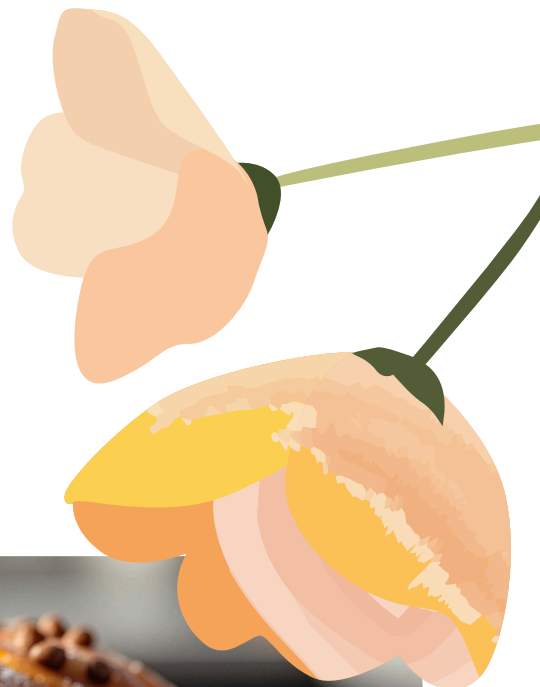


**Rețete
tradiționale
DE PAȘTE**
care te vor încânta

COZONAC

Cozonacul este o pâine dulce, pufoasă, cu umplutură de nuci, cacao și stafide. Este un desert tradițional preparat în perioada sărbătorilor, mai ales de Paște. Se servește de obicei alături de familia și prietenii dragi, având o aromă deosebită și o textură moale.



INGREDIENTE:

1 kg făină
30 g drojdie proaspătă
200 ml lapte cald
200 g zahăr
100 g unt topit
6 ouă
Esență de vanilie
Un praf de sare
100 g cacao
200 g nuci măcinate
100 g stafide

MOD DE PREPARARE:

1. Dizolvă drojdia în laptele cald și adaugă 2 linguri de zahăr. Lasă să crească timp de 15 minute.
2. Adaugă făina, ouăle, untul topit, restul de zahăr, vanilia și sarea. Frământă până obții un aluat elastic.
3. Lasă aluatul la dospit timp de 2 ore, până își dublează volumul.
4. Pregătește umplutura amestecând cacao, nuci și stafide.
5. Împarte aluatul în două părți, întinde-le, pune umplutura și formează rulouri.
6. Coace cozonacii într-un cuptor preîncălzit la 180°C timp de 45-50 de minute.

OUĂ ROȘII (OUĂ VOPSITE PENTRU PAȘTE)

Ouăle roșii simbolizează sângele lui Hristos, fiind vopsite în cadrul tradițiilor de Paște din România. În plus față de simbolismul religios, ouăle roșii sunt parte integrantă din mesele de Paște și sunt oferite ca daruri celor dragi.



INGREDIENTE:

Ouă

Coji de ceapă

Oțet

Apă

MOD DE PREPARARE:

1. Fierbe ouăle timp de 10 minute.
2. Pune cojile de ceapă într-o cratiță cu apă și fierbe-le timp de 30 de minute.
3. Adaugă oțet în apa de fierbere pentru a intensifica culoarea roșie.
4. Scufundă ouăle fierte în soluția obținută și lasă-le să se răcească.

MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

Mămăliga este un preparat versatil din mălai, servit cu brânză și smântână. Este un fel de mâncare simplu, dar gustos, care adesea acompaniază felurile principale din cadrul meselor tradiționale de Paște.



INGREDIENTE:

500 g mălai

2 l apă

200 g brânză sărată (tip feta)

200 g smântână

MOD DE PREPARARE:

1. Fierbe apa și adaugă treptat mălaiul, amestecând continuu.
2. Fierbe mămăliga timp de 15-20 de minute, amestecând din când în când.
3. Servește mămăliga caldă, cu brânză sfărâmată și smântână deasupra.

SARMALE (RULOURI DE VARZĂ UMPLUTE)

Sarmalele sunt unul dintre cele mai iubite feluri de mâncare. Acestea sunt formate din foi de varză murată umplute cu carne tocată și orez, fierte lent într-un sos de roșii. Sarmalele sunt un simbol al ospitalității și sunt servite la mesele de sărbătoare.



INGREDIENTE:

1 varză murată mare

500 g carne de porc sau vită

100 g orez

1 ceapă

1 lingură pastă de tomate

Sare și piper după gust

Foi de dafin

MOD DE PREPARARE:

1. Toacă ceapa și călește-o în ulei până devine aurie.
2. Adaugă carnea tocată și orezul, amestecă bine și condimentează cu sare, piper și pastă de tomate.
3. Împachetează umplutura în frunze de varză, formând sarmale.
4. Fierbe sarmalele într-o oală mare, acoperite cu apă și foi de dafin, timp de 2-3 ore.