

# **REȚETE**

**BUCUR NICOLETA**

**2005**

## *Albă ca Zăpada*

Pentru blat: 9 linguri de zahăr,  
9 linguri de ulei,  
3 ouă,  
o linguriță de amoniac stins cu zeamă de lămâie,  
3 linguri de apă și făină.

Pregătiți un aluat din ingredientele respective folosind atâta făină cât să obținem un aluat potrivit de tare. Împărțiți aluatul în patru părți egale, întindeți foi și coaceți-le pe dosul unei tăvi tapetate cu făină.

Pentru cremă: 700ml de lapte,  
4 linguri de făină,  
2 pachete de unt,  
1/2 kg de zahăr,  
coajă de lămâie.

Crema: combinați 350 ml. de lapte dulce fiert și bine răcit cu 4 linguri de făină. Restul de 350ml. Laptele fierbeți-l, și când fierbe(clocotește) turnați-l peste amestecul de făina mestecând continuu cu o lingură de lemn până când acesta se răcește.

Separat frecați 2 pachete unt cu 1/2 kg de zahăr pudră și coaja de la o lămâie până obțineți o cremă. Treptat încorporați și crema de lapte, adăugând câte o lingură. Ungeți foile cu cremă și așezați-le una peste alta. Marginile foilor se fărâmițează cu sucitorul și se cerne deasupra pe prăjitură. Se taie după 2-3 zile.

## *Aluat de plăcintă cu mere, nuci sau brânză de vacă*

Ingrediente: 1 pahar mare (de apă) cu făină,  
1 pahar mic (de vin ) cu smântână,  
1 ou întreg,  
1 linguriță zahăr pudră.

Se face un aluat și se întinde cu sucitorul de mărimea unui deget.

Separat: 1 pahar mare de făină, un pahar mic cu untură, margarină sau unt( poate fi 100gr. unt sau un jumătate pachet de margarina).

Se frământă bine împreună, apoi se întinde primul aluat, iar pe el cu un cuțit se întinde al doilea aluat.

Apoi din tot aluatul se formează un sul și se dă forma unei armonici. Se taie în două și se taie cu sucitorul, se pune în tavă. Peste el se pune pesmet sau gris, pe urmă se pun merele, brânza sau nuca. A doua foaie se pune deasupra și se înțeapă cu furculița pentru a nu face bășici.

Merele nu trebuie prăjite, se pun curățate și date prin răzătoare, însă crude și se poate pune și scorțișoară. După ce s-a copt se iasă puțin să se răcească și se presară cu zahăr pudră. Se taie în tavă.

## Ana

Ingrediente: 500gr făină,  
1 praf de copt,  
150gr zahăr,  
3 gălbenușuri,  
150gr untură,  
4 lg lapte sau smântână.

Din coca obținută se fac 3 foi, din care una se zdrobește pt. umplutură.

Umplutura: 5lg lapte,  
2lg rom,  
2lg cacao,  
2lg nucă măcinată,  
5lg gem.

Se umplu foile. Se bat albușurile spumă, se adaugă zahăr, se pune peste prăjitură, se dă la cuptor la un foc potrivit timp de 10 minute.

## Bile cu rom

Ingrediente: 100gr alune răzuite,  
120gr nucă de cocos(fulgi),  
100 gr unt sau margarina,  
100 gr zahăr pudră,  
1 plic zahăr vanilat,  
100 gr ciocolată răzuită,  
4-5 linguri rom.

Alunele răzuite împreună cu fulgii de nucă de cocos se coc ușor apoi se răcesc. Se freacă untul până capătă aspect spumos, apoi amestecând continuu se adaugă zahărul, zahărul vanilat, ciocolata și romul. În continuare se adaugă alunele răzuite și fulgii de nucă de cocos și se amestecă până se obține o masă uniformă.

Din această compoziție se formează mici bile care se tăvălesc prin nucă de cocos, nuci răzuite sau migdale răzuite. Se așează bilele în mici forme de hârtie și se pun ia rece.

## Bilute de brânză

Ingrediente: 300gr brânză,  
100gr făină,  
2 ouă,  
1 vârf de praf de copt,  
sare,  
piper.

## **Biscuiți cu mașina**

Ingrediente: 60 deca făină,  
25 deca unt,  
30 deca zahăr praf,  
2 gălbenușuri,  
1 ou întreg,  
1 praf de copt,  
o vanilie și coaja de lămâie.

Se dă prin mașina de carne cu formă.

## **Bomboane cu rom**

Ingrediente: 1/2kg biscuiți,  
200gr zahăr praf,  
200gr unt,  
100 gr nuci măcinate,  
1 dl rom,  
2 linguri cacao,  
zahăr tos,  
1 pachet stafide.

Se macină fin biscuiții. Se caramelizează 100gr zahăr, se dizolvă cu o jumătate cană apă fierbinte, se lasă să se răcească, se freacă 200gr unt cu 100gr zahăr praf, se adaugă romul, cacao și nucile rase și se amestecă cu biscuiții pisați. Se fac cocoloașe de mărimi egale. Pe fiecare cocoloș se lipesc 2-3 stafide înmuiate în rom. Se tăvălesc prin zahăr tos și se pun pe o tavă să se usuce.

## **Careu**

Ingrediente: 3 ouă întregi,  
1 cană lapte,  
1 lg cacao,  
vanilie,  
bicarbonat stins cu oțet,  
2 lg făină și restul pesmet.

Se face un sirop din zahăr ars și se toarnă peste blatul răcit. Se fac două budinci, de preferință de zmeură sau căpșuni. Se pune frișca și se rade ciocolată.

## **Castel**

Ingrediente: 250g zahăr,  
50g untură,  
3 linguri miere de albine,

2 ouă,  
1 linguriță amoniac,  
1 linguriță bicarbonat,  
4-5 linguri lapte în care se stingebicarbonatul și amoniacul,  
600g făină.

Se frământă toate la un loc și se împarte în 2 părți. Dintr-o parte se coc 2 foi pe dosul tăvii. Din cealaltă parte care se amestecă cu cacao, se modelează cu mâna 12 bețișoare groase cât un creion și lungi cât tava. Se coc pe dosul tăvii. După ce s-au copt, foile se taie în câte trei părți egale.

Crema: 2 budinci care se fierb în 600ml lapte și după ce se răcesc se amestecă cu un unt stors de apă și frecat cu 250g zahăr.

Modul de așezare: Se pune o foaie, se unge cu cremă și se așază 3 bețe. Apoi se unge iar cu cremă și se pun 2 bețe. Se unge din nou cu cremă și se pune în vârful piramidei un băț. Celelalte două părți din foaie se ung cu cremă și se pun pe lateral. Peste cele două castele se pune glazură și frișca.

Glazură rece: 6 linguri zahăr pudră, 3 linguri cacao, 2 linguri apă. Toate se amestecă bine și se pune puțin unt și vanilie după gust.

### **Chiftelute de ton cu sos**

Pentru chifteluțe: 100gr fulgi de cartofi,  
350ml apă fiartă,  
400gr ton din conservă,  
piper negru,  
3 linguri ulei,  
sos chili.

Pentru sos: 1 linguriță făină,  
50ml lapte,  
2-3 linguri cașcaval ras,  
1 linguriță unt,  
sare.

#### **Mod de preparare:**

Chiftelutele: Pune fulgii de cartofi într-un bol. Toarnă deasupra apa clocotită și amestecă cu o furculiță, până când se formează o pastă omogenă. Adaugă tonul, 2 linguri din sosul chili și piperul și amestecă bine. Împarte compoziția în 8 și fă chiftelutele. Pune-le pe un tocător și lasă-le să se odihnească cel puțin 15 minute. Încinge uleiul în tigaie și pune-le la prăjit, pe ambele părți.

Sosul: Pune 2/3 din lapte la fiert. Cu restul de lapte rămas, diluează făina. Această compoziție se toarnă peste laptele care fierbe și se amestecă tot timpul. Când se ia de pe

foc adaugă untul și cele 2-3 lingurițe de cașcaval și amestecă bine.

Trucul nostru: Chifteluțele vor fi mai fragede dacă vei adăuga puțin miez de pâine în compoziție.

### **Cornulete de vanilie**

Ingrediente: 12 deca unt,  
12 deca zahăr,  
12 deca nucă măcinată,  
3 ouă numai gălbenușurile.

Se freacă toate la un loc, în afară de nucă, până când se face spumă. După ce s-a făcut ca spuma, punem nuca și 25 deca făină, 2 prafuri vanilie și facem cornulete mărunte și se pun la copt. Se coc puțin să rămână albe. Apoi le dăm prin zahăr praf.

### **Covrigei**

Ingrediente: 700 gr. făină,  
1 margarina,  
1 ou,  
1 cană smântână,  
2 linguri sare,  
lapte cu drojdia dospită.

Se amestecă făina cu margarina, oul, smântână, sarea. Se pune laptele cu drojdia, se face un aluat, se lasă să se odihnească. Se fac covrigi, se dau la cuptor și se coc.

### **Cremă de zahăr ars**

Ingrediente: 5 linguri pline cu zahăr,  
100 gr unt,  
2 linguri cu făină,  
0,5l lapte,  
vanilie.

Se arde puțin zahărul, se amestecă cu unt până se topește untul.

Deoparte se amestecă făina cu laptele și vanilia și apoi se toarnă peste zahărul ars cu unt.

Se pune la foc mic și se amestecă până se îngroașă. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin și apoi se pune de caldă în cupe. Se lasă să se răcească.

### **Cremeș I**

Pentru cremeș se întind două foi cât tava și se coc pe dosul tăvii, iar între ele se pune crema.

Crema de vanilie: 2 vanilii,  
4 ouă,  
200gr zahăr,  
4 linguri făină,  
3/4 l lapte.

Se amestecă zahărul, făina, se pune câte un ou, apoi laptele. Se fierb la foc mic amestecând continuu până se îngroașă. Se pune vanilie. Crema se pune fierbinte între foi. Când se răcește, se taie cu un cuțit ascuțit.

### Cremeș II

Prima cocă: 1 cană făină neîndesată,  
3 gălbenușuri,  
lapte cât cuprinde.

Se face un aluat normal.

Se întinde prima foaie peste care se întinde coca cu margarina, se face sul și se taie în 8 părți. Se suprapun tot câte 2 părți din care se face o foaie, se coace pe dosul tăvii.

Crema: 6 gălbenușuri,  
2 l lapte,  
1 cană de zahăr,  
8 linguri de făină.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se pune făina care se diluează cu laptele oprit din cei 2 l și se toarnă în restul laptelui care fierbe. Aproape când este gata se pune 1/4 pachet de unt, iar albușul de la cele 9 ouă se bate cu zahărul și se toarnă în cremă și 5 pachete de vanilie. Când e caldă crema se pune între foi. Deasupra se presară zahăr praf și se pune la rece.

### Cremeș III

Ingrediente: 8 ouă,  
9 linguri de făină,  
300 gr zahăr tos,  
1l lapte,  
1 vanilie,  
200 gr margarină.

Gălbenușurile se freacă cu zahărul până se topește. Cele 8 albușuri se bat spumă. Se topește pe foc margarina și se adaugă peste gălbenușuri, răcită, tot câte un pic. Se adaugă concomitent făina și câte un pic de lapte. Se unge tava cu untură și se tapează cu făină. Se bagă în cuptor și se ține 1-2 ore la foc foarte mic.

## *Deliciul din Pădurea Neagră*

Blat de tort din 4 ouă (în tavă dreptunghiulară).

300gr stafide se pun la macerat timp de 3 zile într-un sirop cu puțin coniac sau rom (100 gr).

Peste blatul de tort se pune un strat de stafide de seara, iar dimineța se bate 400gr frișca la care se adaugă 50gr zahăr pudră.

Se acoperă stafidele cu frișca peste care se rade ciocolată amăruie.

### *Doboș*

Ingrediente: 500gr făină,  
150 gr untură,  
2 ouă întregi,  
200gr zahăr pudră,  
100 gr lapte,  
1/2 praf de copt.

Se fac 6 foi.

### *Ekler*

Ingrediente: 100 gr lapte,  
100 gr apă,  
100 gr untură,  
150 gr făină,  
5 ouă,  
Sare

Apa cu untura, laptele se pune la fiert, când dă în clocot se ia de pe foc, se adaugă făina și se amestecă bine.

Se ia de pe foc și pe rând se adaugă 5 ouă întregi frecându-se timp de o jumătate de oră.

Se lasă 1/2 oră să se odihnească.

Se unge tava cu ulei sau cu untură, se așează grămăjoare mici (cu cornetul de preferință) în tavă.

Se pune la cuptorul cald și nu se deschide ușa timp de 15 minute.

Crema: 700 gr lapte din care se iau 100gr, iar restul se pune la fiert cu 150gr zahăr, vanilie

Făina (150gr) se amestecă cu laptele rece, se adaugă 5 linguri zahăr și 5 gălbenușuri. Albușul se bate spumă cu 100gr zahăr.

Când fierbe laptele se toarnă amestecând, apoi după ce am mai răcit, se amesteca cu albușurile spumă.



## **Foi pentru prăjituri**

Ingrediente: 3 ouă întregi,  
7 linguri ulei,  
7 linguri zahăr,  
1 lingură amoniac,  
1 lingură oțet,  
făină cât cuprinde.

Se freacă ouăle cu uleiul, se adaugă zahărul, amoniacul, oțetul și apoi făina. Se împarte în 5 foi care se coc pe dosul tăvii.

Se pudrează cu zahăr praf. Se pot umple cu mere , brânză de vaci, marmeladă sau nuci.

## **Foi cu miere de albine**

Ingrediente: 1 pahar zahăr praf,  
1 pahar miere de albină gol de un deget care se completează cu ulei,  
2 ouă,  
1 lg bicarbonat.

Se amestecă bine și se împarte în 4 foi.

## **Foi cu salicale**

Ingrediente: 400gr făină,  
100 gr zahăr,  
100 gr unsoare,  
1 ou întreg,  
un sfert de ulei,  
un sfert de lapte.  
2 lingurițe salicale,  
puțină făină,  
sare.

Se fac 6 foi. Se pun la copt.

Crema : 1 cană de zahăr se rumenește puțin și pe urmă se pune jumătate cană de apă. Se lasă să fiarbă până se topește zahărul.

Din 3 linguri de făină se face îngroșală cu o cană de lapte, se fierbe până îi ia gustul de făină.

Se pun și 2-3 plicuri de zahăr vanilat.

## **Garnitură din zarzavat**

Ingrediente: 2kg ceapă,  
5 kg ardei gras,  
10 kg gogoșari,  
5 ardei iuți,  
1l oțet,  
1 kg  
zahăr,  
3 linguri miere de albină,  
un conservant,  
sare.

Se călesc puțin pe cuptor și se pun în borcane.

## **Ghiveci rapid**

Pentru 4 persoane:

O conservă mare de iahnie de fasole cu cârnați, un borcan mare de fasole verde, 300gr slănină, 5-6 linguri de pastă de tomate, sare, piper, o baghetă.

Mod de preparare:

Toarnă iahnia într-o tigaie și amestec-o cu pasta de roșii, cu fasolea și cu slăcina tăiată cubulețe.

Pune tigaia pe foc, la flacără mică și lasă-l să fiarbă 2-3 minute.

Înainte de a lua tigaia, adaugă sare și piper după gust și amestecă bine.

Toarnă amestecul într-un vas de yena sau într-o cratiță, iar deasupra așază feliile de baghetă.

Bagă vasul la cuptor și lasă-l timp de 10 minute(până când se rumenește pâinea).

Trucul nostru:

Acest fel de mâncare se poate prepara și cu alte ingrediente.

Poți înlocui șunca sau fasolea cu alte legume ori resturi de carne, mezeluri, pe care le ai prin casă.

## **Glazură**

Ingrediente: 5 linguri lapte,  
6 linguri zahăr,  
1 lingură cacao.

Toate se fierb 10 minute și se pune pe foi.

## Gogoşari pentru iarnă

]     Ingrediente: 5kg gogoşari,  
                  300 gr zahăr,  
                  250 ml oţet,  
                  1 lingură sare.

## Greta Garbo

200gr unt frecăm cu două linguri zahăr praf, 1 ou întreg şi un gălbenuş, praf de copt, foarte puţin bicarbonat şi vanilie, 400gr făină o frământăm şi o împărţim în 3. Se poate pune eventual şi 1-2 linguri de smântână dacă este nevoie.

Se umple cu dulceaţa de caise peste care se presară nucă amestecată cu zahăr. Se înţeapă cu furculiţa. Deasupra se pune glazură.

## Haiose si cremeş din osânză

Coca I: 640gr făină,  
          2 gălbenuşuri,  
          1 pahar vin(100 ml),  
          2 linguri oţet,  
          un pic de apă caldă cu sare.

Din toate se face un aluat potrivit de moale.

Coca II: 260gr făină,  
          600gr osânză dată prin maşină,  
          se amestecă şi se împarte în 3 părţi egale.

Se întinde primul aluat subţire, pătrat şi se unge cu o parte din coca II.

Se împătură în patru, se înveleşte cu un şervet ud şi stors şi se pun în frigider o oră. Apoi se întinde din nou şi se unge cu partea a doua de osânză şi se repetă şi cu a treia parte.

Când este gata se acoperă cu un şervet ud şi stors şi se pune într-o cratiţă în frigider, unde se lasă până a doua zi.

A doua zi se ţine o oră în bucătărie şi apoi se taie cu un cuţit fierbinte în şase părţi. Se întinde o foaie de % cm., se taie pătrăţele şi se umple cu dulceaţa. Se coc ia foc iute.

## Înghetată falsă

Blat: 6 gălbenuşuri se freacă cu 150gr zahăr, 2 linguri oţet, 3 linguri făină, 2 linguri cacao, 1 praf de copt stins. Se bat 6 albuşuri spumă. Se amestecă uşor cele 2 compoziţii.

Crema: din 200 ml lapte, o parte se ia, iar restul se pune la fiert. Într-un castron se pun 4 gălbenușuri, o lingură de făină, 1 vanilie și laptele care a fost luat. Se amestecă foarte bine apoi se toarnă treptat laptele care fierbe, amestecându-se până se îngroașă.

După răcire se adaugă 250gr unt frecat cu 3 linguri de zahăr pudră.

Crema se pune peste blat, iar peste cremă se pun albușurile (4) bătute spumă cu 250gr zahăr. Se răzuiește ciocolată.

## *Khec I*

Ingrediente: 750 gr făină,  
300 gr untură sau unt,  
450 gr zahăr,  
4 ouă,  
1 cană lapte,  
1 și 1/2 praf de copt,  
2 prafuri de vanilie,  
rom,  
rahat,  
nuci,  
stafide.

Se freacă untul cu zahărul până se albește și pe urmă se pune laptele câte puțin și se freacă bine. După aceea se pune făină, în făină se pune praful de copt și se amestecă bine.

Se pune apoi albușul bătut spumă. Se unge tava cu ulei și se pune compoziția la cuptor. Pentru a nu se lăsa checul, se amestecă din compoziție cu cacao și se pune la fundul tăvii.

## *Khec II*

Ingrediente: 3 ouă,  
50gr unt,  
225gr zahăr pudră,  
125gr lapte,  
225gr făină,  
1 pachet praf de copt,  
unt pentru uns formă.

Se freacă spumă untul proaspăt, se adaugă zahărul pisat sau tos, fin cernut și gălbenușurile puse pe rând.

Se pregătește laptele rece și făina cernută în care s-a amestecat un pachet de praf de copt.

Când untul a cuprins bine gălbenușurile și zahărul, se pune alternând lapte și făină, amestecând continuu. La sfârșit se adaugă cele trei albușuri bătute spumă.

Se unge cu unt o formă rotundă de tort sau una dreptunghiulară, se toarnă compoziția și se coace la foc bun. Se taie după ce s-a răcorit.

### **Khēc III**

Ingrediente: 6 ouă,  
1/2 kg făină,  
1/2kg zahăr pudră,  
1 praf copt,  
2 vanilii,  
coajă de lămâie,  
rom, cacao,  
2 păhărele ulei,  
2 păhărele lapte,  
150gr nucă tăiată feliuțe.

Se freacă 6 gălbenușuri cu 1/2 zahăr pudră (care se pune tot câte un pic să nu se întărească).

La urmă se pune uleiul tot așa câte un pic.

Se pune laptele.

În 100 gr lapte se pune praful de copt și se omogenizează bine.

Apoi se rade o lămâie în cocă și se bat cele 6 albușuri și se pun încet în cocă.

După ce am frământat se ia un sfert din cocă și se freacă cu 2 linguri cacao, romul și nuca.

Se pune coca în tăvi unse și tapetate cu făină, iar pe mijloc se pune coca cu cacao. Se coace la foc încins și apoi la economic.

### **Khēc IV**

Ingrediente: 5 ouă,  
1 cană zahăr,  
50 ml ulei,  
un praf de copt stins cu oțet.

5 albușuri se freacă cu zahărul.

Gălbenușurile se freacă foarte puțin cu uleiul și se pune un praf de sare.

Se amestecă cu albușurile, se pune praful de copt stins cu oțet și făină cât cuprinde.

### **Khēc V**

Ingrediente: 8 ouă,  
18 linguri ulei,  
18 linguri zahăr,  
20 linguri făină,  
o jumătate linguriță bicarbonat.

## **Keciap I**

Ingrediente: 10 cepe roșii,  
15 gogoșari roșii,  
8 ardei iuți,  
3 țeline cu frunte,  
foi de dafin,  
cimbru.

Toate se fierb în apă puțină.

Fierete se dau prin mașina de roșii și se adaugă: II bulion, 200gr oțet, 200gr.zahăr, 1 lingură sare. Se fierbe împreună până devine pastă. Se pune caldă în borcane, rece se bagă în câmară.

## **Keciap II**

Ingrediente: 10-12 gogoșari,  
2 țelini mari,  
2 cepe mari,  
1 sau 2 ardei iuți,  
2 căpățâni usturoi,  
1/2 bulion,  
2 linguri zahăr,  
puțin oțet,  
1 linguriță piper,  
1 linguriță sare.

Se toacă toate prin mașina de carne și se fierb 2 ore. Se pun în borcănașe mici.

## **Lichior de bere**

Ingrediente: 1 sticlă bere,  
250gr spirt,  
1 cană zahăr,  
1 vanilie.

## **Lichior de cacao**

Ingrediente: 4 lg cacao,  
3 pahare zahăr,  
3 pahare apă.

Se fierb 5min.

Se ia de pe foc și se adaugă o linguriță zeamă de lămâie și când este rece se pune 250 gr spirt.

## **Lichior ness**

Ingrediente: 200gr zahăr,  
2 lg ness,  
500 ml apă,  
300 ml alcool

Se face sirop din apă și zahăr, apoi se adaugă nessul frecat cu 1 lg de zahăr. Se amestecă la rece.

## **Lichior de ouă**

Ingrediente: 6 dl lapte se fierbe,  
un baton de vanilie,  
4 pachetele de zahăr vanilat.

Se freacă 1/2 oră 6 gălbenușe cu 35 deca zahăr praf. Când e gata de frecat se adaugă pe rând câte o lingură de lapte și la urmă 3 dl de spirit.

## **Nuci**

Ingrediente: 4 ouă,  
1 margarina,  
1 cană zahăr,  
1 ling bicarbonat,  
coajă de lămâie,  
făină cât cuprinde.

Se dă prin formă și se coace.

## **Pateuri surpriză**

Pentru 2 porții: un pachet aiuat congelat,  
un ou bătut,  
400 ml supă de pui,  
200 gr porumb din conservă,  
450 gr șuncă din conservă.  
piper negru măcinat

### **Mod de preparare:**

Decongelează aluatul. Taie-l în 2 părți egale sub formă de pătrate. Taie o ramă în jurul fiecărui pătrat (aprox. 2 cm lățime), lăsând netăiate două colțuri diametral opuse. Umezește cu apă conturul pătratului. Ridică cele 2 colțuri decupate și petrece unul peste altul ca și cum l-ai împleti. Lipește vârfurile prin apăsare de colțurile libere ale pătratului.

Pune pătratele de aluat în cuptorul încins, după ce te-ai uns dasupra cu ou. Ține-le la cuptor 15 min. până când aluatul devine auriu.

#### Umplutura:

Toarnă supa de pui într-o tigaie. Adaugă boabele de porumb fiert și o parte din bucățile de șuncă. Pune amestecul pe foc și lasă-l să fiarbă câteva minute. Adaugă piperul. Ia câte o linguriță din umplutură și toarn-o în formele de aluat scoase din cuptor. Ornează-le cu câteva felii din șunca rămasă.

Trucul nostru: Dacă mai ai și resturi de carne de pui din supă, toacă-ie mărunț și adaugă-le în umplutură. Astfel, pateurile vor fi mai apetisante și mai sățioase.

### **Pastă iute**

Ingrediente: 1kg ardei roșii,  
1kg gogoșari sau ardei roșii,  
10 bucăți ardei iuți,  
4 linguri sare,  
250 ml oțet,  
4 linguri zahăr.

Ardeii, gogoșarii și ardeii iuți se dau prin mașina de tocat carne. Pasta obținută se amestecă cu celelalte ingrediente și se amestecă 2 zile după care se pune în borcan.

### **Pizza rapidă**

Ingrediente: 2 ouă,  
8 lg rase de făină,  
200gr salam,  
ulei,  
200gr brânză rasă.

Se bat bine ouăle, se amestecă cu făina, bicarbonatul stins, salamul cubulețe, 1/2 din brânză. Într-o tavă se pune uleiul să se încingă bine, apoi se toarnă compoziția care se coace pe ambele părți. Pe deasupra se presară restul de brânză și se pune keciap.

### **Plăcinte mocănești**

Ingrediente: 0,5kg făină,  
1 ou,  
6 linguri ulei,  
sare,  
lapte cât cuprinde.

Se face un aluat, se împarte în bucăți din care se fac plăcinte tăiate la mijloc în două locuri. Se pudrează cu zahăr.



## **Prăjitură**

Ingrediente: 500gr făină,  
250gr margarina (unt ),  
2 ouă,  
250gr zahăr tos,  
25gr drojdie,  
o linguriță bicarbonat stins cu oțet sau lămâie,  
un pic de marmeladă,  
nucă măcinată,  
se pun și mirodenii.

Se face un aluat din făină, margarina, gălbenușuri și drojdie, bicarbonat și se frământă bine și se lasă 30 minute să se odihnească. Se întinde, se pune marmeladă de fructe, se rulează și se pun deasupra albușurile bătute cu zahăr spumă și se pune nuca în albușuri. Deasupra se pun cireșe din compot. Se bagă la cuptor 40minute. Se scot și se taie bine.

## **Prăjitură albă I**

Ingrediente: 10 linguri de lapte,  
8 linguri de zahăr,  
8 linguri de ulei,  
1 ou întreg.

Toate se fac foi și se umple cu șerbet și unt sau cum dorești.

## **Prăjitură albă II**

Ingrediente: 400gr făină,  
100 gr unt,  
100 gr zahăr tos,  
1 ou,  
1 linguriță amoniac  
topit în 100gr lapte cald.

Toate se amestecă, se împarte în 3 și se coc pe dosul tăvii.

Crema: 1/2 l lapte,  
3 linguri făină,  
1/2 vanilie,  
250gr zahăr praf.

Laptele se fierbe jumătate. În cealaltă jumătate se face îngroșala din făină și se amestecă cu laptele care fierbe. Când s-a îngroșat îl lăsăm să se răcească și adăugăm 250gr unt frecat cu 250gr zahăr. Se ung foile și se lasă o zi sau două.

## **Prăjitură bărnace**

Ingrediente: 11 linguri ulei,  
11 linguri zahăr,  
1 linguriță bicarbonat,  
2 ouă, puțină sare,  
3 deți de lapte,  
1 deț de cafea neagră,  
făină cât cuprinde.

Toate se amestecă nu prea tare.

## **Prăjitură cu brânză de vacă**

Pasul 1. Ingrediente: 300gr făină,  
o cană zahăr pudră,  
un gălbenuș,  
100 gr unt,  
2 linguri smântână,  
un praf de copt dizolvat în zeamă de lămâie

Din toate acestea se face o cocă. Se pune în tavă unsă cu unt și nivelată uniform.

Pasul 2. Ingrediente: 1 șil/2kg brânză de vaci,  
10 gălbenușuri,  
100 gr zahăr praf,  
2 linguri pesmet,  
o mână bună de stafide.

Brânza de vacă se dă prin sită, se pun pe rând câte două gălbenușuri și se freacă bine până este ca o pastă.

Apoi se adaugă zahărul, smântână, stafidele.

Apoi se bat cele 10 albușuri și se amestecă ușor cu brânza.

Se coace la foc foarte încet.

Deasupra se unge cu un gălbenuș. Înainte de a pune brânza se presară pe prima cocă un pic de pesmet.

## **Prăjitură cu bulion**

Ingrediente: 11 linguri de ulei,  
11 linguri de zahăr,  
11 linguri de bulion,  
1 praf de copt,  
puțină sare,  
puțină esență de rom,  
făină cât cuprinde.

Se fac 4 foi, se coc și pe urmă se umplu cu marmeladă.

## **Prăjitură cu cacao I**

Ingrediente: 300gr făină,  
100 gr untură,  
100 gr zahăr praf,  
1 lingură cacao,  
1 ou,  
4 linguri lapte în care se dizolvă o linguriță de amoniac.

Din toate acestea se face o cocă și se împarte în două, se coace pe dosul tăvii.

Trei gălbenușuri, 12 linguri zahăr praf se freacă, apoi adăugăm pe rând 6 linguri apă și 12 linguri făină.

O linguriță amoniac și cele trei albușuri bătute spumă cu linguri de apă.

Compoziția aceasta o coacem tot în tavă unde am copt foile, ca să fie la fel de mari. În tavă, înainte de a pune compoziția, punem hârtie fără a se unge.

Se coace la foc potrivit. Această foaie, după ce s-a răcit, se stopește cu coniac sau rom, în care se pune sirop, se stopește pe ambele părți.

Crema: 200 gr unt,  
200 gr zahăr praf.

Se freacă untul cu zahărul spumă, separat într-o cratiță se fierbe 400 gr lapte cu o lingură de făină să fie o pastă grosă, se pune 1 praf de vanilie și când se răcește se amestecă cu untul și zahărul care au fost frecate spumă.

Se pune o foaie din prima compoziție apoi crema, iar pe urmă foaia galbenă, crema și la urmă cealaltă foaie din prima compoziție.

## **Prăjitură cu cacao II**

Ingrediente: 250 gr făină,  
200 gr unt,  
250 gr zahăr praf,  
coajă de lămâie,  
1/2 praf de copt,  
10 gălbenușuri.

Se freacă 15-20 minute untul cu zahărul praf până se face spumă.

Se adaugă tot câte 2 gălbenușuri și se omogenizează bine.

Se adaugă făina cu praful de copt și coaja de lămâie.

Se pune în tavă tapetată cu făină.

Coca II: 10 albușuri,  
250 gr zahăr praf,  
250 gr nucă,  
2 linguri cacao,  
o lingură rom.

Se bat albuşurile cu zahărul peste care se adaugă nuca tocată, o mână de stafide, un praf de vanilie, cacao şi o lingură de rom.

Se pune peste cealaltă cocă în tavă.

Se dă la cuptor încins, iar pe urmă se dă la potrivit.

Trebuie să stea o oră în cuptor.

### **Prăjitura Caramel**

Ingrediente: 350 gr făină,  
100 gr margarina,  
1,5 linguri smântână,  
100 gr zahăr praf,  
1/2 linguriţă bicarbonat,  
2 ouă întregi.

Se fac 5 foi pe dosul tăvii.

Crema :2 linguri zahăr caramelizat se stinge cu 3 linguri cafea (concentrată).

Se fierbe o jumătate litru lapte cu trei linguri făină, apoi se adaugă două pachetele zahăr vanilat şi 200gr zahăr praf care se freacă cu 200 gr unt. După ce s-a terminat crema se amestecă bine cu Vitacava sau nes caffè. Deasupra se pune glazură.

### **Prăjitură cu căpşuni**

Ingrediente: 140 gr unt,  
250 gr făină,  
1 gălbenuş de ou,  
2 linguri de zahăr praf,  
o lingură de zeamă de lămâie sau vin alb.

Crema: 5 albuşuri de ouă,  
5 linguri de zahăr praf,  
0,5kg căpşuni.

Se frământă o cocă din făină, unt, gălbenuş şi zahăr praf şi se iasă o jumătate de oră să se odihnească.

Se întinde foaie de un jumătate de deget, se pune în tavă şi se coace să fie de un galben deschis.

Se bat albuşurile cu zahăr praf, se amestecă cu căpşunile până se face o spumă.

Această compoziţie se toarnă peste foile reci, apoi se introduce la cuptor la foc potrivit şi cu uşa jumătate deschisa.

Se coace până se usucă puţin.

## **Prăjitură cu chimin**

Ingrediente: 500gr făină,  
5 gălbenușuri,  
1/4 pachet unt,  
1 praf copt,  
puțină sare,  
2-3 linguri smântână

Se întinde foaie subțire ca și pătura de tăieței, se unge cu albușul de ou se pune puțină sare peste ea și chimin. Se taie în formă de pișcoturi și se pune la copt.

## **Prăjitură colorată**

Ingrediente: 2 căni lapte,  
1 cană zahăr,  
5 ouă,  
1 cană untură,  
2 linguri cacao,  
făină cât cuprinde,  
o mână nucă tăiată și mirodenii.

## **Prăjitură cu cremă de lămâie**

Ingrediente: 400gr făină,  
100 gr margarina,  
100 gr zahăr,  
200ml lapte,  
1 ou,  
sare,  
coajă de lămâie,  
cacao,  
1 praf de copt

Se freacă margarina cu zahărul până ce acesta se topește. Se pune apoi laptele, făina și oul, praful de copt stins cu oțet, coaja de lămâie. Se împarte în 2 părți și se coc pe dosul tăvii.

Blatul: 5 ouă,  
10 lg de zahăr,  
8 lg făină,  
3 lg de apă.

Crema : se face gris din 1/2 lapte și zahăr după gust. După ce s-a răcit se pune margarina sau un unt, se pune coaja și zeama unei lămâi și se freacă până se întărește.

## **Prăjitură cu gem**

Ingrediente: 4 ouă,  
200 gr făină,  
200 gr zahăr,  
1 praf de copt,  
1 lămâie,  
4 linguri de apă,  
2 lg ulei

Se freacă gălbenușul cu zahărul, se pune praful de copt, se adaugă apa și uleiul( pe rând câte o lg), se adaugă făina și albușul bătut spumă. Se unge o tavă cu margarina sau unt, se pune coca și se dă la cuptor.

Crema: 2 pachete biscuiți rași,  
nuci pisate,  
150 gr unt sau margarina,  
rom,  
cacao,  
vanilie,  
150 gr zahăr pudră

Se pune deasupra blatului gem și după aceasta se întinde crema. Se acoperă cu glazură de cacao.

## **Prăjitură de lămâie**

Ingrediente: 500gr făină,  
3 ouă,  
18 deca untură,  
1 ling salicale,  
20 deca zahăr, sare,  
coaja de la o lămâie

Se fac foi și se coc.

Crema: 5 linguri zahăr, 1 ceașcă lapte. Se pune zahărul și se fierbe puțin, iar din 3 linguri făină și o jumătate ceașcă lapte se face îngroșală. Se lasă să se răcească și pe urmă se pune un unt, coaja de lămâie și zeama de lămâie.

## **Prăjitura Felicia**

Ingrediente: 500 gr făină,  
150 gr untură(margarină),  
3 gălbenușuri,

150 gr zahăr tos,  
1 praf de copt se stinge cu zeamă de lămâie,  
2 linguri apă,  
3 linguri smântână,  
sare.

Se fac 3 foi și se coc pe dosul tăvii.

Umplutura: Se sfarmă una din foi care este mai urâtă( de mărimea unui bob de porumb trebuie să fie sfărâmiturile). Sfărâmituriile se înmoaie în 200ml lapte rece în care se pune 50 gr zahăr.

175gr unt se freacă cu 150 gr zahăr praf. Apoi se pun 2 linguri cacao și 200 gr dulceață. Se amestecă toate și se pun între foi.

Glazura: cele 3 albușuri se bat cu 250 gr zahăr tos, deasupra unui vas cu aburi până se întărește. Pe urmă se toarnă deasupra pe prăjitură și peste glazura de albuș se presară nucă măcinată.

### **Prăjitură de mătase**

Ingrediente: 300 gr făină,  
200 gr margarină,  
1 gălbenuș,  
2-3 linguri smântână

Se fac 5 foi care se coc pe dosul tăvii.

200 gr unt se freacă spumă cu 100 gr zahăr. Se adaugă 2 gălbenușuri, 6 linguri gem de caise, 6 linguri lapte fierbinte, o vanilie. Primele 4 foi se umplu cu cremă. A 5-a se amestecă cu nucă prăjită și tăiată mărunt și se pune ca glazură.

### **Prăjitură cu mere**

Ingrediente: 120 gr făină,  
1 ou,  
100 gr smântână,  
1 praf de copt,  
sare

Din toate se face un aluat. Separat se amestecă 120 gr margarină cu 100 gr făină din care se formează al II-lea aluat.

Se întinde din primul aluat o foaie peste care se pune al II-lea aluat și se face sul.

Se lasă 10'. Se taie în două și se întind două foi.

Se presară făină în tavă, se pune prima foaie, peste care se presară gris, apoi se pun merele care s-au stors în prealabil, se amestecă merele cu zahăr și scorțișoară și se pune peste prima foaie în tavă.

Peste mere se pune a doua foaie și se pune la foc când este gata.

## *Prăjitură cu mere*

Ingrediente: 400 gr făină,  
1 plic praf de copt,  
200 gr margarina,  
200 gr zahăr,  
3 plicuri zahăr vanilat,  
1 ou,  
1 kg mere,  
75gr stafide,  
100 gr migdale,  
100 gr zahăr,  
1 lingurița scorțișoară,  
1 ou bătut pentru uns.

Făina, praful de copt, margarina, zahărul, zahărul vanilat și oul se amestecă și se face aluatul.

Pe o treime din aluat se pun forme, iar cu cealaltă treime se va acoperi partea tăiată în forme.

Merele se decojesc, se taie în bucăți și se fierb în 1/8 litri apă.

Merele se amestecă apoi cu stafidele, cu 100 gr zahăr, 1 zahăr vanilat, 50 gr migdale și se pun apoi pe aluat.

Cu ultima treime de aluat se acoperă merele, după care se unge aluatul cu oul bătut, în cele din urmă se amestecă 2 linguri mari de zahăr cu zahăr vanilat și se întinde peste prăjitură.

Se lasă la copt timp de 70 minute la o temperatură de 200 grade.

## *Prăjitură cu mere sau cu brânză*

Ingrediente: 4 gălbenușuri,  
3 linguri zahăr,  
1 vârf bicarbonat,  
o jumătate de lămâie strecurată plus coaja.

Toată compoziția se freacă bine.

9 linguri ulei amestecate bine cu 9 linguri iaurt și 10 linguri făină.

Se pune la copt.

Când este jumătate gata se pune umplutura: 1 kg și jumătate mere dustulite cu puțină scorțișoară, se îndulcește după gust.

Pe deasupra se pun 4 albușuri bătute spumă cu 8 linguri de zahăr.



## *Prăjitură cu mere sau vișine*

Ingrediente: 250 gr zahăr,  
250 gr făină,  
4 ouă,  
6 linguri de apă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de 15 minute și se pun cele 6 linguri de apă. Apoi se bat albușurile și se amestecă împreună. Se pune apoi pe rând făina. Deasupra se pun vișinele sau mere sau caise. Dacă tava este mare se face porție dublă.

## *Prăjitură cu mere și ciocolată*

Ingrediente: 125gr unt (și grăsime pentru uns tava),  
125 gr zahăr,  
sare,  
1 pachețel zahăr vanilat,  
3 ouă,  
200gr făină,  
50gr cacao,  
50 ml lapte,  
5 mere mici,  
1 linguriță praf de copt,  
suc de lămâie.

1. Bate untul spumă cu mixerul și adaugă zahărul, zahărul vanilat, ouăle și sarea. Amestecă până când observi că zahărul s-a dizolvat.

2. Amestecă praful de copt cu cacao și presară-le printr-o sită peste aluat. Adaugă laptele și amestecă. Unge tava, pudrează-o cu făină și toarnă o treime din aluat în ea.

3. Curăță merele, taie-le în jumătate și scoate sâmburii cu o linguriță. Picură zeamă de lămâie peste jumătățile de măr și pune-le pe aluat, una lângă alta.

4. Pune un strat de aluat peste mere, așază celelalte jumătăți de măr deasupra și toarnă apoi restul aluatului în tavă. Coace prăjitura aproximativ 45 de minute.

### Trucuri:

- Ca prăjitura să aibă un gust deosebit, alege mere mai acrișoare. Gustul lor va contrasta într-un mod rafinat cu cel al aluatului cu ciocolată.
- Prăjitura va căpăta mai multă savoare dacă, înainte de a pune merele în tavă, presari puțină scorțișoară deasupra.
- Pentru a-i da prăjiturii un gust deosebit, presară zahăr pudră deasupra. O altă variantă: o glazură din albuș de ou și zahăr.
- Dacă vei coace aluatul într-o formă rotundă, îl vei însiropa și, ia sfârșit, îl vei orna cu frișca, vei avea un excelent tort cu mere, pentru o ocazie specială.

## *Prăjitură cu miere de albine*

Ingrediente: 50 gr unt,  
150 gr zahăr tos,  
1 ou întreg,  
3 linguri miere de albine rase,  
4 linguri lapte,  
1 lingură bicarbonat,  
450 gr făină.

Toate acestea se pun în cratiță pe foc să se topească un pic ca să putem pune făina.  
Se fac 4 foi și se coc pe dosul tăvii.

Crema: 200 gr unt,  
250 gr zahăr pudră,  
o lămâie.

Se freacă până devin spumă, apoi se adaugă treptat zeama de lămâie ca să nu se taie.

## *Prăjitura Mimoza*

Ingrediente: 3 cești făină,  
1 ceașcă zahăr,  
4 gălbenușuri,  
1 pachet praf de copt,  
1 ceașcă de untură.

Se mai adaugă smântână.  
Se frământă toate și se împarte în 4 foi. Se coc separat pe dosul tăvii.

Crema: 1/2 l lapte și vanilie,  
3-4 linguri făină.

## *Prăjitură cu ness*

Ingrediente: 6 albușuri,  
300 gr zahăr,  
2 lg făină,  
300 gr nucă (150 tăiată și 150 măcinată).

Se fac 2 foi și se coc pe dosul tăvii.

Blatul: 5 albușuri,  
5 gălbenușuri,  
5 lg apă,  
7 lg zahăr,  
7 lg făină,  
1 praf de copt.

Se face blatul și se pune între foi siropat.

Crema: 6 gălbenușuri,  
150 gr zahăr,  
2 lg ness,  
1 linguriță făină,  
4 lg lapte.

Se amestecă și se fierbe pe foc, continuu. Când e rece se amestecă cu un unt și 100 gr zahăr.

### **Prăjitură cu nucă 1**

Ingrediente: 500 gr făină,  
250 gr unt,  
3 ouă,  
150gr zahăr,  
2 linguri (50gr) cu smântână,  
puțin bicarbonat,  
vanilie.

Umplutura: 100 gr nuci,  
marmeladă.

Glazura: 120 gr zahăr,  
35gr cacao,  
3 linguri apă.

Se amestecă făina cu untul, se adaugă 2 gălbenușuri și un ou întreg, 150gr zahăr, smântână, un vârf cuțit bicarbonat, vanilie. Se face o cocă bine frământată și se împarte în 3 foi. Se întinde o foaie cu sucitorul cât tava de mare.

Se unge foaia cu marmeladă, se pune a doua foaie și se unge cu marmeladă, se presară nuci ca și pe prima, apoi se pune a treia foaie și se dă la cuptor la foc potrivit.

Când este gata se toarnă glazura care se întinde pe toată prăjitura. Se taie în tavă.

### **Prăjitură cu nucă (Măria)**

Ingrediente: 28 deca făină,  
18 deca unt,  
1 deca drojdie se înmoaie în lapte,  
1 vârf de cuțit bicarbonat,  
2 gălbenușuri de ou,  
1-2 linguri zahăr.

Toate acestea se frământă bine și se împarte în trei părți egale.

Se pune prima parte în tavă și se unge cu marmeladă și se presară jumătate din următoarea compoziție: 10 deca nucă măcinată, amestecată cu 15 deca zahăr.

Se pune a li-a foaie și se procedează la fel și apoi cu a îll-a tot așa. Apoi se pune la cuptor. Pe deasupra se poate pune o glazură de ciocolată.

### **Prăjitură cu nucă 2**

Ingrediente: 250 gr margarină,  
250 gr făină,  
1 gălbenuș,  
3 linguri smântână.

Din toate se face un aluat și se împarte în două părți, se pune la rece.

Crema: 8 gălbenușuri, 8 albușuri, 3 linguri zahăr pudră, 250gr nucă măcinată.

Albușurile se bat spumă, iar gălbenușurile se freacă cu zahărul și li se adaugă apoi albușurile bătute spumă, la urmă nucile și puțină coajă de lămâie.

Se unge tava cu margarină(ulei) și se tapează cu făină, apoi se pune o foaie de aluat, se toarnă crema, apoi se adaugă a doua foaie ușor, să fie cât tava.

Se pune la foc bun, când este coaptă se scoate din cuptor și se presară cu zahăr pudră.

Se lasă să se răcească în tavă.

### **Prăjitură cu nucă 3**

Ingrediente 1 : 6 ouă,  
9 linguri făină,  
9 linguri zahăr,  
3 linguri apă.

Se face un blat de tort și lămâie rasă.

Ingrediente 2: 150 gr zahăr praf,  
200 gr nucă măcinată,  
150 gr unt,  
100 gr ceai,  
esență de rom,  
gem sau dulceță.

### **Prăjitură cu nucă 4**

Ingrediente: 7 ouă,  
7 linguri cu apă,  
14 linguri zahăr,  
14 linguri făină,  
un vârf de sare

Se bat gălbenușurile spumă, apoi se adaugă zahărul treptat.

Se adaugă albușurile cu sare. Se pune apa, apoi treptat făina, apoi compoziția se pune în tava tapetată cu făină.

După ce se coace și se răcește se taie un sfert din ea după care se răzuiește. Se face cremă dintr-un unt.

Se pune cacao și nucă măcinată, zahăr după gust.

Nuca măcinată se pune cam o cană.

Coca răzuită se amestecă cu crema de mai sus, dar prima dată se amestecă cu un pic de lapte până se omogenizează.

Dacă vrei se poate pune în cremă puțin rom.

Deasupra se pune glazura de ciocolată făcută din: 3 linguri cacao, 3 linguri zahăr, 1 linguriță unt care se omogenizează cu apă puțină.

### **Prăjitură cu nucă și cu biscuiți**

Ingrediente: 200 gr nucă măcinată,  
200 gr biscuiți măcinați,  
200 gr zahăr tos,  
2 linguri cacao,  
4 linguri apă,  
un albuș de ou bătut spumă.

Se pune nuca și biscuiții într-un castron în care se adaugă siropul cu cacao după ce s-a răcit. Se adaugă apoi albușul bătut spumă și puțin rom. Se amestecă toate la un loc.

Crema: un gălbenuș de ou de freacă cu 100 gr unt, 200 gr zahăr până se face spumă.

Se întinde coca subțire (tăiem în două) se unge cu crema la care se adaugă și puțină coajă de lămâie. Se rulează și se lasă până a doua zi.

Se poate unge cu cremă de cacao.

### **Prăjitură cu rahat**

Ingrediente: 500 gr făină,  
2 linguri lapte,  
4 gălbenușuri.

Se adaugă 0,25 gr drojdie, 150gr untură, 4 linguri smântână, sare, 250 gr nucă, rahat de 3 lei.

Se frământă și se împarte în 4 părți egale.

Prima foaie se așează în tavă, se unge cu dulceață acrișoară(măcieșe), apoi se așează a doua foaie care se unge cu următoarea cremă: 250gr nuci, 200gr zahăr tos și spumă de la 4 albușuri; se așează compoziția pe foaie, se așează o altă foaie care se umple cu felii de rahat tăiat subțire, colorat diferit.

A patra foaie se așează deasupra și se lasă să dospească o oră(dacă nu e nucă se ung 2 foi cu marmeladă și-n mijloc se pune rahat).

## *Prăjitură vieneză*

Ingrediente: 140 gr nucă măcinată,  
140 gr zahăr,  
140 gr unt,  
1 praf de copt,  
100 grame făină,  
4 albușuri

Toate se freacă și se dau la cuptor.

Crema: 4 gălbenușuri se freacă cu 180 gr zahăr praf. Când coca este aproape coaptă, se scoate din cuptor și se pun peste ea gălbenușurile. Se pune la cuptor până gălbenușurile se întăresc. Se scoate și se lasă să se răcească. Pe deasupra se poate pune glazură de ciocolată sau de zahăr ars.

## *Prăjitură cu vișine I*

Ingrediente: 4 ouă,  
1 cană zahăr tos,  
2 căni făină,  
un praf de copt,  
1/2 kg vișine,  
coaja de la o lămâie.

Se freacă gălbenușurile.

Cu zahărul timp de 20 minute, se adaugă smântână (un borcan), 2 căni făină, praful de copt. Se unge tava cu unt, se tapetează cu făină. Se toarnă compoziția în tavă, peste care se pun vișinele curățate de sâmbure și puse peste ele puțin zahăr după gust.

După ce s-a copt se bate albușul spumă de la cele 4 ouă și se pune peste prăjitură, apoi se dă la foc încă 5 minute.

## *Prăjitură cu vișine II*

Ingrediente: 3 ouă,  
9 linguri ulei,  
15 linguri zahăr,  
12 linguri lapte acru,  
1,1/2 praf de copt,  
1/2 kg fructe(vișine),  
375gr făină (23 linguri rase ).

Se freacă ouăle întregi cu zahărul, pe urmă se pune și uleiul, laptele acru, făina și praful de copt. La urmă se pun vișinele pregătite din timp.

## **Prăjitură cu vișine III**

Ingrediente 1 aluat: 125gr unt,  
150gr zahăr pudră,  
2 linguri apă,  
300 gr făină,  
1 ou întreg,  
un praf de copt  
o vanilie.

Ingrediente 2 aluat: 4 linguri zahăr pudră,  
3 ouă,  
3 linguri făină,  
zahăr vanilat,  
1 kg vișine.

### **Primul aluat:**

Se freacă untul cu zahărul într-un castron, se amestecă cu oul, apa și praful de copt și la urmă de tot se pune făina câte puțin, iar apoi zahărul vanilat. Se unge tava și se potrivește coca în tavă cu mâna. Se pun vișinele fără sâmburi și scurse bine de zeamă.

### **Al doilea aluat:**

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina. Albușurile se bat spumă foarte tare și se mai adaugă 2 linguri de zahăr, apoi se amestecă cu celelalte și se așează pe vișine. Se coace la foc potrivit. Notă: Vișinele se desfac de sâmburi, se pune zahăr pe ele și se lasă de azi pe mâine.

## **Prieteni de casă**

Ingrediente: 25 deca unt,  
25 deca făină,  
20 deca nucă măcinată,  
25 deca zahăr,  
2 linguri de rom,  
1 ou întreg și un albuș.

Se frământă și se taie bucăți în formă rotundă sau cornulețe. Bucățile rotunde după ce s-au copt, le lipim două câte două cu marmeladă, apoi partea de deasupra o îmbibăm cu o glazură de ciocolată.

**Glazură:** 10 deca zahăr din care facem un sirop, adăugând 2 bucăți de ciocolată și o lingură de unt.

## **Raffaello**

Din 1 dl apă și 25 dag zahăr fierbem sirop, după aceea adăugăm 25dag margarina sau unt, ca să se topească. Când s-a topit, luând de pe foc, adăugăm 7,5dag nucă de cocos, 2 pachete de zahăr vanilat și 30dag lapte praf. Când s-a răcit formăm bile din el, în

interiorul lor punând nucă sau alune. Bilele le învârtim în nucă de cocos. Punem în frigider.

### **Ruladă**

Ingrediente: 300 gr parizer,  
200 gr cașcaval,  
4 ouă,  
3 lg smântână și făină,  
sare,  
piper,  
vegeta.

Se dă cașcavalul pe răzătoarea mică și se taie parizerul. Se amestecă toate și se dă la cuptor 15-20min.

### **Ruladă cu albuș bătut**

Ingrediente: 3 linguri smântână,  
100 gr unt,  
2 ouă,  
3/4 pahar zahăr,  
făina cât cuprinde,  
câteva nuci pisate.

Din toate se face un aluat: se amestecă făina cu untul, se adaugă gălbenușurile treptat cu un jumătate pahar zahăr și făină cât cuprinde, ca să se obțină un aluat potrivit de moale. Se întinde o foaie dreptunghiulară, se bat cele două albușuri spumă cu restul de zahăr, se adaugă câteva nuci pisate. Se unge foaia, se rulează, se coace la foc potrivit.

### **Rulada de brânză**

Ingrediente: 1 margarină,  
10 linguri făina,  
1 l lapte,  
puțina sare ,  
8 ouă.

Se pune margarina la topit.

Când este topită se adaugă 10 linguri de făină. Se amestecă bine, se stinge cu un litru de lapte după care se fierbe compoziția 10'.

Se ia de pe foc și se adaugă gălbenușurile pe rând, apoi albușurile bătute spumă. Se coace în tavă unsă, bine tapetată 15-20 minute.

Se scoate, se rulează pe un șervet ud. Se lasă să se răcească.

Se unge cu smântână, se pune brânza, se rulează din nou, se unge cu smântână și se răzălește pe deasupra brânză.



## **Ruladă economică cu untură**

Ingrediente: 400gr făină,  
1 lingură plină cu vârf cu untură de porc,  
2 linguri zahăr,  
2 ouă,  
1 praf de sare,  
30 gr drojdie dizolvată într-un jumătate de pahar cu lapte,  
marmeladă,  
câteva nuci.

Se freacă untura cu zahărul, se amestecă cu plămădeala (drojdia crescută în puțin lapte amestecat cu făină), se adaugă sarea, ouăle bătute, restul de lapte, se amestecă făina. Se face o cocă moale care nu se lasă să crească. Se întinde o foaie subțire, se unge cu marmeladă, se presară deasupra câteva nuci tăiate felii și se rulează. Se pune în tavă unsă și se coace la foc potrivit. Din această compoziție ies două rulouri.

## **Ruladă de piept de curcan**

Se desface pieptul, se taie, nu se bate pentru a nu distruge mușchiul. Se pune piper, sare, usturoi tăiat mărunt, boia. Se rulează, se leagă cu ață, se pune în tavă ulei și se bagă la cuptor. Se garnisește cu varză călită.

## **Prăjitură "Rumba"**

Ingrediente: 170 gr unt,  
150 gr zahăr praf,  
7 gălbenușuri,  
200 gr făină,  
cacao.

Se freacă untul cu zahărul, adăugând pe rând gălbenușurile amestecând mereu, apoi făina. Se împarte în trei părți. Se coace la foc potrivit pe fundul tăvii tapetată cu hârtie și făină. Coca se întinde cu cuțitul. Ultima foaie se amestecă cu 2 lingurițe cacao care se dizolvă în puțin lapte.

Crema: 150 gr zahăr praf, 150 gr nucă măcinată, vanilie, 2 linguri rom, lapte fierbinte (atât lapte încât mestecând să se facă o pastă omogenă ca marmelada) cu care se ung foile.

Glazură: 150 gr zahăr tos, 3 linguri apă, 2 linguri cacao, 50 gr unt. Se fierbe apa cu zahărul, se adaugă cacao și untul, se toarnă deasupra.

## *Salam de biscuiți*

Ingrediente: 1 kg de biscuiți,  
1 margarina,  
0,5kg zahăr tos,  
4 ouă întregi,  
1/2 l lapte,  
2 linguri cacao,  
rom,  
vanilie,  
mirodenii,  
o mână de nucă

Se freacă zahărul tos cu cacao pe sobă la foc mic până se asprește un pic zahărul ca să nu se topească.

Se pun ouăle bătute întregi și se freacă câte puțin, pe urmă se pune și laptele câte puțin se freacă bine și pe urmă se pune pe foc mic și se freacă bine până se îngroașă. Se pune la sfârșit margarina și se toarnă peste biscuiți.

Se pune în celofan, se rulează și se pune la rece.

## *Sandvișuri la cuptor*

Ingrediente: 10 felii franzelă gata feliată,  
45gr unt,  
340gr carne de vită din conservă,  
4 ouă,  
300ml lapte,  
sare,  
piper negru

### Mod de preparare:

Îndepărtează coaja feliilor de pâine, apoi unge-le cu o parte din unt.

Cu untul rămas unge un vas termorezistent (yena).

Taie carne de vită în feliuțe subțiri și pune-o între două felii de pâine unse cu unt.

Taie fiecare sandwici în jumătăți, pe diagonală, și așează-le în rânduri, în vas.

Bate ouăle, după care adaugă peste ele laptele, sarea și piperul.

Toarnă acest amestec peste sandviciuri.

Lasă-le să stea în amestecul de lapte cu ouă 10 minute, astfel încât pâinea să absoarbă cât mai mult din el.

Bagă apoi vasul cu sandviciuri în cuptor și lasă-l timp de 30-35 minute, până când pâinea începe să capete o culoare aurie. Servește-le calde.

### Trucul nostru:

Pentru ca sandviciurile să fie mai gustoase e bine să folosești pâine de casă.

Carnea de vită o poți înlocui cu cașcaval sau brânză.

## Steluța

Ingrediente: 250 gr zahăr praf,  
250 gr nucă măcinată.

5 albușuri se bat cu zahărul și se adaugă nuca. Se coc pe dosul tăvii 2 foi, tava se unge cu ulei mult. Fiecare foaie se taie în două bucăți.

Crema: 5 gălbenușuri,  
250 gr unt,  
250 gr zahăr.

Se bat pe baie de abur gălbenușurile cu zahărul până se îngroașă. Untul se freacă spumă și se adaugă la crema rece de gălbenușuri. Se ung foile, iar deasupra se pune glazură de ciocolată.

## Televizor

Se fac 2 foi ca la foile cu miere. Se face un blat obișnuit din 3 ouă. 3 linguri apă+albușele se bat bine cu 6 linguri de zahăr, se adaugă apoi gălbenușurile frecate în care s-a pus praful de copt, se pun apoi 6 linguri bune de făină și eventual arome sau coajă de lămâie.

Se coace un blat la foc mic. Se face o cremă din budincă mai tare sau îngroșală din făină+ zahăr să fie dulce. Se freacă bine un pachet de unt în care s-a pus doar puțin zahăr. Se adaugă câte puțin din budincă.

Se poate pune colorant roșu sau alte arome.

Se unge prima foaie cu jumătate din cremă, se pune blatul, se însiropează, se pune crema rămasă, apoi foaia cealaltă.

Se face o glazură de ciocolată.

## Tobite

Ingrediente: 4 ouă,  
100 ml apă,  
100 ml ulei,  
200 gr făină (13 linguri),  
250gr zahăr (8 linguri),  
1 praf de copt pus în gălbenușurile frecate,  
1 lingură făină pusă în faina.

Se face un blat obișnuit în care se pune ulei după ce albușele sunt bătute bine.

După ce se coace și se răcește, se taie blatul cu paharul rotund.

Se taie fiecare bobită în două părți egale și se ung cu crema următoare: îngroșală de gris +200gr unt sau budincă (mai tare)+unt. După ce s-au uns cu cremă în interior, pe ambele părți, și pe părțile laterale, se dau prin nucă măcinată sau nucă de cocos.

## *Tort Caramel*

Blatul : 8 ouă,  
160 gr zahăr,  
100 gr nuci măcinate,  
80-100 gr făină,  
puțină sare,  
1/ 2 praf copt

- Se bat albușurile, se adaugă zahărul, se pun gălbenușurile , nuca amestecată cu făina.
- Se pune în formă rotundă , sau dreptunghiulară.
- Se coace la foc potrivit.

Caramel: 120 gr zahăr tos se rumenește , apoi se adaugă 80 gr nucă tăiată , se amestecă, se răstoarnă pe un fund de lemn ud si uns cu unt.  
Se răcește , apoi se macină prin mașina de carne.

Crema : 6 ouă întregi se amestecă cu 340 gr zahăr si 2 vanilii, în aceeași cratiță (dacă se poate ) în care s-a ars zahărul.  
Crema se fierbe în bai-marin.  
Se bate cu telul până se desprinde de fundul cratiței(sau până se vede fundul cratiței).  
Crema răcită se amestecă cu 300 gr unt frecat spumă.

Se taie blatul răcit în 2 sau 3 foi, se pune crema, se presează puțin zahăr caramel cu nuca , se pune foaia și la urmă se pune iar crema.  
Deasupra se pune toată nuca caramel .  
Se pune la rece , dar nu la frigider.

## *Trandafiri*

Ingrediente: 400 gr făină,  
300 gr drojdie,  
1 pahar de lapte,  
2 ouă întregi și un gălbenuș,  
2 linguri zahăr,  
un pic de sare,  
1 lingură rom,  
vanilie.

Crema: 125 gr unt frecat cu 100 gr zahăr pudră. Se cerne făina, se face loc la mijloc, se pune drojdia la dospit cu zahărul și laptele, se lasă să dospească.

Se freacă untul cu zahărul, aluatul se întinde pe masă o foaie subțire, se unge deasupra cu untul frecat spumos, se rulează, se taie bucăți, deasupra se pune albuș bătut spumă.

## Zacusca de dovleac

Ingrediente: 8 kg dovlecel,  
4 cepe,  
3 ardei,  
2kg roșii

Se curăță dovleceii, se rătălesc, se sarează puțin.

Ceapa și ardeii se curăță, se taie și se pune în cratiță cu ulei și puțină apă.

Se lasă să fiarbă până scade apa și se prăjesc puțin în ulei.

Se adaugă dovlecelul scurs de apă.

Se mai adaugă apă în cratiță și se lasă să fiarbă 15 minute.

Apoi se adaugă roșiile opărite, decojite și tăiate.

Se condimentează (dafin, sare dacă mai trebuie, piper).

Se lasă să fiarbă până scade.

Se pune în borcane, se căpăcește și se dă la dăst rece.

A doua zi se pune la dăst cald 1/2 oră.

## Zi si noapte

Ingrediente: 16 deca unt,  
30 deca zahăr,  
6 ouă,  
30 deca făină,  
un praf de copt.

Se freacă untul cu zahărul și o jumătate de lămâie zeama și coaja.

Se adaugă ouăle pe rând și după fiecare se freacă puțin.

Se adaugă făina și praful de copt.

Se împarte compoziția în două părți egale și într-o parte se pune cacao după gust.

Se pune în tavă tapetată cu untură și făină, punându-se câte o linguriță din fiecare compoziție.

Apoi se dă la copt.

# *Retete vegetariene*

## *Biscuiți cu nucă de cocos*

Ingrediente: 200gr margarină,  
3-4 linguri nucă de cocos,  
2 linguri zahăr,  
300gr făină,  
2 lingurițe esență de vanilie.

Se freacă bine margarina cu zahărul.

Se adaugă nuca de cocos și făina până se obține o cocă nu prea tare.

Se modelează diferite forme cu mâna sau cu forme și se pun în tava uscată, la cuptor timp de 15-20 minute.

Cuptorul trebuie să fie dinainte încălzit.

## *Budincă de banane*

Ingrediente: 3 linguri miere,  
¼ cană sâmburi migdale tăiați mărunt,  
½ cană făină,  
1 cană apă,  
½ linguriță sare,  
7 banane,  
¼ cană nucă de cocos.

Se amestecă bine ingredientele cu excepția bananelor și nucii de cocos și se fierb. Se adaugă bananele tăiate felii și nuca de cocos. Deasupra se ornează cu nucă de cocos și fructe proaspete după sezon.

## *Budincă de conopidă*

Ingrediente: ½ kg conopidă,  
1-2 felii pâine înmuiate și stoarse,  
1 cană lapte,  
150gr telemea desărată,  
1 lingură margarina,  
4 linguri făină,  
1 ou.

Conopida se fierbe în apă 15 minute.

Se strecoară iar când se răcește și se trece prin mașina de tocat.

Se adaugă restul ingredientelor, se pune compoziția într-un vas uns cu ulei și se lasă la cuptor 30-60 minute.

## **Budincă de macaroane cu mere**

Ingrediente: 250g macaroane,  
10 mere mijlocii,  
2 ouă,  
3 linguri zahăr(dacă merele nu sunt dulci).

Se fierb macaroanele, se strecoară și se clătesc.

Merele se curăță de coajă și se taie felii sau se răzuiesc.

Se pun într-un vas mai mare și se amestecă cu ouăle, albușurile bătute spumă, zahărul și macaroanele.

Se unge o cratiță de 2kg cu margarina sau ulei, se tapează cu pesmet.

Se toarnă compoziția și se pune în cuptor 30-45 minute până se rumenește.

Se consumă caldă.

## **Budincă de mere**

Ingrediente: 5-6 mere tăiate felii,  
2 banane tăiate felii,  
½ cană stafide,  
½ cană nuci tăiate mărunt,  
5-6 felii de pâine tăiate cuburi,  
¼ cană nucă de cocos,  
1 cană sos.

Se așează merele și bananele, stafidele și nucile într-un vas.

Deasupra se așează cuburile de pâine.

Se toarnă sosul și se mai pun câteva stafide.

Se coace la foc potrivit 30-45 minute.

După coacere se poate orna cu nucă de cocos.

Sos : 2 căni suc de ananas (sau suc de mere), 2 linguri suc de lămâie, 4 linguri amidon. Se amestecă și se fierbe până se îngroașă.

## **Budincă de mere**

Ingrediente: 6-8 mere tăiate felii,  
¼ cană semințe de susan,  
½ cană nucă de cocos,  
1 lingură suc de lămâie,  
½ linguriță sare,  
1 lingură coriandru,  
1 ½ suc de mere,  
1 cană granola sau fulgi ovăz sau orez fiert.

Se pun merele într-un vas.

Se amestecă celelalte ingrediente și se toarnă peste mere. Se coace la foc potrivit până ce merele se înmoaie, iar deasupra se formează o crustă maronie.

### **Budincă de morcovi**

Ingrediente: 3 morcovi mijlocii răzuiți,  
3 felii groase de pâine tăiate în cuburi,  
1 cană stafide,  
1 lingură coajă de portocale,  
1 cană lapte,  
1 lingură miere.

Se amestecă toate ingredientele și se pun în cuptor 30 minute.

În loc de pâine se pot folosi 2 căni de orez sau grâu fiert.

### **Budincă de orez cu nucă**

Ingrediente: 2 căni orez fiert,  
1 ½ cană lapte,  
2 linguri miere,  
2 linguri nucă măcinată,  
2 linguri nucă de cocos,  
1 vârf cuțit coriandru,  
puțină vanilie,  
¼ lingură sare,  
3 linguri stafide.

Se amestecă toate ingredientele și se pune la cuptor 10-20 minute.

### **Budincă de orez cu prune uscate**

Ingrediente: ¼ kg prune uscate,  
½ linguriță sare,  
1 cană orez nefiert,  
1 lingură unt,  
3 linguri miere,  
2 ouă,  
puțină scorțișoară.

Se spală prunele uscate în apă caldă și se înmoaie de seara într-un litru de apă caldă. A doua zi se adaugă scorțișoară, mierea și sarea și se dă în câteva clocote. Se adaugă orezul curățat și spălat și se pune la fiert la foc mic până când zeama scade aproape complet.

Albușurile se bat spumă, se adaugă 2 linguri de miere și o lingură zeamă de lămâie. Când orezul este aproape rece, se amestecă cu untul, gălbenușurile, prunele strecurate de



zeamă, făina și la urmă cu spuma.

Se toarnă în cratiță unsă cu margarina. Se coace la foc potrivit 30-40 minute.

Se servește caldă sau rece.

### **Budincă de orez cu stafide**

Ingrediente: 2 căni orez fiert,  
¼ cană stafide,  
3 linguri miere,  
½ lingură sare,  
coajă de lămâie,  
1 cană lapte,  
puțină vanilie.

Când orezul este aproape fiert, se adaugă stafidele, coaja de lămâie și laptele. Se pune la cuptor 30 minute.

### **Budincă de piersici**

Ingrediente: 5 ½ căni cu cuburi de pâine,  
3 linguri nucă de cocos,  
½ cană suc de portocale,  
1 borcan de 500g compot piersici,  
2 banane,  
1 cană stafide.

Se amestecă cuburile de pâine cu nuca de cocos. Se mixează restul ingredientelor. Se așează în straturi, într-o tavă, în următoarea ordine: sosul de piersici, cubulețele de pâine, stafidele. Deasupra se pune încă un strat de cubulețe de pâine.

Se coace la foc potrivit 70 minute sau până când se rumenește. Se servește caldă.

### **Budincă de tăieței cu brânză de vacă**

Ingrediente: 250g tăieței,  
400g brânză de vacă,  
2 ouă,  
4 linguri zahăr,  
coajă de lămâie,  
stafide,  
sare.

Brânza de vacă se zdrobește cu furculița. Se amestecă cu gălbenușurile, zahărul, tăieței fierți și strecurați, coaja de lămâie, stafidele și albușurile bătute spumă. Se toarnă în cratița unsă cu margarina, se pune la cuptor la foc potrivit 20-30 minute. Când este gata, se răstoarnă pe o farfurie, se decorează cu stafide.

## **Cartofi americani**

Ingrediente: 6 cartofi,  
3 linguri margarină,  
3 linguri făină,  
½ linguriță sare,  
2 ½ căni lapte,  
1 ceapă mică tăiată mărunt.

Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie în felii subțiri. Margarina se topește și se amestecă cu făina, sarea și laptele. Se fierbe un minut amestecând. Într-un vas uns cu ulei se așază un strat de cartofi peste care se pune ceapa tăiată și Va din sosul preparat. Se așază în continuare sosul și cartofii. În loc de sos se poate pune brânză. Vasul se acoperă și se pune la cuptor. După 30 minute se ia capacul și se lasă în cuptor încă o oră.

## **Cartofi cu brânză**

Se fierb cartofii și se curăță de coajă. Se taie felii și se pun într-o tavă unsă cu ulei. Deasupra se presară 2 cepe tăiate mărunt și puțină sare.  
Deasupra se rade brânză.  
Se coace la cuptor 30 minute.

## **Cartofi cu smântână**

Ingrediente: ½ kg cartofi,  
½ cană lapte,  
5 linguri smântână,  
¼ kg telemea rasă desărată.

Cartofii curățați de coajă, tăiați în cuburi mai mari, se pun în apa clocotită, puțin sărată și se fierb 15 minute. Apoi se scurg de apă și se pun într-o cratiță unsă cu ulei. Laptele rece se freacă cu 2 linguri de făină apoi se adaugă smântână, se amestecă și se toarnă peste cartofi.

Deasupra se presară brânză sau telemea rasă.  
Se pune la cuptor 15 minute.

## **Cartofi umpluți**

Ingrediente: 2 cartofi mari,  
2 căni brânză de vaci,  
1 lingură margarina,  
½ linguriță sare,  
½ felie pâine înmuiată și stoarsă,  
1 ou crud.

Cartofii se fierb în coajă cu puțină sare timp de 30-40 minute. Apoi se curăță de coajă și se taie în jumătăți pe lungime și se scobesc la mijloc. Separat se freacă cu furculița brânza de vaci, oul, margarina, sarea și pâinea înmuiată. Se umple scobiturile cartofilor cu această umplutură și se pun într-o cratiță unsă cu ulei. Peste cartofii umpluți se toarnă sos de usturoi și se pune la cuptor 20 minute.

### *Chifteluțe*

Ingrediente: 3 cartofi cruzi mijlocii răzuiți,  
2 felii pâine înmuiate și stoarse,  
2 linguri ulei,  
2 cepe mari tăiate mărunt,  
6-7 căței usturoi tăiați mărunt,  
8 linguri nucă măcinată,  
sare după gust,  
1 lingură busuioc,  
½ linguriță coriandru,  
pătrunjel verde.

Se amestecă bine toate ingredientele, se lasă să stea 5-10 minute, se formează chifteluțe cât o nucă. Se coc la cuptor 30-45 minute.

### *Clătite umplute cu mere*

Ingrediente: 6 clătite groase,  
8 mere,  
½ cană apă,  
4 linguri stafide,  
puțină vanilie,  
1-2 linguri miere

Se dau merele prin răzătoare. Se amestecă cu apa, stafidele și mierea și se pun la fiert până ce se înmoaie. Se unge o tavă cu ulei, se umple clătitele cu amestecul de mai sus și se așază în tavă. Deasupra se toarnă 2 căni cu lapte sau un sos format din 2 căni cu suc de mere și 4 linguri cu amidon. Se pune la cuptor la foc potrivit pentru 30 minute. Se ornează cu nucă de cocos.

### *Cornulețe cu nucă*

Ingrediente: 7 linguri cu nucă măcinată,  
200 gr margarina,  
½ cană zahăr,  
1 ¾ cană făină.

Se freacă margarina cu zahărul, nucile cu făina, adăugate puțin câte puțin. Se pune o linguriță esență de vanilie. Se fac cornulețe și se pun într-o tavă unsă cu ulei. Se pun în cuptor și se lasă până se rumenesc

## *Cremă de căpșuni*

Ingrediente: 1 ½ cană apă,  
½ cană nuci tăiate mărunt,  
½ cană cu orez fiert,  
1 cană căpșuni,  
3 linguri miere,  
¼ linguriță sare,  
1 linguriță suc de lămâie.

Se mixează toate ingredientele și se pun în frigider pentru o oră.  
Se servește cu granola sau terci de cereale.

## *Crocant de piersici*

Ingrediente: 1/2 kg piersici tăiate felii( sau compot de 500g),  
3 linguri miere,  
½ lingură coriandru,  
½ cană suc de portocale.

Se mixează ingredientele cu excepția piersicilor.

Siropul rezultat se toarnă peste piersici.

Totul se toarnă într-o cratiță.

Deasupra se așează un strat gros de granoia sau pesmet amestecat cu nucă tăiată mărunt.

Se coace până se rumenește.

## *Desert cu morcovi*

Se amestecă următoarele ingrediente: 2 morcovi mari,  
¼ cană apă,  
½ cană miere,  
2 linguri ulei,  
1 linguriță vanilie.

Apoi se adaugă: ½ cană făină,  
½ linguriță sare.

Se lasă să stea 10 minute.

Dacă compoziția e prea moale, se mai adaugă 1 cană nucă de cocos sau făină.

Se formează biluțe mici și se aplatizează, după care se pun într-o tavă unsă cu ulei.  
Se pun la cuptor timp de 30 minute.

## **Dovlecei umpluți**

Ingrediente: 4-5 dovlecei mici,  
1 ou,  
 $\frac{1}{2}$  kg brânză telemea sau caș,  
frunze de pătrunjel.

Se curăță dovleceii de coajă, se taie în lungime și se scoate miezul cu lingurița. Se pune apă într-o oală cu puțină sare. Când apa clocotește se pun dovleceii, se lasă să fiarbă câteva minute și se scot cu lingura de spumă. Separat se pregătește brânza cu ou și pătrunjel. Se umple dovleceii cu vârful.

Se pun la cuptor într-o cratiță unsă cu ulei 30-40 minute. Se servesc cu smântână.

## **Drob de ciuperci**

Ingrediente: 1 cană cu orez fiert în 2 căni cu apă,  
 $\frac{1}{2}$ kg ciuperci călite cu o ceapă.

Se amestecă cu orezul și se adaugă: 1 cană nuci măcinate,  
 $\frac{1}{2}$  cană făină,  
2-3 linguri pastă de roșii sau 1 cană bulion,  
1 cană pesmet,  
pătrunjel,  
1 lingură vegeta,  
1 lingură busuioc uscat,  
coriandru și sare după gust.

Se amestecă și se pune într-o tavă unsă și presărată cu pesmet. Se ține la foc potrivit până se rumenește.

## **Drob de fasole**

Ingrediente: 3 căni de fasole fiartă,  
2-3 cepe tăiate mărunt,  
2 ardei grași tăiați mărunt,  
2 linguri de ulei,  
6 linguri de făină,  
2 felii de pâine înmuiată în apă și stoarse bine,  
 $\frac{1}{2}$  linguri busuioc sau tarhon,  
4-5 căței usturoi,  
 $\frac{1}{2}$  lingurițe sare,  
1 cană bulion.

Fasolea se mixează sau se dă prin mașina de tocat. Se adaugă restul ingredientelor, se amestecă și se toarnă într-un vas uns cu ulei. Se pune în cuptor pentru o oră. Deasupra se presară puțin pătrunjel verde și se garnisește cu câteva felii de roșii.

## **Drob de morcovi**

Ingrediente: 2 căni de orez fiert,  
2 căni de morcovi dați prin răzătoare,  
1 cană pesmet,  
2 cepe mari tăiate mărunt,  
3 linguri de ulei,  
1 ½ cană apă caldă,  
½ linguriță sare,  
5-6 căței usturoi,  
½ linguriță cimbru uscat,  
pătrunjel,  
ardei.

Se amestecă uleiul cu apa. Se amestecă apoi restul ingredientelor.  
Se coace într-un vas uns cu ulei și acoperit 45 minute.  
Se descoperă și se mai coace 10 minute.

## **Drob de nucă**

Ingrediente: 2 căni de orez fiert,  
1 ½ cană de nuci măcinate,  
2 căni pesmet,  
½ cană semințe de flarea soarelui,  
2 linguri făină,  
2 felii țelină sau frunze tăiate mărunt,  
1 ½ cană apă sau lapte,  
1 ceapă tăiată mărunt,  
sare după gust,  
1 linguriță busuioc,  
4-5 căței usturoi.

Se amestecă toate ingredientele. Drobul nu trebuie să fie nici prea moale, nici prea uscat. Se pune într-o tavă mijlocie și se ține la cuptor 30-45 minute.

## **Granola**

Ingrediente: 4 pahare fulgi de ovăz,  
1 pahar nuci tăiate,  
½ pahar sămânță de bostan sau floarea soarelui,  
½ linguriță sare,  
4 linguri miere,  
1 linguriță vanilie,  
¼ pahar ulei,  
¼ pahar apă.

Se amestecă mierea, vanilia, uleiul și apa și se toarnă peste fulgii de ovăz.

Se amestecă bine și se pune într-o tavă la copt la foc potrivit.

Se amestecă din 20 în 20 de minute. Când fulgii încep să se rumenească, se adaugă nucile și semințele. Se mai lasă în cuptor încă 20 minute la foc mic.

### **Lapte de nucă**

Ingrediente: 8 linguri nucă măcinată,  
2 căni cu apă fierbinte,  
1 linguriță miere,  
½ linguriță sare,  
puțină vanilie,  
1 banană.

Peste nucile măcinate se toarnă apa fierbinte, se amestecă, se strecoară și se adaugă restul ingredientelor. Se amestecă până se obține un amestec omogen și cremos.

### **Lapte de orez**

Ingrediente: 5 linguri cu orez fiert,  
3 linguri nucă măcinată,  
puțină vanilie,  
¼ linguriță sare,  
2 linguri miere,  
2 căni cu apă fierbinte.

Mai întâi se mixează orezul și nuca în puțină apă fierbinte, apoi se adaugă restul ingredientelor și restul de apă. Se mixează din nou până la omogenizare. Se strecoară.

### **Lapte de ovăz**

Ingrediente: 2 căni fulgi de ovăz fiert,  
2 linguri cu miere,  
puțină vanilie,  
½ linguriță sare,  
3 căni cu apă.

Se mixează toate ingredientele până la omogenizare.

### **Pateu din boabe de fasole**

Ingrediente: 2/3 căni de fasole fiartă,  
1 ceapă mare, albă,  
tăiată mărunt,  
4 căței de usturoi,

1 lingură pastă de roșii,  
1 lingură pastă de ardei,  
2-3 linguri cu ulei,  
sare,  
tarhon,  
mărar,  
pătrunjel verde.

Se trece fasolea prin mașina de carne sau se mixează bine.  
Apoi amestecă cu restul ingredientelor și se freacă bine până se obține o pastă.

### **Pateu din brânză de vacă**

Ingrediente: 200g brânză de vacă proaspătă,  
2 linguri smântână,  
2 linguri lapte,  
2 linguri ulei,  
1 ceapă mică tăiată mărunt,  
2 căței de usturoi tăiați mărunt,  
un sfert lingură sare,  
2 linguri semințe de bostan măcinate,  
frunze de pătrunjel tăiate mărunt,  
coriandru sau maghiran după gust.

Se amestecă toate ingredientele până se obține o pastă.

### **Pateu cu morcovi, pătrunjel, țelina sau pastarnac**

Ingrediente: 2 morcovi,  
pătrunjei,  
țeline sau păstârnac rase mic,  
150-200 g brânză de vaci,  
2 linguri smântână,  
2 linguri ulei,  
2 linguri lapte,  
1 ceapă mică tăiată mărunt,  
2 căței de usturoi tăiați mărunt,  
1 linguriță pastă de ardei roșii,  
coriandru sau maghiran după gust,  
¼ linguriță sare,  
½ linguriță suc de lămâie.  
Se amestecă până se obține o pastă.



## *Pateu de nuci*

Ingrediente: 6 linguri cu nuci măcinate,  
300g brânză de vacă,  
4 linguri smântână,  
1 lingură cu sare,  
4-5 căței de usturoi,  
1 lingură pastă de roșii,  
o jumătate lingură cu coriandru măcinat,  
frunze de țelină mărunte

Se amestecă toate ingredientele până se obține o pastă omogenă. Dacă este prea uscată, se adaugă 2 linguri de lapte.

## *Sarmale vegetariene*

Ingrediente: 1 varză mai mare,  
1 cană orez nefiert,  
3 linguri ulei,  
2 cepe mari,  
½ kg roșii,  
sare,  
frunze pătrunjel,  
1 cană ciuperci călite în ceapă.

Se spală și se curăță varza, apoi se opărește.

Ceapa se taie mărunt și se călește împreună cu morcovii în puțină apă, o lingură ulei și sare.

Apoi se adaugă orezul spălat și 2 pahare de apă.

Se lasă să fiarbă aproape complet, se adaugă frunze de pătrunjel și se lasă să se răcească puțin.

Se pun ciupercile călite și se amestecă.

Se fac sarmalele și se așază în cratiță pe fundul căreia s-a pus varză tăiată mărunt și ulei. Între straturile de sarmale se pun roșii tăiate felii.

Se acoperă cu apă, se lasă să fiarbă până când scade apa.

Se pot servi cu smântână.

## *Sos de mere*

Se curăță 4-5 mere și se taie felii.

Se pun într-un vas cu apă puțină și se fierb, după care se mixează.

Se adaugă miere și vanilie după gust.

Se poate servi dimineața pe o felie de pâine, cu granola sau cu mușii.

Pentru sezonul de iarnă se poate conserva în borcane sau pungi de plastic la congelator.

## **Sos de pere și piersici**

Ingrediente: 2 căni piersici din compot,  
2 căni pere din compot,  
3 linguri miere,  
2 linguri amidon.

Se scurg fructele de zeamă, se mixează jumătate de cană de piersici și jumătate de cană de pere cu zeama din compot, cu mierea și amidonul.

Se pune pe foc până se îngroașă, apoi se adaugă restul ingredientelor.

## **Sos de roșii**

Ingrediente: 2 căni bulion,  
1 ceapă mare tăiată mărunt,  
3 linguri ulei,  
4 căței usturoi,  
1 ardei gras tăiat mărunt,  
1 lingură miere,  
½ lingură suc de lămâie,  
¼ linguriță sare,  
¼ linguriță coriandru sau o foaie de dafin.

Se amestecă toate ingredientele și se lasă să fiarbă 10-15 minute. Se poate servi cu pizza, cu dovlecei sau conopidă pane.

## **Sos pentru spaghete**

Ingrediente: ½ litru de bulion sau ½ borcan pastă,  
1 linguriță miere,  
1 linguriță vegeta,  
1 linguriță busuioc sau maghiran,  
1 lingură ulei.

Se amestecă toate ingredientele. Se pun la foc până dau în clocot. Se servește peste spaghete cu cașcaval ras.

## **Sos de usturoi**

Ingrediente: 5 căței mari de usturoi tăiați mărunt,  
1 lingură vegeta,  
1 linguriță boia,  
2 linguri făină,  
puțină apă rece.

Se amestecă făina cu puțină apă rece. Se adaugă usturoiul, vegeta și pudra de boia și uleiul. Se mai adaugă o jumătate cană de apă rece.

Se pune pe foc și se amestecă până se îngroașă.

### **Supă de ciuperci**

Ingrediente: 2 căni ciuperci tăiate mărunt,  
2 cepe mari tăiate mărunt,  
1 lingură ulei,  
4 căni apă,  
1 cană lapte,  
2 linguri făină,  
1 linguriță sare,  
pătrunjel tăiat mărunt.

Ciupercile și ceapa se înăbușă la foc mic în puțină apă și o lingură de ulei. După aceea se adaugă restul ingredientelor, restul de apă și o mână de pătrunjel tăiat mărunt.

Se lasă la fiert 5-10 minute.

### **Terci de ovăz/ de grâu**

Ingrediente: 1 pahar fuigi ovăz / 1 pahar fulgi grâu,  
2-3 pahare apă,  
½ linguriță sare.

Se fierbe 30-40 minute/ se fierbe 1 oră ia foc mic.

Un jumătate pahar nuci tăiate, 2 linguri miere, 3 linguri stafide, 1 pahar lapte se adaugă. Se consumă cu fructe proaspete sau conservate.

### **Tocăniță de ciuperci**

Ingrediente: 1/2 kg ciuperci,  
4 cepe,  
2 linguri ulei,  
2 linguri făină,  
1 linguriță sare,  
3 linguri pătrunjel verde tăiat mărunt.

Se curăță ciupercile.

Ceapa se taie mărunt, se pune într-o cratiță cu uleiul și puțină apă și se lasă să se înăbușe puțin. Se adaugă ciupercile, se pune puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit până scade toată apa din ele. Separat se amestecă 2 linguri făină cu puțină apă, se toarnă peste ciuperci când acestea sunt bine fierte.

Se lasă să dea în clocot de mai multe ori, se pune pătrunjelul deasupra. Se pot adăuga 1-2 linguri smântână.