie de copt. Repetati operatiunea cu restul de aluat. Puneti fasiile de aluat apropiate.