

Conținut

Gustări și salate		
Spirale în aspic „Rusești”	6	Salată cu sos aromat 27
Cupole din ciuperci	7	Salată de sărbătoare 28
Julien din ciuperci de câmp	8	Salată „Sadko” 29
Gustare „Rulade apetisante”	9	Salată „Scumbrie sub șubă” 30
Gustare de carne cu ciuperci	10	Covrigi „Originali” 31
Gustare de pește	11	Inel de brânză cu ciuperci 32
Gustare „Prințesa-broscuță”	12	Cașcaval de sărbătoare 33
Tartine cu crevete	13	
Inele umplute	14	Supe 34
Crevete cu icre și sos	15	Borș hâtmănesc 35
Ficat de găină cu legume	16	Soleankă assorti cu carne 36
Salată picantă cu curmale	17	Supă cu mere 37
Rulade din pătlăgea vânăta	18	Supă rece din citrice 38
Salată „Daneză”	19	Pui de găină în ou 39
Salată din sfeciă cu sos din miere	20	
Salată din legume crude și verdeață	21	Mâncăruri principale 40
Salată din cartofi	22	Pătlăgele vinete orientale 41
Salată-cocteil cu roși	23	Gorbușa cu sos de lămâie 42
Salată „Assorti de legume”	24	Piept de găină în bacon 43
Salată „Olivier”	25	Budincă din cartofi cu pește 44
	26	Budincă „Alsacia” 45

Budincă cu brânză albastră	46	Carne de porc cu portocale	74
Budincă „Sudică”	47	Carne de porc cu cașcaval și lămâie	75
Cambulă coaptă de Italia	48	Carne de porc cu piure din mere	76
„Buzunare” din carne de porc cu ananași	49	Rață umplută	77
Cotlet de porc umplut	50	Rață coaptă în glazură	78
Pârjoală „de Kiev”	51	Rață cu suc de lămâie	79
Pârjoale de sărbătoare	52	Rață înăbușită ungară	80
Pârjoale umplute	53	File delicat de somon	81
Crevete în frișcă	54	File „Mignon”	82
Crevete „ca la Stroganov”	55	File împănat în vin	83
File de găină umplut	56		
Aripioare de găină în sos de miere	57	Mâncăruri la cuptor	84
Găină cu piure din sfeclă	58	Sarailii cu carne de pui	85
Găină umplută	59	Coteț de păsări	86
Somon cu castraveți	60	Carne în foietaj	87
Macaroane cu ciuperci	61	Pulpe în foietaj	88
Carne ca la Moscova	62	Plăcintă din ceapă	89
Carne cu legume în oală	63	Plăcintă siberiană	90
Paltus cu legume	64	Plăcintă cu crevete	91
Ardei umplut	65	Plăcintă din foietaj	92
Pizza „Deosebită”	66	Pateuri cu urâri	93
Pizza „Pinocchio”	67		
Pizza cu șuncă	68	Desert	94
Rozete din carne de porc cu ciuperci	69	Ananas cu crevete	95
Ruladă din morcov cu mere	70	Ananas cu cremă de brânză	96
Ruladă din pește cu lămâie	71	Clătite „Cadou”	97
Pește grecesc	72	Căpșună în frișcă	98
Pește cu citrice	73	Bomboane „Trufe cu migdală”	99

Cremă de cafea în ceșcuțe de ciocolată	100	Băutură din caise uscate	111
Cremă de nuci	101	Tartaletе cu cremă de ciocolată	112
Cremă de fructe	102	Tort-inghețată cu lime	113
Mini-torte	103	Tort „Speranța”	114
Șerbet „Visuri”	104	Tort cu lămâie	115
Biscuiți de cocos	105	Tort din brânză	116
Prăjitură „Turnulețe”	106	Tort „Halva”	117
Prăjitură „cu mac”	107	Tort „Elegant”	118
Salată în coșulețe de portocale	108	Coșulețe de fructe	119
Salată-cocteil de fructe	109	Șașlăk de fructe „sub zăpadă”	120
Salată „Gingășie”	110		

GUSTARE DE CARNE CU CIUPERCI

Numărul de porții: 4

- File de carne de porc 300 g
- Ciuperci turta-vacii 120 g
- Cașcaval tare 100 g
- Smântână ½ pahar
- Ulei de măsline 3 linguri
- Sare, piper negru măcinat, după gust

- Taiati pai fileul de carne și ciupercile. Răzuiți cașcavalul.
- Prăjiți carnea de porc în ulei, apoi adăugați smântâna și înăbușiți 10 minute.
- Puneți carnea înăbușită într-o cratiță, adăugați feliuțele de ciuperci, sărați, piperati, presărați cu cașcaval răzuit, și coaceți până la rumenire.
- Înainte de servire ornați cu verdeață.



SALATĂ DIN LEGUME CRUDE ȘI VERDEAȚĂ

Numărul de porții: 2

- 2 roși
- 1 castravete
- Varză de Pechin 2 căpățâni
- Spanac 50 g
- Ridiche 50 g
- Verdeață de țelină 20 g
- Mărar 1 lingură
- Suc de portocale 2 linguri
- Ulei 1 lingură
- Sos de soia 1 lingură

- Tăiați în bucăți mari roșiile, castravetele, spanacul, ridichea și o parte de frunze de salată și amestecați.
- Bateți uleiul cu sucul de portocale și sosul de soia, și dregeți cu el salata.
- Salata se servește într-o farfurie așternută cu frunze de varză și de salată verde.



COVRIGI „ORIGINALI”

Numărul de porții: 4

- Covrigi 100 g
- Lapte 2 pahare
- Carne tocată 200 g
- O ceapă
- Ulei 2 linguri
- 4 măsline fără sămburi
- Maioneză 3 linguri
- Cașcaval tare răzuit 3 linguri

- Puneți covrigii în lapte, să se moaie până se umflă.
- După ce prăjiți carnea și ceapa tocată în ulei, amestecați-le cu rondele de măsline.
- Așezați covrigii pe o tavă unsă cu unt sau grăsime. În mijlocul fiecărui covrig puneți puțină umplutură, ungeți-o cu maioneză și presărați-o cu cașcaval. Puneți la copt pentru 15 minute.
- La servire, puneți covrigii într-o farfurie și decorați-i cu verdeață.



PUI DE GĂINĂ ÎN OU

Numărul de porții: 2

- Unt de frișcă 1 lingură
- Ceapă ¼ de căpătână
- Ciuperci de cîmp 100 g
- Zahăr ½ de lingură
- Mazăre verde 2 linguri
- Pătrunjel ½ de lingură
- 3 ouă 1 lingură
- Vin de desert
- Sare după gust

■ Scoateți pielea de pe pui, îndepărtați oasele, fierbeți din oase un bulion.

■ Tăiați carnea de găină bastonașe, puneți-o în ulei înfierbântat și prăjiți-o până la rumenire, adăugați ceapa tocată, ciupercile, mazărea, verdeața, zahărul, sare și prăjiți încă 5 minute. Apoi adăugați vinul și bulionul. Puneți la rece.

■ Bateți ouăle și turnați-le în bulion, așezați produsele pregătite în forme de o porție. Puneți formele într-un vas cu apă fierbinte, și puneți vasul la cuptor; va fi gata atunci când se va îngroșa pasta din forme.

■ Serviți cu crutoane fierbinți.



PÂRJOALE UMLUTE

Numărul de porții: 4

- File de găină 1 kg
- Cașcaval tare 160 g
- Unt 100 g
- Franzelă uscată 4 feliițe
- 2 ouă
- Pătrunjel
- Sare

■ Treceți de două ori carnea prin mașină de tocat, sărați-o și piperati-o.

■ Modelați pârjoalele, punând în mijlocul fiecăreia câte o felie de cașcaval. Muiati pârjoalele într-un ou bătut, tăvăliți-le prin frimiturile de franzelă și prăjiți-le în unt. Puneți-le pentru câteva minute la cuptor.

■ Drept garnitură serviți orez fiert și legume crude. Ornați cu verdeață.



FILE ÎMPĂNAT ÎN VIN

Numărul de porții: 6

- Mușchiuleț 1 kg
- Vin de masă ½ de pahar
- Usturoi 6 căței
- Sare

- O bucată întreagă de mușchiuleț împănați-o cu usturoi, sărați-o și coaceți-o la cuptor.
- Peste 15 minute după începerea coacerii turnați vinul încălzit. Continuați să coaceți, turnând periodic vinul și sucii eliminat la coacere. Prăjiți fileul înainte de servire.
- Serviți fileul porționat, stropiți-l cu suc și ornați-l cu verdeață.



PLĂCINTĂ CU CREVETE

NUMĂRUL DE PORȚII: 4

PENTRU ALUAT:

- Făină de grâu 1 pahar
- Margarină 40 g
- Sare

PENTRU UMPLOTURĂ:

- 2 ouă fierte
- Crevete fierte curățate 80 g
- Pătrunjel tocat 4 lingurițe
- Muștar dulce 1 linguriță
- Piper roșu măcinat după gust

■ Puneți în făină sare, margarina tăiată bucățele, 2 linguri de apă și frământați aluatul. Modelați din aluat un glob, acoperiți-l cu un șervețel și puneți-l la rece pentru 20 de minute.

■ Întindeți aluatul într-un blat cu grosimea de 1 cm, așezați-l pe o tavă umezită, și găuriți-l cu furculița.

■ Mărunțiți un ou, amestecați-l cu verdeață, maioneză și muștar. Împrăstiați umplutura pregătită pe aluat.

■ Deasupra puneți crevetele tăiate, piperati puțin și presărați cu cașcavalul ras. Coaceți 20 de minute. La servire tăiați pe porții.



CREMĂ DE CAFEA ÎN CEȘCUȚE DE CIOCOLATĂ

Numărul de porții: 4

- Ciocolată 150 g
- Ulei vegetal 1 linguriță
- Smântână concentrată 150g
- Cafea 3 lingurițe
- Ciocolată albă 180 g
- Cognac 3 linguri

- Topiți ciocolata la abur, adăugând ulei vegetal.
- Turnați pasta de ciocolată în niște forme din hârtie, distribuind-o pe pereții formelor. Puneți formele în frigider pe 30 de minute, apoi desprindeți hârtia.
- Pentru cremă, amestecați cafeaua cu smântână, adăugați ciocolata albă și, amestecând, încălziți pasta. Turnați apoi cognacul, amestecați, bateți și răciți crema.
- Cu crema pregătită umpleți ceșcuțele de ciocolată, ornați desertul cu migdală.



BĂUTURĂ DIN CAISE USCATE

Numărul de porții: 12

■ Caise uscate	600 g
■ Zahăr	200 g
■ Gelatină	40 g
■ 4 ouă	
■ Acid citric	1 pic
■ Apă	1 l

■ Puneți caisele uscate în apă, lăsând să se umfle timp de 1-2 ore; fierbeți-le până sunt gata, scoateți-le și mixați-le. Puneți gelatina să se moaie în fiertură.

■ Amestecați piureul din caise uscate cu albușuri și cu zahăr, puneți acidul citric și bateți până se face o spumă consistentă.

■ Încălziți gelatina până se dizolvă și amestecați-o cu piureul bătut. Puneți pasta pe gheață sau în apă rece și mai bateți câteva secunde. Turnați compoziția în vase pentru cremă și dați-o la rece.



TORT „HALVA”

Numărul de porții: 8

- Biscuiți cu cacao sau cu vanilină 600 g
- Smântână concentrată 600 g
- Halva 300 g
- Dulceață din coacăză neagră 1 pahar
- Coacăză neagră sau roșie ½ de pahar

■ Mărunțiți halva, lăsați puțină pentru ornare, iar restul amestecați-o cu smântână. Așezați în farfurie un strat din 1/3 din biscuiți, ungeți-l cu dulceață, apoi cu 1/3 din pasta de smântână. Alternați straturile de două ori.

■ Acoperiți tortul cu folie alimentară, țineți la frigider nu mai puțin de 12 ore.

■ Înainte de servire, ornați suprafața tortului cu halva și coacăză neagră.



TORT „ELEGANT”

Numărul de porții: 10

- Bezele 1 kg
- Frișcă concentrată 200 g
- Dulceață dulce-acrișoară 1 pahar
- Nuci ½ de pahar
- Piersici conservate 300 g
- Ciocolată 50 g

■ Tăiați bezelele în rondele. Bateți frișca fără zahăr până se face spumă. Mărunțiți nucile și prăjiți-le pe o tigaie uscată. Tăiați piersicile în rondele.

■ Într-o salatiară așezați un strat de bezele, ungeți-l cu dulceață și presărați-l cu nuci. Apoi așezați un strat de piersici, ungeți-l cu frișcă bătută, și lăsați un strat de bezele. Alternați straturile de câteva ori.

■ Turnați pe tort ciocolata topită și puneți-l pe 12 ore în frigider.



COȘULEȚE DE FRUCTE

Numărul de porții: 4

- Făină de grâu 165 g
- Zahăr 2 linguri
- Margarină 140 g
- 1 ou
- Frișcă 1 lingură
- Nucă măcinată 6 linguri
- Sirop 6 linguri
- Rom 2-3 picături
- Fructe pentru decorare

■ Pentru aluat bateți margarina cu zahăr, adăugați un ou și frișcă, amestecați, apoi presărați făină. Frământați aluatul și lăsați la frigider 30 de minute.

■ Faceți turtițe din aluatul pregătit, conform diametrului formelor pentru tartalete cu grosimea de 0,5 cm. Așezați-le în forme unse, lipiți-le de margini. Pătrundeți-le cu furculița până la fund și coaceți-le la temperatura de 200° C până la rumenire. Lăsați-le să se răcească.

■ Amestecați nucile cu o jumătate din sirop și din rom, și puneți compoziția pe fundul coșulețelor. Ornați cu fructe și stropiți cu sirop.



ȘAȘLĂK DE FRUCTE „SUB ZĂPADĂ”

Numărul de porții: 8

- 4 banane
 - 16 prune
 - 4 piersici
 - 4 pere, buc
 - 1 strugure
 - 4 kiwi
 - Miere
 - Nucă de cocos rasă
- Fructele se spală și se lasă să se usuce.
 - Bananele se curată de coajă, se taie rondele. Miezul de kiwi, piersicile și perele se taie cuburi. Se culeg bobitele de pe ciorchine, se scot sămburii din prune.
 - Pe niște scobitori se înșiră bucăți de fructe, și bobite de struguri, alternându-le după culoare.
 - Fructele se ung cu miere parțial și se presară cu nucă de cocos măcinată.



ROZETE DIN CARNE DE PORC CU CIUPERCI

Numărul de porții: 6

■ File de carne de porc	1 kg
■ Ciuperci	600 g
■ Untură de porc	100 g
■ Bulion de carne	1 pahar
■ Vin alb sec	1 pahar
■ Smântână	1 pahar
■ Pâine de grâu	6 felii
■ Făină de grâu	2 linguri
■ Adjică	1 lingură
■ Piper negru măcinat, sare	

■ Pentru sos, călți făina până la rumenire, amestecați-o cu smântână. Turnați bulionul, sârați, fierbeți până la îngroșare și adăugați adjica. Strecurați.

■ Tăiați carnea de porc pe porții, bateți-o, sârați-o, piperați-o, apoi prăjiți-o în untură și dați-o la cuptor.

■ Tăiați ciupercile felioare, înmuiați-le în vin.

■ Feliile de pâine curățați-le de coajă, prăjiți-le în untura rămasă după prăjirea cărnii. Așezați rozetele pe pâine, garnisiți-le cu ciuperci, stropiți-le cu sosul pregătit.

