

Bucate

de

Pasti



Elaborat de Stoian Cătălina
IP CEEF, Republica Moldova

Cârnăciori din miel și pui cu cartofi

Ingrediente

4 pulpe pui

1 kg cartofi noi mici

1 morcov

1 roșie

sare, piper

boia de ardei dulce

2 linguri ulei de masline



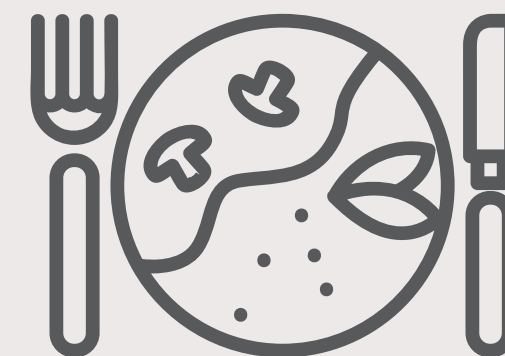
Mod de preparare

Plasăm cârnăciorii în tavă și alegem cartofi noi mici, dacă aveți mari îi taiati cuburi. Îi spălam cu un burete abraziv, adăugam sare, piper, boia de ardei, stropim cu ulei de masline și îi amestecăm bine cu mâinile ca sa fie acoperiti in totalitate de condimente. Adugam cartofii in tava. Punem deasupra cateva bucăți de morcov și roșie.

Acoperim cu folie de aluminiu sau cu un capac și punem tava în cuptorul preîncălzit, la 250 grade, pentru 20 minute. După 20 minute scoatem folia de aluminiu, scadem temperatura cuptorului la 200 grade și introducem din nou tava pentru circa 15–20 minute.

Pulpele si cartofii nu trebuie sa se intoarse pe perioada coacerii, vor fi bine patrunse pe ambele parti. Simplu, gustos, aromat.

POFTĂ BUNĂ



Cozonac ca la bunica

Ingrediente:

1 kg făină

70 g drojdie

300 gr zahar

4 ouă

200 ml ulei

500 ml lapte

un praf de sare

1 lingură esență rom

1 pliculeț zahar vanilat

coaja rasă de la o lămâie

Umplutura:

100 ml lapte

100 g nucă

50 g cacao

o lingură de ulei

100 g stafide

susan și stafide

1 ou pentru uns

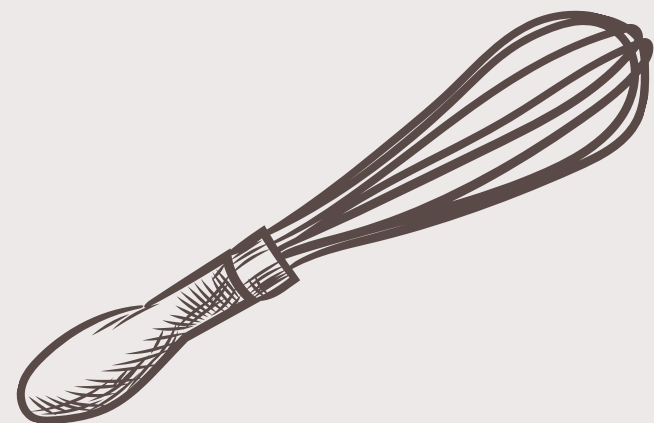


Mod de preparare



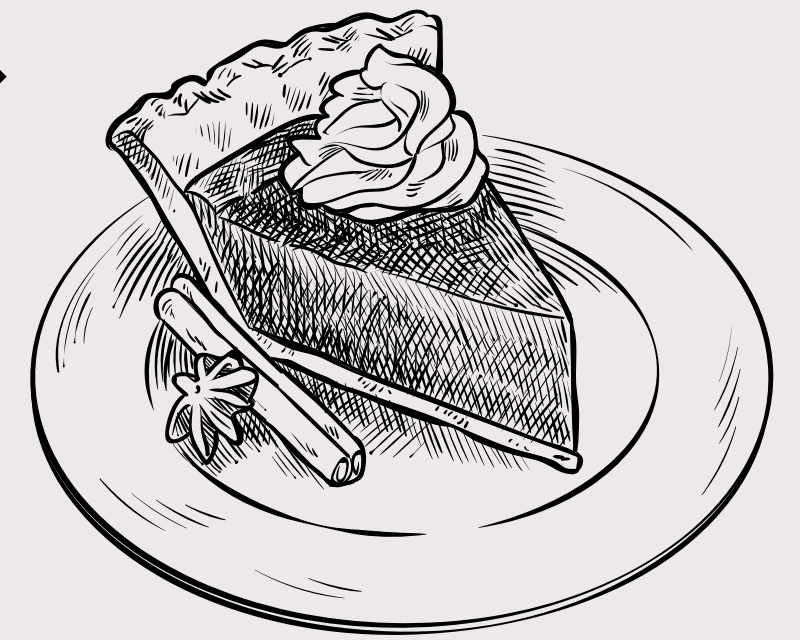
Se freacă drojdia cu o linguriță de zahăr, se adaugă puțin lapte cald și se face maiaua. Se lasă la crescut 20 de minute.

Între timp se amestică restul de lapte cu zahărul, ouăle, sarea, zahărul vanilat și esențele. Se amestică apoi maiaua și făina, un praf de sare și începe frământatul.



Trebuie să avem un aluat moale și pufos. La sfârșit se adaugă uleiul și se frământă până se încorporează tot. Se lasă la crescut acoperit cu un prosop, până își dublează volumul, într-un loc cald.

Se pregătesc formele, se ung cu ulei, între timp se pregătește umplutura.

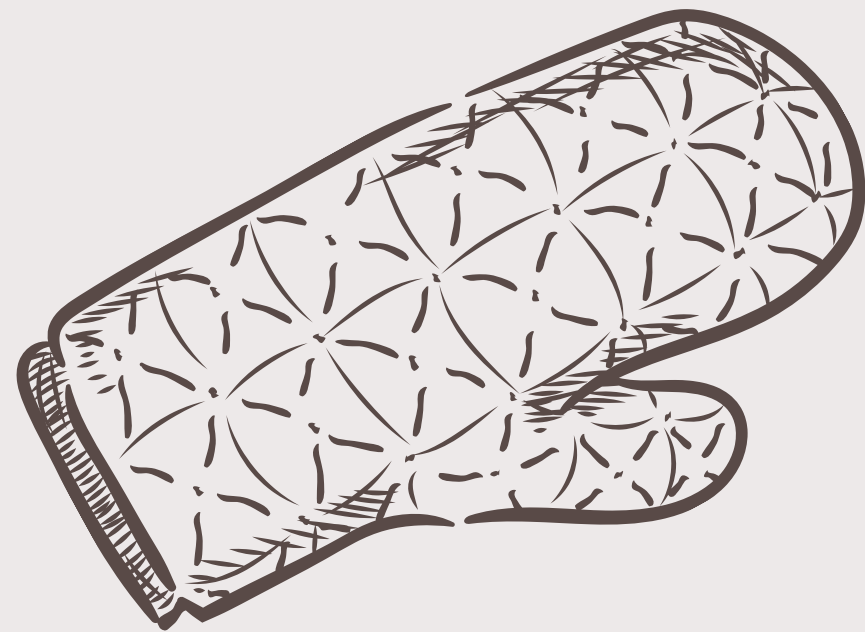


Nuca ușor prăjită în cuptor se fărâmițează, stafidele se pun la hidratat în câteva linguri de lapte cald cu esența de rom, iar cacaoa se dizolvă în ulei, amesticăm până ce cacaoa se dizolvă, turnați după asta lapte până ajungeți la consistența unei smântâni mai diluate un pic pentru fi întinsă pe coca.

Aluatul se împarte în 4 bile, și vor ieși 2 cozonaci. Se unge cu cacaoa, se presează cu nucă și stafide, după care aluatul se rulează în lungime.

Se răsuceesc câte 2 rulouri, se pun cozonacii în forme și se lasă la crescut, acoperiți cu un prosop curat, într-un loc cald, cam 30 de min. După ce au crescut, se ung cu ou și se presează cu susan și/sau mac, după preferință.

Se coc cozonacii în cuptor preîncălzit la 170 de grade, aproximativ 45 de minute.



POFTĂ BUNĂ

