

## Chec cu glazură de ciocolată

Încingem cuptorul la temperatura de 150 de grade Celsius și ungem tava cu unt. Într-un castron punem unciul, ouăle, zahărul, laptele, praful de copt, zahărul vanilat, coaja de lămâie rasă și un praf de sare. Amestecăm cu mixerul sau cu o lingură de lemn foarte bine, până ce se topește zahărul. La sfârșit adăugăm făina, amestecând încet până obținem un aluat pufoș. Turnăm jumătate din compoziție în tavă, iar în cealaltă jumătate punem cacaoa și completăm tava astfel încât checul să fie în două culori. Introducem tava în cuptorul încins, iar când checul este gata se scoare din cuptor și se lasă la răcit. Când vreme să la copt, preparăm glazura de ciocolată. Ciocolata se topește în bain-marie împreună cu uleiul. Compoziția astfel obținută se pune pe chec și se lasă să se întărească glazura și să se răcească complet.

După ce am turnat ciocolata peste chec, putem adăuga boboțe de rodii – astfel va căpăta un aspect deosebit, dar va avea și un gust aparte datorită combinației dulce-acrișor.

300 g făină  
5 ouă  
300 g unt  
250 g zahăr  
10 linguri lapte  
2-3 linguri ulei  
2 linguri cacao  
2 lingurițe praf de copt  
3 plicuri zahăr vanilat  
1 lămâie  
ciocolată menaj  
un praf de sare



## Plăcintă cu ceapă și mărar ca la Niculițel

Se face un aluat ca pentru pâine. Umplutura se face astfel: ceapa verde tocată se căleşte în puțin ulei. Când este aproape gata, se adaugă mărarul verde tocat și bulionul. Se mai lasă puțin pe foc, se adaugă sarea și se lasă la răcit. Compoziția se strecoară pentru a elimina surplusul de lichid. Aluatul se împarte în porții egale, care se întind, se umplu cu amestecul de ceapă, apoi se împăturesc și se așază în tavă. Se lasă 20 de minute la crescut, apoi se bagă în cuptorul încins la temperatura de 150 de grade Celsius (la foc mediu). După 40 de minute, plăcinta este gata.

### Pentru aluat:

500 g făină  
300 ml apă  
1 ouă de strugie  
un praf de sare

### Pentru umplutură:

12-15 legături de  
ceapă verde  
1 legătură de mărar  
proaspăt  
un vas de bulion  
sare după gust



## Ghiveci călugăresc

Spălăm legumele și le curățăm de coajă (cartofii, țelina, morcovii, dovlecelul). Totul se taie în cuburi sau rondeli. Varza se toacă fidelușă, conopida se desface în bucățele mici, iar fasolea se taie în bucăți cam de 2 centimetri. Curățăm ceapa, apoi o tocăm cât mai fin și o punem în cratiță împreună cu legumele de mai înainte și cu ardeii tăiați bucățele (fără cotor și semințe). Se pune sare, piper și se stinge cu apă și bulion. Roșiile tăiate cuburi se pun deasupra, împreună cu jumătate din verdeța tocată. Apoi vasul se dă la cuptor, la foc potrivit, și se lasă 1 oră. Când este aproape gata, se pune deasupra pasta de tomate și se presară restul de pămânel tocat.

La acest preparat ceapa nu se căleşte.

4 cartofi de mărime  
potrivită  
2 morcovi  
3 ardei grași  
1 dovlecel  
1/2 varză  
1 paimă fasole verde  
1 țelină potrivită  
3 cepe  
1 conopidă mică  
8 roși potrivite  
2 linguri bulion  
2 linguri pastă de tomate  
3 linguri ulei  
1 legătură pămânel  
sare după gust  
un praf de piper  
săgeți măcinat



## Cozonac de post cu dulceață

550 g făină  
150 g zahăr  
100 g margarină  
1 borcan dulceață de vișine  
40 g drojdie de bere  
250 ml apă  
50 ml ulei  
un strop de esență  
de vanilie  
pușină coajă de  
portocală rasă  
un praf de sare

Se pune la crescut drojdia, cu 1 linguriță de zahăr și apă caldă. După ce mătoua a crescut, o adăugăm peste restul de făină. Apoi adăugăm apa, zahărul, coaja de portocală rasă, esența de vanilie și frământăm energic. În timp ce frământăm, adăugăm progresiv uleiul și margarina încălzite puțin. Aluatul se lasă la crescut, la cald, aproximativ 1 oră. Ungem masa de lucru cu puțin ulei și întindem aluatul. Il acoperim cu dulceață de vișine – rulăm în ambele capete simultan, până ce rulourile se unesc la mijlocul aluatului. Il punem în tava de copt și il lășăm să mai crească puțin. Încingem cuptorul și lășăm cozonacul la copt circa 40-50 de minute.

După ce este gata și se lasă puțin la răcit, putem presăra deasupra puțin zahăr pudră.

## Halva clasică

Uscăm semințele de floarea-soarelui decojite în cuptor, la temperatura de 30 de grade Celsius, timp de 20 de minute, apoi le rășnim împreună cu susanul și fisticul, după care le cernem pentru a obține o halva mai fină. Amestecăm praful cernut cu mierea, topim untul de cacao și il turnăm peste compoziția noastră, amestecând rapid cu un tel. După ce am amestecat destul de bine, punem halva într-o formă, apoi o dăm la congelator pentru 2 ore, după care o vom putea scoate pentru porționare și servire.

450 g semințe de  
floarea-soarelui decojite  
200 ml miere  
50 g fistic  
120 g susan  
50 g unt de cacao  
un praf de sare



## Pastă de leurdă

3 legături de leurdă  
 ceapa de la 2 lămpi  
 ... porcină  
 20 ml ulei de măsline  
 piper negru măcinat  
 (cât vă place)  
 puțină boia de ardei dulce  
 un vârf de cuțit de curry  
 sare după gustul fiecăruia

Spălăm foarte bine toate frunzele, le rupem în două și le punem în robot. Adăugăm ardeii iute curățat de semințe și mărunțim totul. Ca să obținem o pastă punem verdețurile în blender, adăugăm cașcavalul, restul mărunzilor și semințele și pornim blenderul. Adăugăm uleiul încet în fir până se formează pasta. Punem pasta pe o folie alimentară, o rulăm și o păstrăm la frigider.

## Salată de leurdă

Curățăm leurda de ierburile uscate din pădure, o spălăm cu apă rece, apoi adăugăm ingredientele menționate și amestecăm bine. Această salată poate fi consumată ca atare ori la diferite preparate: tocănițe, fripturi etc.

3 legături de leurdă  
 ceapa de la 2 lămpi  
 ... porcină  
 20 ml ulei de măsline  
 piper negru măcinat  
 (cât vă place)  
 puțină boia de ardei dulce  
 un vârf de cuțit de curry  
 sare după gustul fiecăruia



## Ciorbă de fasole fără ulei

500 g fasole  
 2 cepe  
 4 linguri bulion  
 2 morcovi  
 1 legătură mărar  
 - proaspăt tocat  
 3 ardei  
 1/2 țelină  
 1/2 linguriță cimbru  
 2-3 foi de dafin  
 puțin tarhon  
 puțin leuștean  
 un praf de boia  
 sare și piper după cum  
 vă place

Fasolea se alege, se spală și se pune „la umfla” peste noapte. Restul legumelor se spală și se toacă. Se pun în oală legumele (ceapa, ardeii, morcovii, țelina, cartofii). Se adaugă fasolea, apă fierbinte, bulionul și condimentele (cimbru, tarhon, foi de dafin, boia de ardei, mărar tocat mărunt, sare). Se mai lasă timp de 60 de minute la foc mic (depinde de fasole), apoi... este gata!

## Ciorbă de cartofi derventină, fără ulei

3 cepe  
 2 morcovi  
 3 gogoșari  
 1 ardei gras  
 1 cădăciță mică de țelină  
 500 g cartofi  
 700 ml zeamă de varză  
 1 legătură de leuștean verde  
 sare melosată după gust

Optional: puzet  
 adăuga roși

Se spală și se curăță legumele, apoi se toacă ceapa; morcovul se taie julien pentru aspect și țelina se taie cubulețe. Se fierb apoi toate în apă cu un strop de sare. Între timp se toacă ardeii și gogoșarii, iar cartofii se curăță și se taie cuburi. Când morcovii, ceapa și țelina sunt pătrunse, se adaugă ardeii și cartofii. Când sunt fierți toate, se mănâ zeama de varză, se lasă să clocotească 1 minut, apoi se întrerupe fierberea și se adaugă leușteanul. Este o ciorbă dietetică ce se poate consuma fără adăos de ulei. (Așa gătesc în Postul Mare, toate preparatele fără ulei.)



## Cozonac pascal cu nucă

### Aluat

2 lg făină  
2 cuburi drojdie proaspătă  
5 ouă  
120 g unt  
600 ml lapte  
250 g zahăr  
100 ml ulei  
1 linguriță esență de  
vanilie, lămâie  
sau portocale  
coajă de lămâie după gust  
1 ou pentru uns

### Umplutură

600 g nucă  
4 linguri cacao  
zahăr după gust  
1 linguriță esență de vanilie

Se freacă drojdia cu 2-3 linguri de zahăr, apoi adăugăm 2 linguri de lapte cald și făină cât să obținem o pastă. Lăsdm maioua să crească până când își dublează volumul, apoi o punem peste făina cernută. Adăugăm 1 ou și 4 gălbenușuri, unul topit, uleiul, aromele și începem să frământăm. Turnăm treptat laptele cald, în care am dizolvat zahărul. Frământăm până când obținem un aluat moale, dar care nu se mai prinde de marginile vasului. Il acoperim și-l lăsdm să crească până când își dublează volumul. Măcinăm miezul de nucă și il amestecăm cu albușurile rămase, adăugăm cacaoa, aromele și zahăr după gust. Acum împărțim aluatul în jumătate și întindem 2 foș cu mâna. Avem grijă să ungem suprafața de lucru cu ulei sau unt moale, pentru a nu se prinde aluatul. Punem pe fiecare foaie jumătate din cantitatea de nucă, o întindem și rulăm cozonacii. Il așezăm în tăvi tapetate cu făină și-i lăsdm să crească 30 de minute. Înainte de a-i da la cuptor il ungem cu ou. Cuptorul trebuie mai înainte încălzit la 150° C, după care dăm cozonacii la cuptor pentru 45 de minute.

## Prăjitură cu fistic

300 ml lapte praf  
5 linguri lapte  
200 g zahăr pudră  
400 g fistic fără coajă  
3 linguri unt  
un praf de sare

Punem boabele de fistic într-un vas cu apă clocotită pentru 20-30 de minute. Punem fisticul și laptele lichid într-un mixer și le amestecăm 2 minute. Peșta obținută o punem într-o crăticioară, adăugăm untul, zahărul pudră și laptele praf. Amestecăm timp de 30 de minute cu o lingură de lemn, până ce compoziția se va desprinde de pe pereșii vasului. Turnăm pasta obținută într-o formă de chec; apoi o dăm la rece pentru 2-3 ore. Se taie în ce forme dășim.

Acastă prăjitură se servește rece.