



Cele mai iubite rețete

Familia CUISINE

VOLUMUL 3

GEANINA STAICU-AVRAM



CUPRINS

INTRODUCERE ● 11

APERITIVE

- Salată de cartofi și iaurt ● 14
- Langoși cu smântână și cașcaval ● 16
- Salată cu creveți și avocado ● 18
- Shakshuka ● 20
- Ruladă aperitiv cu spanac ● 22
- Salată în straturi ● 24
- Plăcintă cu carne tocată ● 26
- Pâine naan cu usturoi și unt ● 28
- Plăcinte pufoase cu brânză ● 30
- Şuberek cu carne de miel ● 32
- Covridogi/Crenvurști în aluat ● 34
- Crochete de cartofi cu cașcaval ● 36
- Plăcintă creață cu brânză telemea ● 38
- Dovlecei cu sos de smântână ● 40
- Turte oltenești ● 42
- Tort sărat cu cremă de brânză ● 44
- Mălai la cuptor ● 46
- Tobă de pui ● 48

FELURI PRINCIPALE

- Supă de praz și cartofi ● 52
- Supă de roșii cu usturoi copt ● 54
- Ciorbă de burtă ● 56
- Ciorbă de pui oltenească ● 58
- Ciorbă de pui à la grecque ● 60
- Ciorbă de fasole ● 62
- Supă turcească de linte ● 64
- Ciorbă de fasole păstăi ● 66
- Butter chicken/Pui în stil indian ● 68
- Paste cu pui la cuptor ● 70
- Spanac cremos cu ou ● 72
- Curcan umplut ● 74
- Cannelloni cu carne tocată ● 76
- Rață cu varză la cuptor ● 78
- Sarmale de post ● 80
- Mazăre cu pui ● 82
- Fasole bătută cu ceapă călită ● 84
- Orez prăjit ● 86
- Tigaie picantă de pui ● 88
- Pui la cuptor cu ierburi aromatice ● 90
- Paste cu brânză feta și roșii cherry ● 92
- Șnițele din piept de curcan ● 94
- Pui în stil toscan ● 96
- Fajitas de pui ● 98

- Friptură de miel cu legume la cuptor ● 100
- Mâncare de roșii cu pui ● 102
- Ghiveci de legume ● 104
- Pui Tikka Masala ● 106
- Lahmacun/Pizza turcească cu carne tocată ● 108
- Saramură de pește ca în Oltenia ● 110
- Pilaf de orez cu carne de pui ● 112
- Pârjoale moldovenești ● 114
- Tocăniță cu pipote și inimi de pui ● 116
- Tocăniță de ceapă cu pui ● 118

DESERTURI

- Prăjitură felie de lapte ● 122
- Prăjitură Fanta ● 124
- Muşuroi de cârțiță cu banane ● 126
- Baclava turcească cu nucă ● 128
- Macaroane cu nucă și pesmet ● 130
- Tort egiptean cu nuci caramelizate ● 132
- Clătite de post ● 134
- Tort de clătite cu ciocolată ● 136
- Tort amandină ● 138
- Gogoși ● 140
- Choux à la creme cu vanilie ● 142
- Millefeuille cu cremă de vanilie/Prăjitură Napoleon ● 144
- Plăcintă americană cu mere ● 146

Fursecuri de Crăciun cu unt ● 148
Tort Marlenka ● 150
Prăjitură cartof ● 152
Prăjitură Snickers ● 154
Cozonac moldovenesc ● 156
Cornuri moldovenești cu gem ● 158
Cușma lui Guguță cu vișine ● 160
Ruladă de biscuiți cu nucă de cocos ● 162
Tartă cu banane și frișcă ● 164
Tort Red Velvet ● 166
Budincă de griș ● 168
Macaroane cu brânză la cuptor ● 170
Prăjitură Carpați ● 172
Ciocolată de casă ● 174
Ruladă diplomat cu fructe ● 176
Cheesecake Pădurea Neagră ● 178
Pandișpan marmorat cu cireșe ● 180
Colivă ● 182
Prăjitură ou ochi ● 184

INTRODUCERE

Aventura culinară Jamila Cuisine în formă tipărită continuă cu cel de-al treilea volum al seriei *Cele mai iubite rețete*. După editarea primelor două titluri, care au avut foarte mare succes, am revenit cu unul nou, care sper să vă placă la fel de mult.

Am reunit în această carte o gamă largă de rețete de care v-ați bucurat deja în format video. Le-am redactat cu grijă, am adăugat fotografiile noastre originale și am făcut tot ce ne-a stat în putință ca să nu oitem niciun detaliu important.

Găsiți aici rețete diverse, de la aperitive până la feluri principale, inclusiv supe, și deserturi. Sunt rețete simple și gustoase, explicate pas cu pas, astfel încât să obțineți mereu rezultate perfecte. De fiecare dată când aveți nevoie de inspirație, nu trebuie decât să răsfoiți această carte și să vă lăsați cucerți de universul delicios Jamila Cuisine.

Această apariție editorială reprezintă o altă bucățică din sufletul nostru pe care vrem s-o împărtășim cu voi, în speranța că vă vom face viața în bucătărie puțin mai ușoară și mult mai gustoasă. Rețetele pe care le veți descoperi sunt rapide și preparate cu ingrediente proaspete, perfecte pentru întreaga familie, atât pentru ocazii speciale, cât și pentru mesele zilnice.

Jamila Cuisine. Cele mai iubite rețete, volumul 3, le completează perfect pe primele două, pentru ca voi să aveți la îndemână o mulțime de feluri din toate categoriile. Cu siguranță veți găsi preparate care să mulțumească pe oricine, indiferent cât de pretențioși ar fi membrii familiei. Vă inspirăm să pregătiți mâncare gustoasă, făcută în casă și la îndemâna oricui.

Vă mulțumim din suflet pentru că ne sunteți mereu aproape, pentru că gătiți cu drag rețetele noastre și pentru că ne susțineți de fiecare dată. Sperăm ca această carte să vă placă și să vă fie de folos! VĂ IUBIM!

Geanina și Mohamed

SALATĂ DE CARTOFI ȘI IAURT

Timp de preparare: 20 de minute Timp de gătire: 20 de minute Pentru 6 porții

- 1 kg de cartofi
- 3-4 ardei copti
- 10 castraveciori murați
- 1 legătură de ceapă verde
- 100 g de măsline
- 200 g de iaurt
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 legătură de mărar
- 2 linguri de muștar
- 2 linguri de ulei de măsline
- sare
- piper

MOD DE PREPARARE

- Pentru început, puneți iaurtul la frigider, deoarece trebuie să stea la rece.
- Puneți cartofii la fiert în apă rece cu puțină sare. Lăsați-i pe foc aproximativ 20 de minute sau până când sunt bine fierți (pot fi încercați ușor cu un cuțit). După ce au fiert, luați-i de pe foc și scurgeți-i.
 - Cât timp se răcesc cartofii, tăiați castraveții rondele, iar ardeiul copt, cubulețe.
 - Pentru dressing, amestecați iaurtul ținut la frigider, muștarul și uleiul de măsline. Asezonați cu sare și piper și amestecați bine.
 - Peste cartofii fierți și răciți adăugați dressingul, ardeiul copt, castravecii murați, măslinele, ceapa verde, pătrunjelul și mărarul tocat. Amestecați totul cu grijă, pentru a nu sfărâma cartofii.
 - Acoperiți castronul cu folie de plastic și puneți salata în frigider pentru o oră. O puteți consuma și imediat ce este gata, dacă vă place la temperatura camerei.

TIPS & TRICKS

- Folosiți cartofi albi, de preferat mai mici, pentru că își păstrează mai bine forma.
- Pentru o variantă dietetică, alegeți un iaurt mai slab.
- Dacă doriți, puteți adăuga carne sau ouă fierte.
- Puteți folosi orice tip de muștar, după preferințe.



LANGOȘI CU SMÂNTÂNĂ ȘI CAȘCAVAL

Timp de preparare: 30 de minute Timp de gătire: 30 de minute Pentru 9 bucați

PENTRU LANGOȘI

- 500 g de făină
- 400 ml de lapte
- 50 ml de ulei
- 1 lingură de zahăr
- 1 linguriță de sare
- 25 g de drojdie proaspătă

PENTRU DECOR

- 100 g de cașcaval
- 100 g de smântână
- câțiva căței de usturoi

MOD DE PREPARARE

● Mărunțiți drojdia în laptele călduț, adăugați zahărul și amestecați totul până când drojdia este dizolvată. Lăsați amestecul deoparte pentru 5-10 minute sau până se formează o spumă la suprafață.

● Puneți făina într-un bol mare, adăugați amestecul de lapte și drojdie și jumătate din cantitatea de ulei și sare. Începeți să amestecați folosind o spatulă, după care frământați compoziția cu mâna, până devine suplă și elastică. Aluatul este gata când are o consistență foarte moale și lipicioasă. Adăugați peste aluat restul de ulei și modelați-l într-o bilă. Acoperiți bolul cu o folie de plastic și lăsați aluatul la crescut într-un loc călduț pentru aproximativ 40 de minute.

● După ce aluatul a crescut, ungeți-vă mâinile cu ulei și rupeți din el biluțe cam de mărimea unei palme. Pentru a forma langoșii, aplatizați fiecare biluță de aluat cu mâinile bine unse și puneți-o în ulei încins. Lăsați la prăjit 2-3 minute pe fiecare parte sau până când langoșul este auriu.

● Când este gata, scoateți langoșul din cratiță și puneți-l pe hârtie absorbantă, pentru a elimina excesul de ulei. Continuați până terminați de prăjit toate biluțele de aluat.

● Cât încă sunt calzi, frecați toată suprafața langoșilor cu usturoi, ungeți-i cu smântână, după care presărați pe deasupra cașcavalul ras.



TIPS & TRICKS

- Puteți face un mujdei de usturoi cu care să ungeți langoșii.
- Langoșii se pot servi și simpli, cu mujdei de usturoi, sau într-o variantă dulce, cu gem ori dulceață.

SALATĂ CU CREVEȚI ȘI AVOCADO

Timp de preparare: 30 de minute Timp de gătire: 5 minute Pentru 6 porții

- 300 g de creveți
 - 300 g de roșii cherry
 - 150 g de porumb dulce
 - 5-6 linguri de ulei de măsline
 - 1 salată verde
 - 1 castravete
 - 1 avocado
- 1 ceapă roșie
 - zeama de la o lămâie
 - puțină sare
 - muștar boabe
 - maghiran uscat
 - piper boabe

MOD DE PREPARARE

● Puneți aproximativ 2 linguri de ulei într-o tigaie și adăugați creveții curățați. Presărați-i cu puțină sare. Gătiți creveții 2-3 minute sau până devin roz. Când sunt gata, scoateți-i pe o farfurie, să se răcească.

● Într-un mojar, pisați piperul, boabele de muștar și puțină sare până obțineți o pudră, după care adăugați și maghiranul. Într-un bol mai mare, puneți 1 linguriță din pudra de condimente, uleiul de măsline, zeama de lămâie și amestecați bine.

● Tăiați roșiile cherry în sferturi, castraveții pe lungime în jumătăți, apoi felii, și ceapa solzișori. Tăiați avocado, scoateți sâmburele și separați pulpa de coajă cu ajutorul unei linguri, după care tăiați-l cubulețe. Tăiați salata cu un cuțit sau rupeți-o cu mâna și puneți-o direct în bolul de servire. Peste salată, aranjați în șiruri restul ingredientelor.

● După ce ați așezat creveții și toate legumele, stropiți-le uniform cu dressingul preparat. Amestecați-le și serviți.

TIPS & TRICKS

- Creveții pot fi proaspeți sau prefierți și congelați.
- Puteți înlocui creveții cu pui sau curcan.



SHAKSHUKA

Timp de preparare: 15 minute Timp de gătire: 30 de minute Pentru 4 porții

- 700 g de roșii descojite și tocate
 - 3-4 linguri de ulei
 - 4 ouă
 - 2-3 căței de usturoi
 - 2 ardei grași tăiați lamele
 - 2 cepe tăiate solzișori
- 1 ardei iute
 - 1 linguriță de chimion
 - 1 linguriță de curcuma
 - 1 linguriță de boia dulce
 - sare
 - piper

MOD DE PREPARARE

● Într-o cratiță, puneți la încins uleiul împreună cu ardeiul gras și ceapa și asezonați cu sare și piper. Amestecați foarte bine și lăsați legumele să se gătească aproximativ 10 minute sau până când se înmoaie. Adăugați ardeiul iute și usturoiul ras. Gătiți încă 1 minut. Apoi adăugați roșiile descojite și tăiate cubulețe și curcuma, chimionul și boiaua dulce. Amestecați-le foarte bine și turnați peste ele puțină apă. Lăsați să fiarbă aproximativ 20 de minute, până se îngroașă sosul.

● Luați cratița de pe foc și faceți 4 mici adâncituri, în care spargeți câte 1 ou. Puneți cratița la cuptor la 180°C pentru aproximativ 5 minute.

● Când ouăle sunt gata, scoateți cratița din cuptor, presărați puțin pătrunjel tocat și lăsați 10 minute să se răcească.

TIPS & TRICKS

- Se pot folosi roșii proaspete sau din conservă.
- E de preferat să lăsați gălbenușurile moi, astfel încât să se combine cu sosul.
- În funcție de preferințe, puteți adăuga în compoziție afumătură, cârnați picanți sau carne tocată condimentată.



RULADĂ APERITIV CU SPANAC

• Timp de preparare: 20 de minute • Timp de gătire: 20 de minute • Pentru 15 bucăți

- 750 g de spanac
 - 300 g de cremă de brânză cu verdeață
 - 200 g de somon afumat
 - 100 g de migdale măcinate
 - 6 ouă
- 5 g de praf de copt
 - 1 cățel de usturoi
 - sare
 - piper

MOD DE PREPARARE

● Decongeleți spanacul, scurgeți-l bine de lichid și puneți-l într-un robot de bucătărie. Adăugați cele 6 ouă și cățelul de usturoi și mixați totul foarte bine, după care adăugați migdalele mărunțite, praful de copt și puțină sare și piper. Mixați din nou compoziția pentru încă 1 minut.

● Transferați compoziția într-o tavă cu dimensiunea 35 cm × 45 cm tapetată cu hârtie de copt. Nivelati-o și coaceți-o în cuptorul preîncălzit, la 180°C, pentru aproximativ 20 de minute.

● Când este gata, lăsați blatul de spanac să se răcească 2 minute, apoi scoateți-l din tavă. Rulați-l cu atenție și lăsați-l la temperatura camerei. După ce s-a răcit, derulați-l cu grijă și îndepărtați hârtia de copt. Cu o spatulă, întindeți uniform crema de brânză și așezați peste ea feliile de somon afumat. Rulați din nou blatul, cât mai strâns. Înveliți rulada cu foaia de copt și puneți-o la frigider pentru cel puțin 2 ore. Scoateți-o și tăiați-o felii înainte de servire.

TIPS & TRICKS

- Ca să nu se rupă, blatul trebuie rulat cât este cald.
- În funcție de preferințe, puteți înlocui somonul cu șuncă de pui sau de curcan, cu bresaola sau cu prosciutto.



SALATĂ ÎN STRATURI

Timp de preparare: 30 de minute Timp de gătire: 5 minute Pentru 8 porții

- 400 g de mix de legume congelate (mazăre, morcov, păstârnac)
- 300 g de piept de pui fiert
- 300 g de ardei coptți
- 250 g de porumb
- 200 g de castraveciori murați
- 200 g de măsline
- 200 g de maioneză
- 200 g de smântână
- 5 ouă fierte
- sare
- piper

MOD DE PREPARARE

- Fierbeți pieptul de pui cu o foaie de dafin, piper boabe și sare. Când este gata, scurgeți-l și lăsați-l la răcit.
- Fierbeți amestecul de legume congelate în apă sărată 5 minute. Când legumele sunt fierte, luați cratița de pe foc și scurgeți apa, apoi lăsați-le să se răcească.
- Între timp, tăiați cubulețe pieptul de pui și ardeiul copt, iar măslinele, rondele. Dați pe răzătoare castravecii murați și ouăle fierte.
- Într-un bol, amestecați bine smântâna și maioneza. Asezonați cu sare și piper.
- Într-un alt bol, puneți amestecul de legume fierte, peste care adăugați 2 linguri din smântâna cu maioneză. Amestecați bine. Procedați la fel cu puiul, măslinele și porumbul, în boluri separate.
- Pentru a asambla salata aveți nevoie de un platou pe care așezați inelul unei tăvi de tort cu diametrul de 20 cm. Începeți cu puiul, pe care îl nivelați foarte bine și îl presați. Continuați cu amestecul de legume fierte, castraveții murați, porumbul, ardeiul copt, ouăle răzuite, iar la final, măslinele, nivelând și presând bine fiecare strat. Dați salata la frigider pentru cel puțin 6 ore sau, cel mai bine, peste noapte.



TIPS & TRICKS

- Puteți folosi orice amestec de legume congelate, după preferințe.
- Carnea de pui se poate înlocui cu carne de vită, pește sau fructe de mare.
- Folosiți un prosop de hârtie ca să ștergeți lichidul care se scurge din legume, pe platou sau pe inelul tăvii.
- Decorați salata cu cremă de brânză, maioneză și legumele preferate.



Pentru
rețetele video,
scanați codurile
QR din interior



apetit

curteaveche.ro
ISBN 978-606-44-1732-9



9 786064 417329