



32. MĂMĂLIGĂ LA CUPTOR (Pentru 4-6 persoane)

200 g de mălai

1 pahar mijlociu de lapte

200 g de telemea sau cașcaval

120 g de smântână

4-6 ouă

Unt, sare, piper

Fierbeți într-un litru de apă, mălaiul, laptele și sărați. Pe urmă, începeți să amestecați mălaiul pus cu încetul ca să nu facă cocoloașe, cu o lingură de lemn. Trebuie să fiarbă la foc mic, timp de 15-20 de minute. Vărsați mămăliga într-un platou uns cu unt.

Amestecați-o cu smântâna și brânza bine zdrobite cu o furculiță. Muiăți o lingură în unt topit și faceți cuiburi în mămăligă. Puneți ouăle în ele. Adăugați puțină sare și presărați totul cu telemea rasă. Puneți la cuptor 20 de minute la foc mediu.

33. BLANCHETĂ DE VIȚEL (adaptare a Belinei)

1,5 kg de piept de vițel (carne cu puțină grăsime și zgârci)

1 kg de ceapă tăiată

4 morcovi

1/4 de pahar de vin alb

Paprika

Dafin, cimbru, sare, piper

1 lămâie

25 g de unt

1 lingură mare de făină

Tăiați ceapa și morcovii mărunt. Carnea și legumele trebuie să fiarbă într-o oală mare, sau într-o oală minune. Desigur, timpul e diferit. În oală, încercați carnea cu o furculiță să fie moale, iar în oala minune lăsați să fiarbă între 30 și 40 de minute.

Nu uitați sarea, piperul, dafinul și cimbrul.

Scoateți carnea când a fiert și puneți-o pe un platou mare, care merge la cuptor.

Amestecați lichidul care a rămas cu un sos făcut din unt și făină (bechamel) plus vinul.

Puneți sosul obținut peste carne, sărați, piperați și adăugați puțină paprika pudră.

Sosul va trebui să scadă, dar nu prea tare. Trebuie să ajungă destul de gros. La urmă, stoarceți o lămâie, ca să-i ia din grăsime.

Merge bine cu orez, cartofi fierți sau macaroane proaspete.

34. RULADĂ CU CIUPERCI (Pentru 6-8 persoane)

Aluatul:

250 ml de lapte

2 lingurițe de făină

50 g de unt

3 ouă

Umplutura:

200 g de ciuperci

1 felie de șuncă, poate să fie și de curcan pentru cine nu vrea porc

1 ceapă

Sare, piper

250 g de smântână

Amestecați bine făina cu laptele ca să obțineți o cocă fără cocoloașe. Adăugați untul.

Cum se răcește, puneți ouăle, sarea și albușurile bătute spumă. O întindeți pe o placă unsă cu unt și o puneți la cuptor timp de 15 minute la 150 grade.

Pentru umplutură, amestecați ciupercile și șunca tăiate în bucățele mici cu ceapa tocată.

Prăjiți-le în ulei și adăugați puțină paprika. Amestecați totul pe un foc mediu după care turnați smântâna pe deasupra.

Scoateți foaia din cuptor și răsturnați-o cât e încă caldă, pe o cârpă curată și umedă.

După care o acoperiți cu umplutura pregătită. Rulați foaia care trebuie să stea la cuptor 15-20 minute la 180 grade. O serviți lângă o salată sau cu murături.

