



Wanderzigeuner — Vándor cigányok

## Cuvant inainte si inapoi

O lista de 25 de retete din comunitatea etnica Rromanes, culeasa din diferite surse si facute un buchet culinar. Sper sa va placa.

Mult succes in realizarea lor!

Dupa principiul....”*De la lume adunate si inapoi la lume date*” .....

Cristian Simon va ofera :

1. Salata tiganeasca de peste
2. Salata cu creson si muschi tiganesc
3. Salata cu macris si muschi tiganesc
4. Salata de cartofi cu sos tiganesc
5. Salata tiganeasca
6. Omleta cu muschi tiganesc
7. Supa tiganeasca cu fasole verde
8. Tortellini cu ciuperci, muschi tiganesc si sos de rosii
9. Ciorba tiganeasca
10. Friganele cu muschi tiganesc
11. Creier pane cu cartofi tiganesti
12. Cartofi tiganesti
13. Snitel de pui cu sos tiganesc
14. Friptura tiganeasca 1
15. Friptura tiganeasca 2
16. Cotlet tiganesc
17. Orez cu muschi tiganesc
18. Piept de pui in sos tiganesc
19. Pui tiganesc la punga
20. Pui tiganesc
21. Rulada tiganeasca
22. Tocanita cu muschi tiganesc si rozmarin
23. Tocanita tiganeasca
24. Fagure tiganesc
25. Tort tiganesc sau tort din 17 oua

## Salata Tiganeasca de Peste.

### Ingrediente:

Te trailen bahtale toti nehalitii! Da la mama Amigdala cu o rateta da peshte da-i zace romanesc da cand sa face sa hoftica dusmanii! Da ensperatie da' la internetu' fara numar fara numar fara numar! Ca tot o furara hai noshtri da la fabreca, mo!  
Sa ia 2-3 macroi (d-aia de nu ie barii la burta, da? ),  
enibahar boabe,  
piper boabe,  
dafin,  
1 ceasca de otet,  
4 rroja (adeca linguri) da ulei,  
4 puruma (adeca cepe, ce, nu stiti, mo?)  
2-3 cutii rosii far' da cuaja intreji in bolioane, cine e shmecher si are de la ma-sa/matusa-sa/bunica-sa sa puie bulion de ardei, ardei capia, gras rosu, etc  
1 lingurita da sare din aia barie da sa pune la muraturi.

### Preparare :

Cum sa face: sa scoate matele la peste si sa taie in doua sau daca vreti in 3-4 bucati.

Intr-un litru jumate da apa sa pune ceasca da otet, enibaharu si piperu boabe si foi de dafin. Sa da in clocot ca la dascantecu da sperietura si cand sa face dafinu' verde inchis frumos (asha o zas mama Amigdala) si ferbe apa acolo in ceauan sa adauga peshtele si sa mai lasa 5 minute sa sa fiarba. Dupa cele 5 minute sa scoate peshtele, sa scurje, sa aleje da oase si sa scoate pelita dupa iel si sa taie bucatele cu shuriu'. Oasele sa pune la o parte da dascantat da mucigai in borcane, da gandaci da bucatarie, da lingura da lemn da colinda singura si intoarce berbeleac limba-n gura ca-i cu leac, da sperietura si da umflatura sa pocneasca in gura. Na, ca zasai si pa asta!

P'orma intr-o tigaie sa calesc cele 4 puruma (astea ie cepe, ati uitat, nehalitilor? ), apoi sa pune cele 2-3 cutii da rosii taiate (daca ie prea groasa compozatia sa mai pune ceva sos de rosii), enibaharu' si piperu' da' macinate (mama Amigdala pune piperu' si macinat si boabe), 2 frunze de dafin, lingurita da sare si ardeii sau bulionu' da ardei, boia iute/sau dulce dupa cum vrea mushchii' lu' matale. Dupa ce sa face astea sa toarna intr-un ceauan peste peshte si sa lasa asa f'o 3 ceasuri.

Mentiuni:

De la esperenta lu' mama Amigdala gustu' e mai belea dupe o zi.  
Si mai zace mama Amigdala ca fara enibahar te faci da bafta si da ce o mai fi ca nu iasa bun.

Bafto delo-delo nehalitilor, io ma duc sa vrajasc da telecomanda si voi sa imi zaceti cum va iesira!

Timp Preparare: 2 hore mo.

## Salata cu creson si muschi tiganesc

Timp de preparare:  
15 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:  
- 4 rosii  
- 200 grame de creson  
- un morcov  
- 150 grame de muschi tiganesc  
- o legatura de ridichi  
- jumătate de legatura de patrunjel  
- dressing grecesc

Mod de preparare:  
Rosiile, morcovul si ridichiile se taie feliute  
Cresonul se taie fasii  
Muschiul tiganesc se taie cubulete.  
Patrunjelul se toaca marunt.  
Se pun toate intr-o salatiara si se azoneaza cu dressing grecesc

Pofta mare !

## Salata cu macris si muschi tiganesc.

Timp de preparare:

15 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

- 4 rosii
- 200 grame de macris
- un morcov
- 150 grame de muschi tiganesc
- o legatura de ridichi
- jumătate de legatura de patrunjel
- dressing grecesc

Mod de preparare:

Rosiile, morcovul si ridichiile se taie feliute.

Macrisul se taie fasii.

Muschiul tiganesc se taie cubulete.

Patrunjelul se toaca marunt.

Se pun toate intr-o salatiara si se asezoneaza cu dressing grecesc.

Pofta mare !

## Salată de cartofi cu sos țigănesc

Se curăță și se fierb cartofii, se scurg și se călesc într-o lingură de ulei cât să capete o crustă aurie.

Concomitent se prepară și sosul. 2-3 fire de ceapă verde și 2 căței de usturoi se toacă mărunt și se călesc într-o tigaie de teflon, cu o lingură de ulei. 2-3 ciuperci mari se taie bucățele mai mari și se pun peste ceapă.

Opăriți două roșii mari, apoi curățați-le de piele și tocați-le. Adăugați roșiile și 100 ml de vin alb peste amestecul de ceapă și ciuperci, condimentați cu cimbru și lăsați-le să fiarbă la foc mic, timp de 10 - 15 minute.

Când sosul a scăzut și toate legumele sunt fierte, adăugați 3 felii de șuncă și 2 felii de bacon taiate fâșii, condimentați cu sare, piper și boia și sosul este gata.

Asezați cartofii pe farfurie, deasupra puneți sosul, presărați mult patrunjel tocat și serviți cât e cald. Un deliciu, cu 100 calorii la o sută de grame, sau 400 calorii pentru o porție.

Pofta mare!

## Salata tiganeasca

Reteta din categoriile: Salate cu peste, Salate reci

Timp de preparare:

60 min (complexitate redusa)

Ingrediente:

600 gr peste  
o capatina de usturoi  
50 ml ulei  
50 ml otet  
boabe de piper  
2 frunze de dafin  
50 ml de sos de rosii

Mod de preparare:

Se spala pestele bine, se curata dupa care se pune la fiert cu foi de dafin si piper. Cind este fiert se scoate pe o farfurie si se aduga mujdei amestecta cu otte de vin, ulei si bulion. Se serveste rece.

Pofta buna !



## Omleta cu muschi tiganesc

Reteta din categoria: Aperitive cu oua

(complexitate redusa)

Ingrediente:

oua, ulei, sare, muschi tiganesc

Mod de preparare:

Ouale se bat, si se adauga sare. Muschiul tiganesc se inabusa in ulei, se adauga oualele batute, se rumenesc pe ambele parti si se ruleaza.

Pofta buna !

## Supa tiganeasca cu fasole verde la ceain

### Ingrediente:

100 gr slanina afumata  
1 ceapa rosie mare  
200 gr ceafa afumata  
1 bucata ardei verde  
1 rosie  
500 gr fasole verde  
150 gr cus-cus  
1 ardei iute  
1 lingura boia  
sare  
1 legatura patrunjel verde  
3 linguri smantana  
2 linguri faina

### Cum se prepara:

Se pun bucatile de slanina in tigaie, se prajesc pana se topesc, apoi se adauga ceapa rosie maruntita si se caleste.

Dupa ce s-a rumenit ceapa, se adauga ceafa afumata taiata cubulete, feliile de rosie si cele doua si cele doua feluri de ardei. Se presara boia, se adauga 2 litri de apa si se fierbe la foc mic.

Cand carnea aproape s-a fiert, se adauga fasolea verde si cus-cus-ul. Se mai lasa la fiert cateva minute, dupa care se ingroasa cu smantana amestecata cu faina si se presara patrunjelul. Mancarea trebuie fiarta inca o data inainte de servire.

Pofta mare!

## Tortellini cu carne, ciuperci, muschi tiganesc si sos de rosii

O reteta simpla si absolut delicioasa de tortellini cu carne, ciuperci, muschi tiganesc si sos de rosii din: tortellini, muschi tiganesc, ciuperci, usturoi, rosii, bulion, cascaval, smantana, sos de soia, sare, piper si ulei de masline

### Ingrediente:

1 punga tortellini cu carne monte banato  
250 g muschi tiganesc  
1 cutie ciuperci  
4-5 catei usturoi  
rosii decojite  
bulion  
cascaval  
smantana  
sos de soia  
sare  
piper  
2 linguri ulei de masline

### Mod de preparare:

Se taie felii muschiul tiganesc. Se pune cu 2 linguri ulei de masline pe foc intr-o tigaie de tip wok pana se inmoaie putin.

Se adauga apoi putin sos soia. Ciupercile se spala si se storc, apoi se adauga peste muschiul din tigaie. Se lasa cateva minute sa se inmoaie si ciupercile.

Se adauga apoi rosiile decojite date la blender, sare, piper si usturoiul. Se lasa la fiert cam 10 minute. Se adauga apoi bulionul desfacut in apa.

Toate ingredientele trebuie sa fie acoperite pentru a putea fierbe, aproximativ 15 minute. Se adauga apoi o mana de cascaval ras si se amesteca incontinuu, sa nu se lipeasca aproximativ 5 minute. Se opreste focul si se lasa la racit 10 minute dupa care se drege cu 2-3 linguri de smantana.

Separat, intr-o oala potrivita se pune apa pentru a fierbe tortellini. Cand apa da in clocot se adauga un praf de sare si un strop de ulei de masline si paste. Se lasa la fiert 10-15 minute, se pun intr-o strecuratoare si se lasa la racit.

Intr-o cratita potrivita se pune un strat de tortellini, se adauga jumătate din compozitia de ciuperci si muschi tiganesc. Apoi inca un strat de tortellini si peste restul compozitiei.

Deasupra se presara cascaval ras pana se acopera. Se da la cuptor pentru 30 minute. Se servesc calde.

Pofta buna!

## CIORBA TIGANEASCA

Timp de preparare:  
1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:

4 cartofi, 1 ceapa, 2 morcovi, 1 radacina patrunjel, 1 pastarnac, 200g telina, 2 dovlecei mici, 1 cutie rosii in bulion, patrunjel proaspat, sare, vegeta, ulei

Mod de preparare:

Se curata toate legumele, se spala si se taie cubulete. In oala se pun la calit ceapa impreuna cu morcovii si uleiul, bineinteles. Cand sunt morcovii mai moi, se adauga radacina de patrunjel, pastarnacul si telina si se mai lasa aproximativ 3 minute, amestecand sa nu se lipeasca. Se adauga cartofii taiati cuburi mai mari si se adauga apa atat cat este nevoie pentru a arata mancarea a ciorba. Se mai adauga sarea si 2 lingurite de vegeta si se lasa la fiert pana ce toate legumele sunt fierte. Cu 10 minute inainte de a stinge focul se adauga dovleceii si rosiile in bulion maruntite, iar dupa ce se stinge focul se presara patrunjel tocat marunt.

Pofta mare !

## Friganele cu muschi tiganesc.

Un mic dejun al campionilor, o frigănea plină de mușchi care face ca o gustare să devină mai valoroasă decât multe prânzuri. Încercați această rețetă în special la pachet pentru copiii care merg la școală, dar și pentru dumneavoastră când ieșiți în natură. Sau pur și simplu.

Porții: 2

Timp preparare: 20 minute

Ingrediente:

2 felii zdravene de pâine  
150 – 200 gr de mușchi țigănesc (da, da, pentru de dimineață)  
4 lingurițe de muștar  
50 ml lapte  
2 ouă  
sare și piper  
ulei pentru prăjit

Preparare:

1. Tăiați mușchiul felii subțiri. Bateți ouăle cu laptele, puțină sare și piper. Tăiați pâinea folosind următoarea tehnică: tăiați o felie de pâine, dar nu de tot, și următoarea felie de pâine normal. Veți obține două felii de pâine legate între ele, ca în imaginile de mai jos, aspect important pentru integritatea gustării dumneavoastră. Repetați operațiunea și pentru cel de al doilea sandviș.
2. Ungeți cu o linguriță de muștar interiorul unui sandviș, așezați jumătate din cantitate de mușchi în straturi ordonate și mai întindeți o linguriță de muștar peste. “Închideți” sandvișul. Repetați operațiunea pentru celălalt sandviș.
3. Da-ți prin ou fiecare sandviș, cu grijă să nu pierdeți conținutul, și prăjiți la foc mediu pe ambele părți în baie de ulei. Sună dur, știu, dar ca să vă liniștiți conștiința, gândiți-vă că o să le scurgeți pe prosoape de hârtie după ce le scoateți.

Frigănelele musculoase se servesc calde sau reci. După posibilități.

Pofta buna!

## Creier pané cu cartofi tiganesti

Este o reteta putin mai altfel, probabil sunt persoane reticente atunci cand aud de creier pané daca treceti de aceasta reticenta si gustati cu siguranta ca nu o sa fiti dezamagiti.

Pentru o portie avem nevoie de 2 bucati de creier de porc, 2 cartofi, un ardei mare rosu, o ridichie, 2 catei de usturoi, o mana de rucola, sare, piper, un ou, o lingura de faina alba, o lingurita de otet balsamic, o jumatate de lingurita de zahar.

Preparare: pregatim creierul curatandu-l bine de membrana si clatindu-l in mai multe jeturi blande de apa rece :

Creierul in punem cu o spatula in apa clocotta si il lasam fix 2 minute, este o reteta de preparare care va permite sa obtinei un pané mai gustos si crocant, putand apoi sa il prajim la o temperatura mai inalta. Dupa ce l-am scos din apa clocotita il lasam la stors si il condimentam cu sare si piper.

Intre timp coacem un ardei mare rosu si pregatim cartofii tiganesti. Curatam cartofii si ii taiem cubulete mici si le punem in apa cu asre care clocoteste, lasandu-i pentru 6-8 minute sa fiarba; dupa aceea ii lasam la stors intr-o sita si ii condimentam cu sare si piper :

Curatam ardeiul copt intre timp si il taiem fasii si lasam cu sare, piper, cateva picaturi de ulei de masline si otet . Cartofii condimentati si storsi ii punem intr-o tigaie cu ulei incins si dupa 2 minute adaugam peste ei 2 catei de usturoi zdrobiti cu presa si ii lasam sa se rumeneasca usor. Creierul condimentat il dam prin faina alba si prin ou batut si apoi iar prin faina alba si il coacem intr-o tigaie cu ulei incins la foc mediu pana se rumeneste frumos pe ambele parti. Separat intr-un bol mic pregatim salata de rucola ( rucola este o salata foarte aromata cu un gust deosebit, usor picant, care da o aroma specifica si merge minunat cu o serie de aperitive, pizza sau acompaniata cu succes fripturi si salate) peste care turnam cateva picaturi de ulei de masline, sare, piper, putin zahar si o lingurita de otet balsamic.

Dupa aceea facem un platou cu 2 bucati de creier pané, cartofii tiganesti, o mana de salata de rucola si ardeiul copt facut fasii aranjat in forma de floare :

Ardeiul rosu copt este o excelenta salata si decor, eu am pus in mijlocul lui o ridichie rosie taiata si facuta floare si 2 fire mici de ciboulette ( un sortiment de ceapa subtire de la care se folosete numai cozile)

Va doresc pofta buna !

## Cartofi tiganesti

Sunt simplu de preparat si merg de minune cu friptura, carnati, snitele, etc

Ingrediente:

Cartofi  
sare  
piper  
apa  
ulei  
usturoi

Mod de preparare:

Cartofii se curata de coaja se taie cuburi mici si se pun la fiert in apa cu sare care clocoteste

Se lasa 6-8 min

Apoi se scot intr-o sita, se scurg bine de apa se condimenteaza cu sare, piper si se pun intr-o tigaie cu ulei incins la prajit  
Dupa 2 min adaugam 2 catei de usturoi zdrobiti si lasam pana se rumenesc usor

Pofta mare !

## Snitel de pui cu sos tiganesc

### Ingradiante :

200g orez  
2cepe  
4-5 catei usturoi  
1ardei gras  
O cutie rosii pasate de 500g  
100g mazare din doza  
250ml supa sau apa+knorr  
Sare,piper,  
1ou pt snitele  
Verdeata tocata

### Mod de preparare :

Intr-o tigaie cu 3-4 linguri ulei se pune ceapa,usturoiul felii si ardeiul cubulete.se lasa sa se caleasca putin,fara sa se prajeasca.Se adauga apoi sosul de rosii.Supa si verdeata se toarna peste.In timp ce sosul fierbe ne ocupam de snitele.condimentam carnea pe care am batut-o foarte putin cu ciocanul,cu sare si piper.apoi o trecem prin ou-faina-ou si o punem la prajit in ulei incins.in ultimele 10min adaugam si mazarea.  
Pina prajim carnea scade si sosul,pe care il condimentam daca mai este nevoie.Punem orezul la fiert in apa simpla.  
Serviti carnea cu orez si cu sos si ardei murati.

Pofta Mare !



## Friptura tiganeasca.

### INGREDIENTE:

#### Ingrediente :

4 felii de ceafa de porc fara os  
4 cepe mari  
4 chifle cumparate sau facute in casa  
un borcan mustar  
ulei pentru prajit  
sare dupa gust  
condimente: seminte de mustar macinate, praf de usturoi, piper  
negru macinat, oregano, boia de ardei dulce

#### Mod de preparare :

Ceafa de porc se fragezeste batind-o cu batatorul de carne. Saram si condimentam fiecare bucata de carne pe fiecare parte, invelim cu folie alimentara farfuria cu carne si dam la frigider pentru cateva ore. Referitor la condimentarea carni, eu am folosit un plic de condimente mix special pentru acest preparat. Condimentele specificate mai sus sunt continute de pliculețul meu. Deci, va puteti prepara acest amestec, folosind cate o lingurita din fiecare condiment, amestecati bine si apoi cu acest mix de condimente presarati carnea de porc.

Ceapa o taiem rondele.

Dupa cele cateva ore de lasat in frigider carnea, luam o tava mai adinca in carne turnam ulei cat sa acopere tava. Incindem acest ulei pe aragaz (am pus tava pe aragaz aprinzind 2 ochiuri ale aragazului) si cind este bine incins, adaugam 1-2 bucati de carne in functie de marimea tavii in care veti praji si ceapa rondele. Prajim carnea cate 8-10 minute pe fiecare parte. Ceapa ar trebui numai sa se patrunda putin, nu trebuie sa fie moale si nu o veti praji pina se rumeneste.

Separat luam chiflile si le taiem pe jumatate. Ungem prima jumatate de chifla cu mult mustar, presaram ceapa prajita din abundenta si apoi asezam o felie de carne. Acoperim cu cealalta jumatate a chiflei, dam pe farfurie si servim. Se poate servi cu castraveti murati, dar in general, se serveste numai asa simplu, cu mult mustar.

Este o reteta numai buna pentru un prinz sau o cina rapida.

Pofta mare !

## Friptura tiganeasca 2

### Ingrediente:

12 felii carne porc (ceafa, pulpa, cotlet dar la fel de bine putem pregati si carnea de pui sau curcan)

4-5 catei usturoi pisati

300 ml lapte rece (daca laptele nu acopera carnea se mai adauga)

1 lingura faina

sare,

piper,

boia

ulei

### Mod preparare:

Ia sa vedem cam ce ne-ar trebui, sa zicem pentru 4 persoane sanatoase, 12 felii de carne (ceafa, pulpa de porc, cotlet), piper macinat, sare, boia dulce, faina cam 1 lingura, ulei pentru prajit sa zicem cam 150 ml. Pana aici nimic nou veti zice. Secretul fripturii consta in marinata pe care o pregatim, din nimic altceva decat din 4-5 catei de usturoi pisati si pusi in 300 ml lapte dulce.

Pana aici a fost usor, acum trecem la indicatiile pretioase. Feliile de carne sa nu fie nici prea groase, dar nici prea subtiri, se sareaza din abundenta si se aseaza in marinata de lapte cu usturoi unde se lasa pana a doua zi la rece. Daca carnea nu este acoperita in intregime de lapte, nu va zgarčiti, mai adaugati pana carnea nu se mai vede.

Iata a sosit si ziua urmatoare, scoatem feliutele de carne din marinata, le stergem cu un servet cat sa se absoarba in mare umezeala, o presaram cu un pic de piper, apoi ii dam un pic de culoare cu olecuta boia si apoi o pudram cu un pic de faina pe ambele parti. Uleiul il punem la incins si asezam feliile de carne dichisite la prajit sub capac la foc domol.

Servim carnita cu orez (rizibizi) si cu salata.

Pofta Buna!

## Cotlet tiganesc.

### Ingrediente:

2 felii din cotletul cu pricina  
2 cepe  
1 lingura faina  
2-3 ;nguri bulion  
1 ardei gras  
50 ml vin alb  
250 ml supa  
80 g sunca sau kaizer  
1 castravete murat  
2-3 catei usturoi  
sare, piper, boia

### Mod de preparare :

carnea se condimenteaza si se da la cuptor pana e aproape gata  
ceapa se toaca marunt si se pune la calit  
cand devine sticloasa, adaugam faina  
adaugam ardeiul taiat feliute si sosul de rosii  
stingem cu vinul, lasam sa se evapore si adaugam supa  
daca ati uitat de bulion .. acum e momentul (Nu uitati sa adaugati si ceva sare, dar nu multa, face rau )  
lasam sa fiarba 5 min, amestecand din cand in cand .( ii cam place sa se prinda )  
adaugam usturoiul zdrobit si mai lasam 2-3 minute  
scoatem carnita din cuptor si mai luam din grasime daca e prea multa  
turnam sosul peste ea ...  
.. si mai dam la cuptor pentru 10 min ...  
dupa 10 min scoatem tava si adaugam fasii de sunca si castravete murat, apoi mai dam 10 min la cuptor.

Pofta mare !

## Orez cu muschi tiganesc.

### Ingrediente:

- 1 cana de orez
- 1 morcov taiat rondele subtiri
- 1 ceapa
- 1 ardei gras
- 5 felii de muschi tiganesc (kaiser)
- ulei de masline
- sare, piper
- patrunjel
- faina, pesmet
- 1 ou.

### Mod de preparare :

Spalam orezul foarte bine si il punem la fiert cu sare si putin ulei de masline.

Intre timp pune legumele la calit: ceapa taiata marunt cu 3lg ulei de masline si o ceasca de apa, iar cand este transparenta punem rondelele de morcov si ardeiul gras taiat marunt. Lasam 10 minute.

Punem legumele peste orez si lasam sa fiarba pana cand sunt gata rondele de morcov si orezul. Adaugam sarea si piperul.

Daca orezul este facut punem patrunjelul taiat marunt peste.

Acum facem pane din muschiul tiganesc.

Findca nu am avut pesmet am folosit decat faina.

Punem intr-o farfurie 1 ou batut, in alta farfurie pesmet si in alta faina.

Feliile de muschi le trecem prin ou, faina, ou si ultimul pesmetul... si apoi in tigaie la prajit.

Pofta buna!

## Piept de pui in sos tiganesc.

### Ingrediente :

1/2 piept de pui  
1 ceapa mare  
2 ardei (rosu si galben)  
3 castraveti murati  
1 lingura pasta de ardei  
1 cana sos de rosii (sau rosii pasate)  
1 frunza de dafin  
cimbru  
boia de ardei  
chili  
sare, piper  
1 lingura ulei de masline  
Portii: 4  
Timp de preparare: sub 30 minute

### Mod de preparare :

Spalam carnea si o taiem bucatele. Condimentam cu sare si piper.  
Punem uleiul intr-o cratita si prajim carnea pe toate partile. Scoatem apoi pe o farfurie.

In uleiul ramas calim foarte putin ceapa taiata marunt. Adaugam apoi ardeiul taiat cubulete sau fasii subtiri si castravetii taiati marunt.

Adaugam sucul de rosii si pasta de ardei impreuna cu cimbrul, frunza de dafin si boiaua. La nevoie putem sa mai adaugam putina apa.

Lasam sa fiarba 10 minute apoi potrivim de sare, piper si chili.

Adaugam pieptul de pui si mai lasam sa dea 2-3 clocote.

Se serveste cald cu garnitura preferata.

Pofta mare!

## Pui tiganesc la punga.

Reteta preluata de la Edith

Ingrediente:

O punga de plastic speciala pentru copt in cuptor

Pentru condimentat si pregatit carnea:

1 pui de aproximativ 1kg si jumătate (putem sa folosim pulpe de pui sau orice alta carnita de pui)

500ml lapte

Sare si piper dupa gust

1 lingurita vegeta

1 lingura boia dulce de ardei

1 capatana de usturoi

100g unt

Pentru condimentat legumele:

500g ciuperci

1kg cartofi

Sare si piper dupa gust

1 lingurita vegeta

100g unt

Unt cat o nuca pentru uns punga pe interior

Mod de preparare:

Curatam si spalam carnea de pui.

Curatam usturoiul si il dam pe razatoarea mica.

Intr-o cratita punem 500ml lapte, adaugam usturoiul curatat si dat pe razatoarea mica, adaugam si un varf de sare dupa care bunem carnea de pui in acest bait si o lasam de pe o zip e alta in frigider, acoperita cu un capac.

Dupa ce carnea a stat suficient in bait, scoatem carnea intr-un strecurator si o lasam la scurs. Laptele nu mai este de folos, asa ca va trebui aruncat.

Dupa ce carnea s-a scurs, o punem intr-un castron incapator, o condimentam cu piper sis are dupa gust, adaugam o lingurita de vegeta si o lingurita de boia dulce de ardei, adaugam si 100g unt taiat cubulete si incepem sa amestecam cu mainile carnea astfel incat sa fie condimentata bine pe toate partile.

Dupa ce am pregatit carnea, curatam si spalam ciupercutele si le taiem feliute.

Curatam si spalam cartofii si ii taiem felii ca pentru cartofii prajiti.

Luam un castron incapator, punem in el cartofii si ciupercutele, adaugam 100g unt taiat cubulete, condimentam cu piper si sare dupa gust si adaugam si 1 lingurita de vegeta. Amestecam toate ingredientele pan ace legumele sunt bine condimentate pe toate partile.

Luam o punga de plastic speciala pentru copt in cuptor. Ungem punga in interior cu o bucatica de unt, punem in punga cartofii si ciupercile iar peste adaugam carnea de pui. Strangem punga la gura si o legam cu bucatica de plastic special care insoteste punga.

Punga umpluta o punem intr-o tava, cu un ac facem cateva gauri in ea si o introducem in cuptorul preincalzit pentru aproximativ o ora (timpul de coacere este relativ pentru ca depinde de mai multi factori de aceea verificati din cand in cand in ce stare de coacere este fripturica dumneavoastra).

Dupa o ora, scoatem tava din cuptor, daca puiul ni se pare suficient de copt, taiem de-a lungul punga cu un cutit si mai introducem pentru inca 10-15 minute friptura in cuptor pentru a se rumeni frumos.

Dupa 15 minute, scoatem fripturica din cuptor si este gata de servit alaturi de salata de cruditati, muraturi sau orice altceva dorim.

Pofta mare !

## Pui tiganesc.

### Ingrediente :

1 pui  
4-5 ardei grasi  
2 rosii  
1 ceapa  
1 catel usturoi  
boia de ardei dulce  
ulei  
sare  
marar

### Mod de Preparare :

Se sareaza puiul, se da prin boiaua dulce, apoi se prajeste in ulei incins. In timpul prajitului se adauga ardeii grasi curatati de simburi si taiati marunt, rosiile taiate felii fara seminte si pielita, ceapa taiata bucatele si oparita, usturoiul strivit si la urma mararul. Se serveste cu garnitura de orez.

Pofa mare!



## Rulada Tiganeasca.

### Ingrediente:

se foloseste membrana de carne de pe osanza (iepurele) porcului  
un carnat de casa  
200 gr usturoi  
piper negru macinat,  
cimbru,  
boia de ardei dulce,  
sare,  
foi de dafin,  
piper boabe si coriandru se pun de preferat dupa gust

### Preparare:

Se intinde carnea de porc bine, se unge cu usturoiul zdrobit, sarea, piperul, boiaua si cimbrul, dupa care se pune carnatul in mijlocul acesteia. Condimentele se pun dupa gust sau cate o lingura din fiecare.

Se ruleaza cu grija carnea in asa fel in cat carnatul sa ramana in mijloc. Rulada obtinuta se coase si se pune la fiert in apa cu boabe de piper, foi de dafin si boabe de coriandru. Se lasa la fiert la foc mic pana se patrunde bine, dupa care se raceste si se da la fum.

### Mentiuni:

Se taie feliute subtiri si se serveste ca aperitiv.

Pofta buna!!!

## Tocanita cu muschi tiganesc si rozmarin

Aroma muschiului tiganesc este imprumutata cartofilor, iar rozmarinul intregeste gustul acestui preparat.

### Ingrediente

800 gr muschi tiganesc afumat (Se poate prepara si cu piept de porc, afumat.)  
1 kg cartofi  
4 cepe albe  
1 radacina patrunjel  
1 telina mica  
4 lingurite pasta de tomate sau bulion  
rozmarin, sare, pier, dafin, ulei, verdeata

### Mod preparare

Se curate cartofii si se taie cubulete.

Se curata ceapa si se taie fideluta, radacina de patrunjel si telina se taie cubulete si se pun la prajit in putin ulei, sa se rumeneasca.

Se taie muschiul tiganesc in feliute subtiri si se adauga la amestecul de legume prajite, alaturi de 1 foaie de dafin, sare, piper.

Se lasa la rumenit 2 minute, amestecand incontinuu, apoi se pun cartofii, apa cat sa ii acopere, pasta de tomate, inca 4 foi de dafin si rozmarinul.

Se lasa pe foc pana cartofii sunt fierti iar mancarea are sosul gros.

Se ia de pe foc si se presara deasupra verdeata tocata marunt.

Pofta buna !

## Tocăniță țigănească

Timp de preparare: 30 min

Ingrediente :

800 g carne tocată (pulpă de porc)  
2 legături ceapă verde  
200 g pastă de ardei capia  
600 g roșii  
2 ardei iuți  
sare  
cimbru uscat  
piper roșu și negru  
1 linguriță zahăr  
50 ml ulei de floarea- soarelui

Mod de Preparare :

Se curăță ceapa, se spală, se taie mărunt și se pune într-o tigaie, cu puțin ulei, să se călească. După ce a devenit sticloasă, se adaugă carnea tocată.

Cât timp se călesc, este bine să se adauge apă puțin câte puțin, ca să nu se lipească și să strice gustul.

După ce s-a călit carnea, se adaugă pasta de ardei capia și roșiile tăiate cubulețe. Se condimentează, după gust, cu sare, piper măcinat și boabe și cimbru măcinat.

Se bagă pentru câteva minute în cuptorul încins. După ce a scăzut, se adaugă cimbru și ardei iute pe deasupra. Se servește cu mămăligă sau cu pâine caldă. Se ornează cu verdeță și frunzulițe de cimbru.

Pofta mara !

## Figure tiganesc.

### Ingrediente :

4 oua, 6 linguri ulei, 6 linguri zahar, 12 linguri faina, lamaie, vanilie, rom, 1/2 lingurita amoniac stins in otet sau rom

### Mod de preparare:

Se amesteca ouale cu zaharul pana se dizolva, apoi se adauga cate putin ulei pana se termina. Se adauga faina cate putin pentru a nu face cocloase. Se aseaza in forma cu lingurita si se coc pe o parte si pe alta.

Se servesc asemeni fursecurilor: lipite cate doua cu o crema de unt, margarina sau marmelada.

Pofta buna !

## Tort tiganesc sau Tort din 17 oua

Ce sa pune inlauntru mo :

Se sparleste 17 oua d'alea de casa de pe unde sa gaseste., mo 25 linguri de zahar gasesti tu prin vecini, 9 linguri de faina da la moara aia unde e moraru chior, 6 linguri de cacao ,nu te rade mo ca te carpesc, un calup de margarina d'aia galbina, nuca de cocos,da COCOS mo nu da ciricliu, pentru décor.

Cum sa pritoceste :

Blatul acesta se pune intr-o tava intinsa (dreptunghiulara neaparar) si se da la cuptor.

Cele 8 oua ramase se separa.

Albusurile se bat cu 8 linguri de zahar. Atentie, zaharul se presara sub forma de "ploaie"(adica cantitati f mici deodata), iar spuma rezultata trebuie sa aiba o consistenta foarte solida. Când blatul din cuptor e aproape copt (sa mai fie vreo 5-10 minute se scoate si se agauga deasupra spuma rezultata din albusuri. Se baga inapoi la copt pana blatul este gata, inca 5-10 min.

Cele 8 galbenusuri se amesteca cu 8 linguri de zahar, trei linguri de cacao si se fierbe o crema pe bain-marie. Cand crema este gata, trebuie sa aiba consistenta unei budinci, se lasa la racit si apoi se amesteca cu un pachet de margarina (de preferinta Rama).

Blatul de tort se taie pe lungime, in jumatati egale. Prima jumatate se aseaza pe un platou si se unge cu crema (nici prea multa, nici prea putina, cât sa lipeasca cele doua parti, daca e prea multa crema o sa alunece), apoi se aseaza partea a doua CU PARTEA CU SPUMA IN JOS (deci stil oglinda, blat/spuma/crema/spuma/blat)si se acopera totul cu crema ramasa.

Se poate decora cu putina nuca de cocos, dupa preferinte.

Cum se haleste:

Se haleste rece mo.

Pofta buna la tata lumea !

