



Jamila CUISINE

Cele mai iubite rețete

GEANINA
STAIKU-AVRAM

CURTEA & VECHÉ

CUPRINS

INTRODUCERE	9
MINIOMLETE CU PUI ȘI LEGUME	10
BISCUIȚI SĂRAȚI CU PARMEZAN	12
CHEC APERITIV CU MĂSLINE	14
CAȘCAVAL PANE	16
PLĂCINTE CU BRÂNZĂ ÎN TIGAIE	18
PÂINE ÎMPLETITĂ	20
BULETE DE BRÂNZĂ ȘI CAȘCAVAL	24
CIUPERCI UMPLUTE	26
SĂRĂȚELE CU BRÂNZĂ	28
TABBOULEH. SALATĂ ORIENTALĂ DE PĂTRUNJEL	30
SALATĂ MAROCANĂ	32
HUMMUS	34
CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ	36
SUPĂ-BAZĂ DE PUI	40
PUI SHANGHAI	42
SUPĂ DE LINTE ÎN STIL MAROCAN	44
CIORBĂ DE PERIȘOARE	46
SUPĂ DE PUI CU GĂLUȘTE	50
SUPĂ-CREMĂ DE LEGUME COAPTE	54
SARAMURĂ DE PUI	56
HARIRA. SUPĂ MAROCANĂ	58
CIORBĂ DE BURTĂ	62
CIORBĂ DE VĂCUȚĂ	66
PUI UMPLUT CU NĂUT ȘI CHORIZO	68
MUSACA DE CARTOFI	70

PASTE CU PUI ȘI SOS DE ROȘII	74
PUI PE STICLĂ	76
LASAGNA	78
CORDON BLEU	82
BURGER DE SOMON	84
DROB MIXT	88
PUI CROCANT JAPONEZ CU PESMET	92
PIZZA PICANTĂ	94
OREZ ORIENTAL CU PUI	98
PASTE CU CREVEȚI	100
TARTĂ CU PUI	104
SHAORMA DE PUI	106
FISH AND CHIPS	108
PULPE DE PUI CU CARTOFI LA CUPTOR	112
GOGOȘI CU LINGURA	114
CLĂTITE	116
CLĂTITE AMERICANE (PANCAKES)	118
BEIGNETS. GOGOȘI FRANȚUZEȘTI	120
PAPANAȘI	124
BRIOȘE CU VANILIE ȘI FRUCTE	126
BRIOȘE CU CIOCOLATĂ	128
NEGRESE GLAZURATE	130
PRĂJITURĂ CU VIȘINE	132
CHEC PUFOS CU CACAO	134
PRĂJITURĂ DEȘTEAPTĂ	136
TIRAMISU	138
LAVA CAKE	140
SALAM DE BISCUIȚI	142
RULOURI CU SCORȚIȘOARĂ	146
CREMĂ DE ZAHĂR ARS	150

PLĂCINTĂ CU IAURT ȘI STAFIDE	154
PRĂJITURĂ TĂVĂLITĂ	156
BATOANE BOUNTY DE CASĂ	160
RULOURI CU CREMĂ DE VANILIE	162
GOGOȘI LA CUPTOR	166
SAVARINE	170
CORNURI CU UNT	174
NUCI UMPLUTE	178
PASCĂ FĂRĂ ALUAT	182
BEIGLI. COZONAC UNGURESC	184
COZONAC	188
COZONAC FĂRĂ FRĂMÂNTARE	192
COZONAC-FLOARE CU NUTELLA	196
MUCENICI MOLDOVENEȘTI	200
MUCENICI UMPLUȚI CU NUCĂ	204
PRĂJITURĂ ALBĂ CA ZĂPADA	208
PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ, FĂRĂ FĂINĂ	212
CHEESECAKE FĂRĂ COACERE	214
TORT DIPLOMAT	218
TORT TRIO DE CIOCOLATĂ	222
TORT PĂDUREA NEAGRĂ	226



MINIOMLETE CU PUI ȘI LEGUME



INGREDIENTE

- 8 ouă
- 100 g cașcaval ras
- 100 g ciuperci din conservă sau proaspete
- 100 g măslina, tăiate bucățele
- 200 g piept de pui gătit
- 1 ardei gras, tocat
- 100 ml lapte
- 1 legătură de pătrunjel tocat
- Sare
- Piper

MOD DE PREPARARE

- 1 Se pun ouăle într-un bol adânc, se adaugă laptele, sare, piper și se amestecă bine cu o furculiță.
- 2 Pentru asamblare, se unge cu unt o tavă de briose, iar în fiecare adâncitură se pune câte puțin din pui, ardeiul gras, ciupercile, care trebuie să fie foarte bine scurse de apă, măslina (câteva bucățele, deoarece sunt foarte sărate). La final, se adaugă cașcavalul ras. Se răsfire și pătrunjelul. Se toarnă deasupra amestecul de ouă și lapte. Este bine să se folosească o carafă, pentru a fi mai ușor de umplut formele.
- 3 Se introduce tava în cuptorul preîncălzit, la 180 °C, unde se ține aproximativ 20 de minute.
- 4 Se lasă miniomletele să se răcească, după care se scot din tavă. Se servesc calde sau reci, fiind foarte potrivite pentru micul dejun. Se pot păstra în frigider maximum 4 zile și, la nevoie, se pot reîncălzi.

Tips and tricks:

Se poate adăuga și mărar sau ceapă verde.

Alegeți orice fel de cașcaval sau brânză care se topește frumos.

Puteți pune orice legume doriți și, de asemenea, puteți folosi resturi de friptură sau mezeluri rămase prin frigider.

BISCUIȚI SĂRAȚI CU PARMEZAN



INGREDIENTE

- 100 g parmezan ras
- 200 g făină
- 100 g unt rece
- 1 linguriță de cimbru tocat
- 40 ml smântână dulce
- 1 linguriță de rozmarin tocat
- Puțină sare

MOD DE PREPARARE

- 1 Într-un bol mai mare, se pune făina, se adaugă untul foarte rece tăiat în cubulețe și, cu mâinile, se amestecă exact ca la aluatul de tartă. Se înglobează parmezanul ras, cimbrul și rozmarinul. Se adaugă puțină sare, pentru gust – nu prea multă, întrucât parmezanul e deja sărat. Se mai poate asezona cu piper, boia etc.
- 2 La final, se adaugă smântâna dulce, puțin câte puțin, și se combină totul. Se amestecă până când se obține un aluat omogen. Dacă acesta e prea uscat, se mai poate adăuga smântână sau puțină apă.
- 3 Când aluatul s-a format, se scoate din bol și se frământă foarte puțin, modelându-l sub forma unui baton. Se poate face mai gros sau mai subțire, aceasta depinzând de cât de mari doriți să iasă biscuiții. Se învelește batonul în folie de plastic și se lasă la congelator 20 de minute, pentru a se întări bine.
- 4 După ce s-a întărit, se taie în rondele cu un cuțit foarte bine ascuțit. Biscuiții se pot tăia mai gros sau mai subțire, după preferință. Se așază în tava tapetată cu hârtie de copt și se presară deasupra un pic de sare, pentru a avea o crustă ușor sărată.
- 5 Se coc biscuiții în cuptorul preîncălzit la 190 °C, pentru 20 de minute, întorcându-i după 10 minute, pentru a se rumeni uniform.

Tips and tricks:

Se poate folosi orice brânză tare și uscată, asemănătoare parmezanului.

Smântâna se poate înlocui cu lapte sau apă.

Puteți folosi orice fel de ierburi aromatice doriți.

După preferință, puteți coace biscuiții mai mult sau mai puțin, în funcție de cât de crocanți doriți să fie.

CHEC APERITIV CU MĂSLINE



INGREDIENTE

- 150 g făină
- 200 g cașcaval ras
- 6 ouă
- 150 g gogoșari murați
- 200 g măslină tăiate
- 4 linguri de ulei
- 1½ linguriță de praf de copt

MOD DE PREPARARE

- 1 Se pun ouăle într-un bol mai mare și se bat până ce își dublează volumul. Se răsfire făina în ploaie, amestecând mereu. Se adaugă praful de copt și uleiul. Apoi se încorporează măslinile, tăiate mărunt, cașcavalul ras și se amestecă bine, adăugându-se la final gogoșarii acri. Se pot folosi și ciuperci, porumb, legume mexicane sau orice fel de carne.
- 2 Tava de chec se tapetează cu ulei și făină – sau se poate utiliza hârtie pentru copt. Se pune umplutura în tavă. Se nivelează bine la suprafață. Deasupra se toarnă ketchup, pentru aspect și pentru a se rumeni frumos în cuptor.
- 3 Se coace compoziția în cuptorul încins la 180 °C, pentru 30-40 de minute sau până când o scobitoare introdusă în mijlocul checului iese curată.
- 4 Se scoate apoi din tavă, se lasă să se răcească minimum 30 de minute, după care se poate felia și servi.

Tips and tricks:

*Puteți folosi diverse legume și orice fel de carne doriți.
Pe lângă cașcaval, puteți pune și puțină brânză telemea.
Puteți coace compoziția într-o tavă pentru briose, obținând astfel niște
briose-aperitiv.*

CAŞCAVAL PANE



INGREDIENTE

- 400 g cașcaval, tăiat în felii potrivit de groase
- 100 g făină
- 200 g pesmet
- 2 ouă
- Ulei pentru prăjit

MOD DE PREPARARE

- 1 Se bat ouăle cu o furculiță. Pe o farfurie întinsă, se așterne făina, iar pe alta pesmetul.
- 2 Feliile de cașcaval se trec prima dată prin făină, apoi prin ou și ulterior prin pesmet. Se tăvălesc iarăși prin ou și, ultima dată, prin pesmet.
- 3 Se prăjesc în baie de ulei, încins la foc mic, până când devin aurii. Cașcavalul nu trebuie prăjit prea mult, deoarece poate începe să curgă.
- 4 Se scot feliile cu o paletă pe hârtie absorbantă, după care se servesc.

Tips and tricks:

Puteți adăuga în pesmet diferite ierburi aromatice, pentru un plus de gust.

Încingeți bine uleiul înainte de a prăji cașcavalul.

Pentru a fi siguri că nu va curge în timpul prăjirii, puteți congela cașcavalul timp de 1 oră înainte de a-l prepara.