cu penny la masă

noiembrie-decembrie 2020

De Sărbători, numai bunătăți

PENNY.

Tu ce mai gătești? • *10 rețete gata în 30 de minute* • Deserturi calde pentru zile reci • *Plăcinte apetisante* • Noi rețete de pâine • *Masa de Sărbători* • Rețete pentru patrupede

Împarte bucuria Crăciunului alături de cei dragi

Un strop de tihnă, acasă

Cu toate că, de aproape un an, lumea a luat-o razna, iar lucrurile nu se mai înscriu în ceea ce ne-am obișnuit să numim normalitate, ne străduim să ne fim aproape unii de ceilalți, să fim mai înțelegători și să facem din lume un loc mai bun.

Iată de ce, în ciuda tuturor piedicilor, suntem alături de tine cu o nouă revistă dedicată Sărbătorilor de iarnă. Începe așadar prin a-ți descreți fruntea și zâmbește. Asta ar trebui să fie prima regulă a zilei: zâmbetul. Cu sau fără mască, zâmbetul se citește în ochi.

În această ediție, îți punem dinainte o mulțime de bunătăți de făcut în orice zi a săptămânii, dar și preparate specifice sărbătorilor.

Pentru momentele în care programul tău e încărcat, iar graba nu-ți permite să zăbovești prea mult în bucătărie ai la îndemână secțiunea cu rețete **gata în 30 de minute**. Vrei doar ceva cald? Încearcă una dintre **supele-cremă** pe care ți le prezentăm sau o gustare cu **bacon**.

Ca zilele să nu mai semene atât de mult una cu alta, iar viața să capete luciul normalității, după care tânjim deja de luni întregi, îți venim în ajutor cu o mulțime de propuneri cu care să-ți vrăjești familia, în secțiunea **Tu ce mai gătești?** Fă-le pe rând pe toate, căci nu e complicat și merită.

Și pentru că de regulă la **cină** se adună toată lumea la masă, ți-am pregătit niște rețete aparte pentru acest moment special. Vrei ceva bun sau ții să le oferi copiilor un desert care să nu conțină ingrediente ascunse? Ne-am gândit și la asta! Ai la alegere câteva **deserturi calde** numai bune să dezghețe spiritele și să aducă zâmbetele pe fața celor dragi. Iar pentru că e iarnă, nu se poate să nu încerci într-un weekend măcar una dintre ele felurile de **pâine** pe care ți le propunem sau o **plăcintă** aburindă, făcută ca la carte, urmând pas cu pas rețetele noastre.

Și pentru că **Sărbătorile de iarnă** sunt cele mai frumoase și mai așteptate din an, nu lăsa pandemia să le umbrească. Poți prepara în casă toate bunătățile la care visezi, chiar dacă nu ai mai încercat până acum să le faci cu mâna ta: de la cârnați, caltaboși și tobă la sarmale sau cozonaci, de la fursecuri și prăjituri cu fructe la mult-iubitele ișlere sau la tortul Albă ca Zăpada.

Nu ne mai rămâne decât să-ți urăm și de data asta: poftă bună, *cu PENNY la masă!* Și nu uita: zâmbește! Zâmbetul se citește în ochi și când porți mască.

Cuprins

3
Editorial

7
10 rețete în 30 de minute

20
6 feluri pentru o cină în familie

26
Deserturi calde pentru zile reci

31
Tu ce mai gătești?

62
Școala de bucătărit. Parada plăcintelor

68
Pentru o sănătate de fier

72
Un ingredient, 4 rețete

75
Rețete de weekend

83
Masa de Sărbători

116
Rețete pentru patrupede

118
Integramă și sudoku

120
Horoscop gurmand

102

cupenny la masă

Caseta redacțională:
REWE România SRL
Str. Buşteni nr. 7, Ştefăneştii de Jos
077175, Jud. Ilfov
www.penny.ro

Redacția:
Tel Verde 0800 110 111
WhatsApp 0720 573 669
Luni – Sambata 8.00-21.00
contact@penny.ro
Consultant editorial:
Carmen Eberhat
DTP:
Ramona Sandu

Foto:
Ionela Stoica – www.PupileGustative.ro
Asistent foto: Cristina Voinea - icsPhoto
Food styling: Ionela Stoica
Foto copertă:
Ionela Stoica
Foto interior:
Ionela Stoica;
Shutterstock

Tipar:
EDS România

PENNY.

Cardul digital de la PENNY.

Mai simplu, mai avantajos.

Cum îți faci cardul digital de la PENNY?

Intri pe penny.ro în secțiunea CONTUL MEU sau direct pe penny.ro/inregistrare, te înregistrezi online și îți faci cardul digital direct pe telefonul mobil.

Ce avantaje ai cu cardul digital de la PENNY?

Te înregistrezi în secțiunea CONTUL MEU și primești automat vouchere cu reduceri accesibile direct în aplicație.

Google Play App Store

10 REȚETE *în* 30 MINUTE

rapid și ușor

Fiindcă și când te grăbești ai nevoie de ingrediente proaspete, mărcile noastre proprii îți stau la îndemână chiar și în sezonul rece. Cauți legume sau verdețuri proaspete, ți-a făcut cu ochiul o rețetă rapidă cu ouă sau cu carne? Vizitează magazinele PENNY și vei găsi tot ce-ți trebuie să prepari cât ai bate din palme o mâncare sănătoasă, la un preț pe măsura oricărui buzunar.

1. Piept de pui crocant cu bere

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 5 MINUTE | PREPARARE: 15 MINUTE

2 bucăți piept de pui dezosat HANUL BOIERESC Creștere Lentă
200 g PENNY chips cu sare
2 ouă
200 ml bere blondă HAIDUC
200 g făină
1vârf de cuțit praf de copt PENNY
sare de mare PENNY și piper, după gust
ulei pentru prăjit
ketchup PENNY, pentru servit

Tai pieptul de pui în bucăți mari cât un deget și le condimentezi cu sare și piper. Torni berea peste ouă, adaugi făina și praful de copt și bați până se omogenizează bine. Pui chipsurile într-o pungă cu fermoar și le sfărâmi cu ajutorul unui făcăleț, cât să obții un pesmet mai grunjos. Scufunzi fiecare bucată de pui prin compoziția de ou cu făină, apoi tăvălești prin chipsurile sfărâmate și pui la prăjit în ulei încins. Scoți cu o paletă și scurgi pe hârtie absorbantă. Servești cu ketchup sau cu orice sos preferi.

2. Spaghete cu spanac și ciuperci

2 PORȚII | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | PREPARARE: 15 MINUTE

2 linguri ulei SAN FABIO
150 g ciuperci champignon vrac, curățate, spălate și feliate
150 spanac tocat congelat PENNY
100 g parmezan ras SAN FABIO Grana Padano
125 g sos pesto verde
225 g spaghete SAN FABIO
sare și piper, după gust

Într-o cratiță, pui spanacul și uleiul și amesteci bine până se dezgheață complet spanacul. Separat, pui apă cu sare la fiert și, când clocotește, adaugi pastele și le lași cât recomandă instrucțiunile de pe ambalaj. Adaugi sare și piper după gust, apoi pui și ciupercile feliate și lași pe foc până se evaporă toată zeama. Torni sosul pesto, adaugi și parmezanul ras, apoi spaghetele fierte și scurse de apă. Amesteci cât să se combine aromele și oprești focul.

3. Ruladă cu salam

6 PORȚII | PREGĂTIRE: 10 MINUTE | COACERE: 20 MINUTE

1 foaie aluat proaspăt pentru pizza PENNY READY
8 felii de caşcaval COLIBA CIOBĂNAŞULUI
100 g salam ardelenesc feliat CASA GUSTULUI
100 g salam bănățean feliat CASA GUSTULUI
100 g salam Sinaia feliat CASA GUSTULUI
100 g mozarella SAN FABIO rasă
50 g ardei capia copt decojit PENNY, tăiat cubulețe
ketchup dulce PENNY
oregano
sare și piper, după gust
PENTRU UNS:
3 linguri de unt topit
3 căței de usturoi PENNY, zdrobiți
2 linguri de pătrunjel tocat fin
sare și piper, după gust

Presari făină pe suprafața de lucru și întinzi cu sucitorul foaia de aluat. Așezi pe foaie, alternativ, dintr-un capăt în altul, șiruri de salam feliat și felii de caşcaval tăiate în patru. Deasupra pui din loc în loc cubulețe de ardei copt scurs bine de oțet și acoperi totul cu mozarella rasă. Rulezi aluatul și împăturești bine capetele. Așezi hârtie de copt într-o tavă și preîncălzești cuptorul la 200° C. Într-un bol, amesteci untul topit cu usturoiul zdrobit și pătrunjelul tocat, adaugi sare și piper și ungi cu acest amestec rulada. O așezi apoi cu partea unsă în tava de copt și o ungi și deasupra. Dai la cuptor 15-20 de minute. Servești cu ketchup dulce.

4. Orez cu ou

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 10 MINUTE | PREPARARE: 20 DE MINUTE

3 ouă
250 g bacon CASA GUSTULUI
1 ceapă
1 lingură de ulei floarea soarelui PENNY
1 kg orez prefiert PENNY
2 linguri sos de soia
sare și piper, după gust

Fierbi orezul după instrucțiunile de pe ambalaj, apoi îl scurgi și îl lași la răcit. Bați ouăle cu puțină sare, apoi le pui într-o tigaie în uleiul încins. Amesteci până se leagă și obții ou frecat. Dai deoparte, apoi pui la foc baconul tăiat cubulețe. Când s-a rumenit bine, îl scoți cu o paletă și îl dai deoparte. În grăsimea rămasă de la bacon, călești ceapa tocată fin până devine translucidă. Adaugi orezul fiert și răcit și amesteci. Lași pe foc cam 5 minute, după care condimentezi cu sare și piper după gust și adaugi sosul de soia și continui să amesteci încă vreo 2 minute, având grijă să nu rămână cocoloașe de orez. Adaugi apoi oul frecat și baconul. Amesteci din nou, apoi servești.

5. Conopidă cu parmezan

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 5 MINUTE | PREPARARE: 25 MINUTE

1 conopidă mare
2 ouă proaspete PENNY
50 g pesmet PENNY
2 linguri pătrunjel tocat mărunt
2 linguri parmezan ras SAN FABIO
1 linguriță pudră de usturoi
1 lingură ulei de măsline SAN FABIO
sare, piper și condimente după gust

Rupi conopida în buchețele cât mai mici, le speli și le usuci cu un șervet. Preîncălzești cuptorul la 230° C. Bați ouăle. Separat, într-un bol, amesteci pesmetul cu parmezanul și usturoiul. Condimentezi după gust. Treci buchetele de conopidă prin ou, apoi prin pesmet și le așezi pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Stropești conopida cu ulei de măsline și dai la cuptor 20 de minute sau până se rumenesc buchetele. Când sunt gata, presari pătrunjel tocat și servești.

6. Wrap cu carne de vită

10 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 MINUTE | COACERE: 10 MINUTE

1 kg carne prep vită tocată HANUL BOIERESC
1 ceapă galbenă HANUL BOIERESC tocată
1 lingură usturoi zdrobit
200 g caşcaval RUCĂR COLIBA CIOBĂNAŞULUI ras
400 g sos de roşii salsa
10 foi de tortilla
sare, piper, boia de ardei
1 lingură de ulei de măsline SAN FABIO
smântână BONI, opțional, pentru servire

Preîncălzești cuptorul la 220^0 C. Într-o cratiță, călești ceapa împreună cu usturoiul, apoi adaugi carnea. Amesteci din când în când și lași pe foc până când carnea se rumenește ușor. Scurgi zeama, adaugi sosul salsa și condimentezi cu sare, piper și boia de ardei. Amesteci bine și mai lași pe foc 2-3 minute. Într-o tigaie de clătite sau la microunde încălzești pe rând foile de tortilla. Umpli fiecare foaie cu amestecul de carne, peste care presari caşcaval ras, rulezi și așezi fiecare tortilla umplută într-o tavă în care ai pus hârtie de copt. Ungi foile cu ulei de măsline și dai la cuptor 8-10 minute. Servești cu sos salsa, cu smântână sau cu guacamole.

7. Pui umplut cu brânză și broccoli

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | COACERE: 15 MINUTE

4 bucăți piept de pui dezosat HANUL BOIERESC
1 broccoli proaspăt PENNY, rupt în buchețele
2 linguri de ulei de floarea-soarelui PENNY
1 linguriță usturoi pudră
250 g mozzarela rasă SAN FABIO
100 g smântână BONI
sare, piper, condimente, după gust

Preîncălzești cuptorul la 180° C. Tai câte un buzunar pe lungime la fiecare bucată de piept de pui. Într-un bol, amesteci broccoli cu usturoiul, brânza rasă și smântâna. Condimentezi cu sare și piper. Umpli fiecare buzunar cu compoziția de brânză și broccoli și închizi cu ajutorul unor scobitori. Încingi uleiul într-o tigaie și rumenești pieptul de pui umplut, câte 2 minute pe fiecare parte. Așezi apoi bucățile rumenite într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și dai la cuptor 15 minute.

8. Tartă cu legume

6/8 PORȚII | PREPARARE: 30 DE MINUTE

1 ceapă medie HANUL BOIERESC
sau 1 legătură ceapă verde PENNY
1 lingură de ulei
3 căței de usturoi
200 g ciuperci champignon PENNY
100 g roșii cherry PENNY
200 g caşcaval Dalia,
COLIBA CIOBĂNAȘULUI, ras
1/2 ardei gras roșu
1 dovlecel proaspăt PENNY, tăiat rondele subțiri
6 ouă proaspete PENNY
75 ml lapte BONI
3 linguri de făină PENNY
frunze de busuioc proaspăt, mărunțite
smântână BONI, opțional, pentru servire

Preîncălzești cuptorul la 220^0 C. Tapetezi o formă pentru tartă (poți folosi și un spray cu ulei pentru a unge tava). Separat, încingi uleiul într-o cratiță largă, adaugi ustuoiul zdrobit și ceapa tocată mărunt și sotezi până se înmoaie (sau dacă e ceapă galbenă, până devine sticloasă). Adaugi ciupercile curățate și feliate, roșiile cherry tăiate în jumătăți și ardeiul roșu tăiat cubulețe. Asezonezi cu sare și piper și lași la foc mediu până când ciupercile încep să se înmoaie. Iei de pe foc și dai deoparte. Într-un bol adânc, bați ouăle cu laptele, făina, jumătate din cantitatea de caşcaval ras și frunzele de busuioc mărunțite. Pui toate legumele (inclusiv dovlecelul crud feliat) în forma de tartă unsă cu grăsime. Torni apoi compoziția cu ouă și uniformizezi rotind ușor tava. Deasupra pui restul de caşcaval ras și dai la cuptor până se rumenește (ouăle dau un aspect pufos tartei). Lași să se răcorească, apoi o poți tăia în 6 sau 8 felii. Poți servi cu smântână sau ca atare.

9. Fusilli cu ton, măsline și mărar

4 PORȚII | PREPARARE: 20 DE MINUTE

500 g fusilli SAN FABIO
4 linguri ulei de măsline SAN FABIO
zeama și coaja rasă de la 1 lămâie PENNY
½ ceapă roșie tocată mărunt
1 legătură mărar PENNY tocat fin
100 g măsline negre fără sâmburi PENNY
1 conservă de ton bucăți

Fierbi pastele conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Le scoți apoi și le scurgi. Între timp, într-o cratiță, pui uleiul la încins și adaugi restul ingredientelor, inclusiv tonul scurs bine și separat în bucăți. Lași pe foc doar cât să se înfierbânte toate ingredientele. Torni pastele scurse și amesteci ușor, cât să se combine aromele. Condimentezi cu sare, piper și coajă rasă de lămâie. Adaugi și zeama de lămâie. Dacă vrei, mai poți adăuga o lingură de ulei de măsline.

10. Dovlecei umpluți

3 PORȚII | PREPARARE: 30 DE MINUTE

3 dovlecei proaspeți PENNY
2 linguri de ulei PENNY
1 ceapă galbenă HANUL BOIERESC
3 căței de usturoi PENNY
2 linguri sos barbecue
sare și piper, după gust
1 piept de pui HANUL BOIERESC, fiert (sau făcut la grătar) și mărunțit
100 g mozzarella rasă SAN FABIO

Preîncălzești cuptorul la 220° C. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt. Tai în două pe lungime dovleceii și scobești miezul cu o linguriță, ca să obții niște bărcuțe. Așezi bărcuțele în tavă și, cu ajutorul unei pensule, le ungi cu ulei, apoi le dai la cuptor 10 minute. Între timp, încingi puțin ulei într-o cratiță, adaugi ceapa tocată mărunt și usturoiul zdrobit și le sotezi până când devin sticloase. Le scoți apoi într-un bol larg, adaugi pieptul de pui mărunțit, sosul barbecue, mozarella rasă. Amesteci bine și condimentezi, apoi umpli fiecare bărcuță cu această compoziție. Presari pe fiecare brânză rasă și, dacă preferi, și puțin sos barbecue. Dai la cuptor din nou și lași până când se rumenesc frumos (dovleceii devin moi, iar brânza se topește).

SELECTION

PREGĂTEȘTE-TE PENTRU UN CRĂCIUN DE NEUITAT

Oriunde ai fi, orice ai avea pe masă, oricâte lucruri ai aduna, nicăieri nu-s mai frumoase Sărbătorile de iarnă decât... acasă! Fă așadar o bucurie celor dragi ai tăi și umple-le sufletul cu prezența ta! Iar ca să țină minte și mai abitir cât de special a fost anul ăsta, fă-le pe plac așa cum știi mai bine... Noi îți venim în ajutor cu sugestii de cadouri, pe alese și pe gustate. Avem o ofertă bogată și pentru mama-soacră, și pentru unchi și mătuși, bunici și nepoți, dar mai ales pentru cei care-ți sunt zi de zi în preajmă. Ai la îndemână numai bunătăți, pe măsura celui mai exigent pofticios! Mai stai pe gânduri?!

Parmigiano reggiano
200 g

Gnocchi
umpluți cu pesto
400 g
6,99

EXCLUSIV ÎN MAGAZINELE PENNY

Salam cu trufe
80 g

Șuncă țărănească afumată, cu piper
80 g

Desert
mousse cu biscuiți
500 g

Desert
cu mousse de ciocolată / limoncelo / mango 100 g

Compot de piersici
migdale / vanilie
560 g

Compot de prune
cu scorțișoară
560 g

6 FELURI PENTRU O CINĂ ÎN FAMILIE

Nimic nu se compară cu momentul în care toată familia se adună seara la masă. Bucuria reîntâlnirii după o zi agitată dezleagă limbile, iar gustul mâncării aburinde în farfurie dezgheață spiritele. Iată câteva rețete cu care îi poți vrăji pe toți ai tăi, de la mic la mare.

1. Cârnați cu legume la tavă

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 10 MINUTE | PREPARARE: 30 DE MINUTE

500 g cartofi roșii
300 g fasole verde congelată
1 broccoli congelat, rupt în buchețele mici
2 ardei grași roșii
6 linguri ulei de măsline
300 g cârnați afumați
1 linguriță boia de ardei
3 căței de usturoi zdrobiți
1 praf de oregano
½ legătură pătrunjel tocat mărunt
sare și piper, după gust

Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Tapetezi tava de la aragaz cu hârtie de copt. Cureți si tai cartofii în cubulețe. Rupi fasolea în bucăți. Cureți ardeii de semințe și îi tai cubulețe. Feliezi cârnații. Pui toate legumele și cârnații în tava pregătită. Stropești cu uleiul de măsline și presari condimentele și verdeața tocată. Lași la cuptor 15 minute, apoi le amesteci cu o lingură și mai lași 15 minute, până când legumele se pătrund bine, iar cârnații se rumenesc. Scoți din cuptor, presari pătrunjel verde tocat, mai potrivești de sare și piper, și servești.

2. Pui teriyaki cu legume

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 25 DE MINUTE

4 bucăți de piept de pui dezosat fără piele
1 broccoli rupt în buchețele
2 morcovi tăiați felii
2 ardei kapia tăiați fâșii
1 sos teriyaki
1 lingură susan
sare și piper, după gust
100g măsline, opțional

Preîncălzești cuptorul la 180 °C. Condimentezi puiul și așezi apoi toate ingredientele în folie de aluminiu (carnea în mijloc, legumele și măslinele pe margini; 4 folii pentru fiecare porție). Potrivești de sare și piper. Torni peste pieptul de pui sosul teriyaki și presari susanul. Acoperi cu folia strângând bine marginile, ca să fie împachetat complet. Dai la cuptor 20-25 de minute. Nu desfaci folia decât după ce se răcește (cam 10 minute).

3. Cocoșel cu lămâie

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | PREPARARE: 25 DE MINUTE

1 cocoșel curățat de măruntaie și tăiat bucăți
2 lămâi feliate
sucul de la o lămâie
3 linguri făină, opțional
sare și piper, după gust
4 linguriță de usturoi granulat
PENTRU SOS
1 lingură de unt
2 linguri ulei
300 ml supă de pui (sau apă fiartă în care dizolvi un cub de supă)
1 ceapă galbenă tocată mărunt
2 căței de usturoi zdrobiți
150 ml smântână pentru gătit
1 linguriță oregano
1 linguriță busuioc măcinat
½ legătură pătrunjel verde tocat
4 linguri zeamă de lămâie
1 linguriță amidon, opțional

Freci cu suc de lămâie fiecare bucată de carne. Condimentezi apoi bucățile de carne cu usturoi granulat, sare și piper. Opțional, tăvălești carnea prin făină. Încingi uleiul într-o tigaie și adaugi untul, amestecând până se topește. Prăjești fiecare bucată de carne câte 3-4 minute pe fiecare parte până se rumenește. Scoți carnea deoparte. Adaugi în grăsimea rămasă ceapa tocată și usturoiul zdrobit. Călești până devin sticloase. Reduci focul, adaugi supa de pui, sare și piper și mai lași 5-6 minute. Torni smântâna și amesteci până începe să se îngroașe (cam 5 minute). Dacă e prea lichid sosul, poți adăuga o linguriță de amidon. Torni zeama de lămâie, oregano și busuiocul și mai lași 1-2 minute pe foc. Adaugi bucățile de carne, le acoperi de sos, pui și feliile de lămâie și potrivești gustul de sare și piper. Presari pătrunjelul verde și oprești focul.

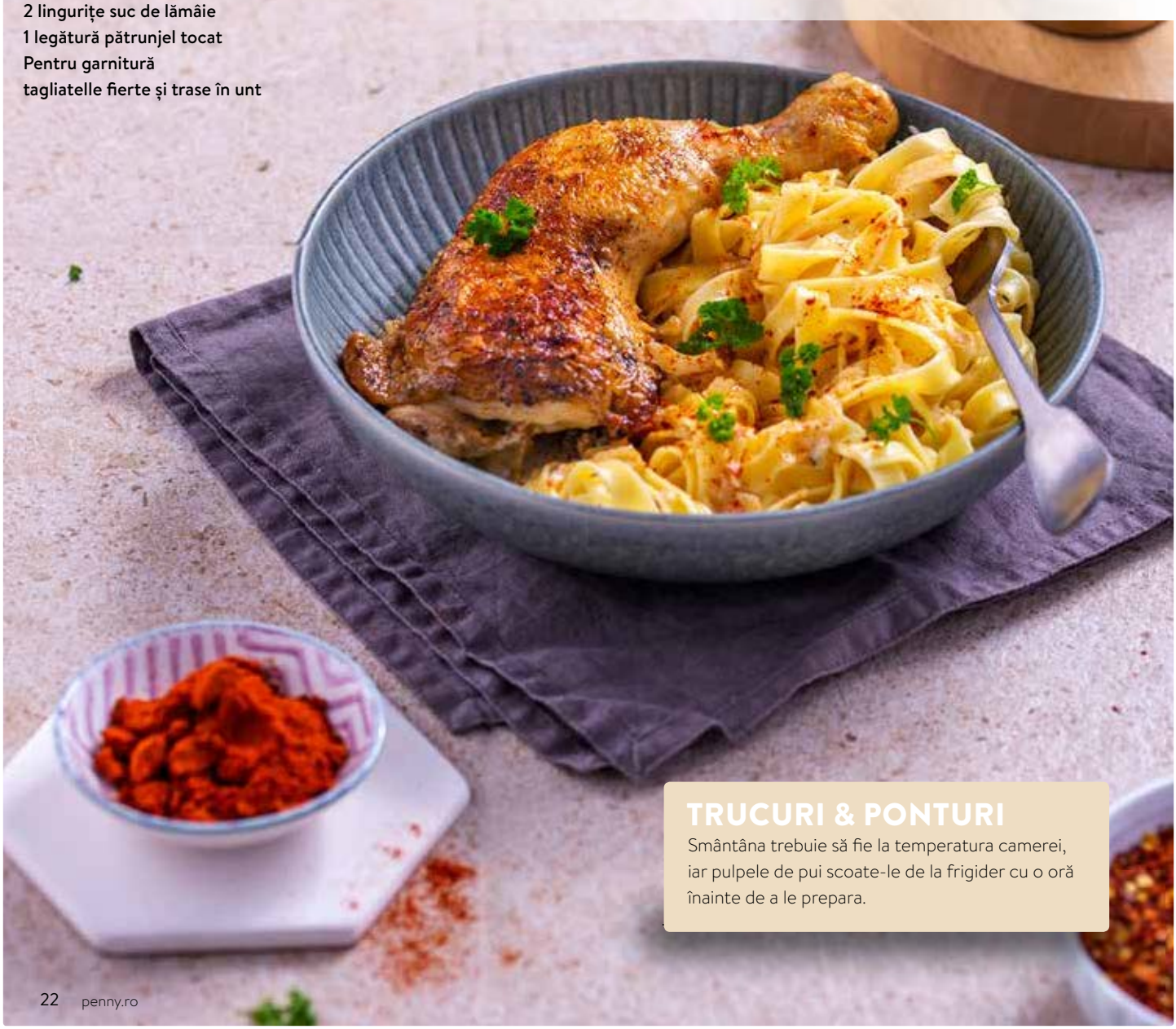
4. Papricaș de pui cu tagliatelle

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 10 MINUTE | PREPARARE: 40 DE MINUTE

4 pulpe de pui cu os și piele
150 g smântână de gătit
2 linguriţe sare
1 linguriță piper proaspăt măcinat
4 linguri paprika (combinat: iute și dulce)
25 g unt
2 linguri ulei
1 ceapă galbenă tocată mărunt
3 căței de usturoi dați pe răzătoare
400 ml supă de pui
2 linguriţe suc de lămâie
1 legătură pătrunjel tocat
Pentru garnitură
tagliatelle fierte și trase în unt

Usuci carnea cu prosoape de hârtie și o freci cu sare și piper. Într-o cratiță mai largă, pui la încins uleiul, adaugi untul și amesteci până se topește. Pui pulpele la rumenit 7-8 minute pe fiecare parte, apoi le scoți pe o farfurie. Reduci focul, adaugi ceapa, o lași circa 3 minute, pui și usturoiul și mai lași pe foc 2 minute, apoi pui paprika și amesteci să nu se ardă (maximum 1 minut). Torni supa și adaugi carnea. Lași pe foc 10-15 minute până când puiul e bine făcut. Scoți din nou carnea pe o farfurie.

Separat, într-un bol, pui smântâna și, treptat, torni cu polonicul câte puțin din sosul fierbinte și amesteci până când smântâna e la fel de caldă ca sosul din cratiță. Torni apoi smântâna în cratiță și pui înapoi și carnea. Adaugi și zeama de lămâie și potrivești gustul de sare, piper și paprika. Presari pătrunjel tocat și servești cu tagliatelle fierte și trase în unt.



TRUCURI & PONTURI

Smântâna trebuie să fie la temperatura camerei, iar pulpele de pui scoate-le de la frigider cu o oră înainte de a le prepara.

5. Pui cu usturoi și cartofi

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | COACERE: 25 DE MINUTE

1kg cartofi
3 căței de usturoi
160 de unt nesărat
sare și piper, după gust
4 bucăți de piept de pui fără piele și os
1 legătură pătrunjel sau mărar tocat

Preîncălzești cuptorul la 220 °C. Cureți cartofii și îi tai în sferturi, pe lung. Zdrobești usturoiul. Într-un bol mare amesteci, cartofii cu untul, usturoiul zdrobit, sarea și piperul până se combină bine aromele. Pregătești 4 bucăți de folie de aluminiu. Așezi fiecare bucată de pui la mijloc, iar pe margini împarți cartofii aromatizați. Acoperi bine cu folia, așa încât să fie închis perfect. Dai la cuptor 25 de minute. Desfaci folia numai după ce s-au răcit (circa 10 minute). Pui deasupra verdeața tocată și servești.

6. Coaste glazurate la cuptor

6-8 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 2-3 ORE

6 coaste de porc
200 g muștar
200 g zahăr brun
100 g paprika
50 g usturoi granulat
50 g ceapă granulată
1 linguriță sare
1 linguriță piper măcinat
1 vârf de cuțit cumin
1 linguriță de muștar măcinat
150 g sos barbecue

Preîncălzești cuptorul la 180 °C. Într-un bol adânc, mixezi zahărul cu paprika, usturoiul, ceapa, sarea, piperul, cuminul și muștarul măcinat. Cu o pensulă, ungi coastele cu muștarul clasic, apoi le îmbraci cu amestecul de condimente, cât mai generos. Le lași la odihnit o oră. (Poți pregăti carnea astfel și cu o seară înainte. Cu cât stă mai mult în crusta de condimente, cu atât mai aromată e carnea). Așezi coastele pe grătar la mijlocul cuptorului (dedesubt poți pune o tavă acoperită cu folie ca să se scurgă grăsimea). Lași coastele la cuptor circa două ore sau chiar mai mult, depinde de cât e de fragedă carnea. La jumătatea timpului de coacere, scoți coastele și le înveleșți în folie de aluminiu, apoi le pui din nou la cuptor. Cu jumătate de oră înainte de a opri focul, ungi coastele cu sos barbecue, le acoperi din nou în folie și le mai dai la cuptor ca să se facă și glazura. Când sunt gata, oprești focul, lași 10 minute la răcorit, apoi desfaci folia și porționezi coastele. Servești cu sos barbecue.

DESERTURI CALDE PENTRU ZILE RECI

Bate vântul, plouă sau ninge? Nu-i bai, avem leacul potrivit pentru vremea rea: nimic nu-ți răsfață simțurile ca un desert cald, precum cele pe care ți propunem în aceste pagini. Ai nevoie doar de puțintică răbdare și de ceva timp, dar rezultatul merită tot efortul. Garantat!

1. Prăjitură cu caramel sărat

6 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 45 DE MINUTE

200 g zahăr tos
200 ml smântână grasă
3 linguri de apă
1 linguriță sare
6 ouă
200 ml lapte
60 g zahăr brun
400 g pâine toast tăiată în bucăți mici
50 g miez de nucă
1 linguriță scorțișoară măcinată
1 fiolă esență vanilie
2 linguri zahăr pudră

Într-o cratiță, pui la foc apa cu zahărul tos, având grijă ca zahărul să fie complet umezit. Lași 5 minute la foc mediu, până capătă o culoare arămie. Iei vasul de pe foc și adaugi smântâna, apoi sarea, amestecând continuu până obții o cremă. Lași la răcorit. Separat, într-un bol, amesteci ouăle cu laptele, zahărul brun, vanilia și scorțișoara. Adaugi compoziția cu smântână și amesteci bine. Ungi cu unt o formă de budincă. Așezi în strat gros bucățile de pâine, peste care torni crema lichidă și presari miezul de nucă. Dai la cuptor 45 de minute, până se rumenește frumos, apoi porționezi și servești cu zahăr pudră deasupra.

2. Budincă cu mere

6 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 1 ORĂ

150 g zahăr brun
150 g unt
6 mere feliate
400g pâine toast tăiată în pătrate mici
200 ml lapte
200 ml smântână pentru frișcă
2 ouă

Preîncălzești cuptorul la 180 °C. Pui la foc într-un vas încăpător zahărul, apoi untul și amesteci continuu până când se topește și obții un caramel. Încorporezi feliile de mere. Cu un clește, scoți apoi merele glazurate și le așezi într-o formă de budincă, felie cu felie, într-un strat compact. Păstrezi caramelul. Peste mere, pui apoi un strat de pâine toast și tot așa, până termini ingredientele, ultimul strat fiind de mere. Bați ouăle cu laptele și smântâna și torni peste budincă. Dai vasul la cuptor aproximativ o oră. Încălzești apoi caramelul păstrat (cel mai simplu e la bain-marie) și torni în fir subțire peste budincă. Dacă preferi, servești cu o cupă de înghețată alături.

3. Colțunași cu brânză

25 BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 55 DE MINUTE | PREPARARE: 30 DE MINUTE

625 g făină
5 ouă
2 linguri ulei
2 linguriță praf de copt
3 linguriță zahăr tos
1 vârf de cuțit de sare
250 ml lapte
150 g mozarella rasă
ulei pentru prăjit
zahăr pudră pentru decor

Într-un vas larg, cerni făina, adaugi praful de copt, sarea, zahărul și amesteci bine. Încorporezi uleiul. Separat, într-un vas bați ouăle, peste care torni laptele. Pui treptat amestecul de ouă cu lapte peste făină și frământi aluatul până obții o bilă. Acoperi și lași la crescut 45 de minute. Transferi apoi aluatul pe o suprafață presărată cu făină și continui să frământi până când devine moale și elastic. Împarte aluatul în 25 de biluțe (sau mai puține dacă vrei colțunași mai mari). Pune cele 25 de bile într-o tavă și acoperă-le cu un prosop ca să nu se usuce cât lucrezi cu fiecare pe rând. Rulezi cu sucitorul fiecare bilă până obții un oval. Decupezi cercuri cu gura unui pahar mai mare și înlături marginile. Pui la mijlocul cercului câte o lingură de mozarella rasă. Umezești marginile cu puțină apă și le unești (obții jumătăți de cercuri). Cu o furculiță sau presând cu degetul și pliind ușor aluatul, sigilezi marginile ca să nu iasă brânza. Prăjești colțunașii în baie de ulei câte 3-4 deodată (sau câte îți permite cratița). Îi scoți cu o paletă pe hârtie absorbantă și pudrezi la final cu zahăr.

Dallmayr
CALITATEA DESĂVÂRȘITĂ A CAFELEI
I ♥ prodomo
MIT QUALITÄTSGARANTIE
Dallmayr
prodomo
feinster Spitzenkaffee
schonend spezialveredelt
100% ARABICA
PLĂCERE ÎN FIECARE MOMENT
www.dallmayr.com

4. Banana bread răsturnată

6 PORȚII | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | COACERE: 45 DE MINUTE

4 banane
3 ouă
120 ml ulei
1 lingură scorțișoară măcinată
100 g zahăr tos
120 g unt
250 g făină
220 g zahăr brun
2 banane feliate, pentru decor

Preîncălzești cuptorul la 180° C. Îndepărtezi coaja de la banane și le zdrobești cu o furculiță, într-un bol încăpător. Adaugi ouăle, zahărul tos și scorțișoara și amesteci. Torni apoi făina și mixezi până obții o compoziție groasă, fără cocoloașe. Într-o cratiță, pui la topit untul, peste care adaugi zahărul brun. Amesteci și lași pe foc până se dizolvă zahărul și obții un caramel lichid. În tava pentru copt, torni direct caramelul fierbinte, mișcând tava în așa fel încât să se uniformizeze caramelul. Așezi apoi în tavă bananele feliate, într-un strat, iar peste ele torni compoziția cu făină. Nivelezi cu o spatulă și dai la cuptor 40-45 de minute. Lași la răcit, apoi acoperi tava cu un platou (care să depășească marginile tăvii) și întorci prăjitura. Porționezi și servești.

5. Budincă de griș

6 PORȚII | PREGĂTIRE: 35 DE MINUTE | COACERE: 50 DE MINUTE

1 l lapte
150 g griș
150 g zahăr
100 g făină
100 g unt
5 ouă
1 vârf de cuțit de sare
2 linguri stafide
1 fiolă esență vanilie
1 fiolă esență lămâie
1 linguriță coajă rasă de lămâie
zahăr pudră, pentru decor

Mai întâi, separi gălbenușurile de albușuri. Într-un vas adânc pui pe foc laptele și-l lași până când începe să fiarbă. Adaugi treptat grișul în ploaie, amestecând continuu. Pui și sarea și amesteci până când se îngroașă. Oprești focul și transferi grișul într-un bol încăpător. Adaugi untul și amesteci până se topește și se încorporează în griș. Pui apoi esențele, stafidele, coaja rasă de lămâie și făina. Amesteci bine toate ingredientele până obții o cremă groasă. Lași compoziția la răcorit. Între timp, cu ajutorul unui mixer, bați albușurile, adăugând treptat zahărul, până obții o spumă tare ca de bezea. Preîncălzești cuptorul la 180 °C. Când grișul a ajuns la temperatura camerei, adaugi gălbenușurile și amesteci bine până omogenizezi compoziția. Încorporezi apoi și spuma de albușuri, amestecând de jos în sus. Torni apoi aluatul obținut într-o tavă cu fund detașabil, tapetată cu hârtie de copt sau unsă cu puțin ulei, și nivelezi frumos cu o spatulă. Dai tava la cuptor aproximativ 50 de minute. Când se răcorește, cerni deasupra zahăr pudră și o porționezi.

SAVUREAZĂ DE SĂRBĂTORI

Nutline Arahide 300gr

Chio Maxi Mix 225g

Chio Stickletti Cascaval 90g

NutLine

Chio

6. Mere umplute

6 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 30 DE MINUTE

6 mere mari
300 g făină integrală
325 g zahăr brun
1 linguriță scorțișoară măcinată
1 linguriță cuișoare măcinate
2 linguriță praf de copt
1 vârf de cuțit sare
250 g sos de mere (sau mere fierte și mixate fără adaos de zahăr)
2 linguriță esență vanilie
4 ouă
250 ml ulei
Pentru topping
100 g zahăr brun
70 g făină integrală
100 g unt nesărat moale, tăiat cubulețe
2 linguriță scorțișoară măcinată
2 linguri zeamă de lămâie

Preîncălzești cuptorul la 180 °C. Într-un vas larg, mixezi făina cu scorțișoara, cuișoarele, praful de copt și sarea. Adaugi ouăle bătute, sosul de mere, vanilia, zahărul brun și uleiul și continui să mixezi până obții o cremă groasă. Separat, într-un bol, prepari un crumble amestecând făina cu zahărul, untul și scorțișoara. Tai capace merelor, le scoți cutia cu semințe și le scobești miezul. Tapetezi tava de aragaz cu hârtie de copt și așezi merele scobite în tavă. Cu o pensulă, ungi interiorul merelor cu zeama de lămâie, apoi cu o lingură umpli merele cu compoziția lichidă, urmând să presari pe fiecare măr din amestecul crumble. Dai la cuptor 30 de minute. Poți servi cu înghețată alături.

TRUCURI & PONTURI

Dacă nu ai sos de mere, îl poți prepara din câteva mere curățate de coajă și semințe, tăiate cubulețe și fierte bine, fără adaos de zahăr. Le mixezi apoi cu un mixer vertical și lași la răcit.

Ile de France **Brie Felii** 200 g

Delaco **Mozzarella Fresca** 400 g

Delaco **Lurpak Tartinabil** 200 g

Zott **Jogobella Clasic** 150 g
• iaurt cu căpșuni / vișine / piersici / afine

Delaco **Brânză Pufoasă cu Smântână** 140 g

Delaco **Cașcaval Desenviș** 350 g

Acum, că se găsesc cam tot timpul anului, vinetele sunt adesea parte din meniul nostru. Și fiindcă orientalii sunt maeștri în prepararea lor, lasă-te inspirată de rețetele următoare și încearcă-le acasă pentru toată familia. Vei fi cu adevărat mulțumită!

VINETE în stil oriental

Musaca

10 PORȚII | PREGĂTIRE: 45 DE MINUTE | COACERE: 40 DE MINUTE

3 vinete
800 g carne tocată de vită
2 cepe tocate mărunt
4 linguri ulei
400 g roșii pasate (din conservă)
2 linguri pastă de tomate
1 morcov curățat și tocat la robot
200 g smântână
250 g cașcaval ras
3 ouă
sare, piper, boia de ardei,
oregano și cimbru, după gust

Tai vinetele felii, le întinzi pe o suprafață mai mare, le sărezi și le lași să se scurgă, ca să nu fie amare. Într-o cratiță încăpătoare, încingi 2 linguri de ulei, pui ceapa și morcovul, potrivești de sare și piper și lași să se înmoaie. Adaugi carnea tocată, boiaua de ardei, cimbru și oregano și lași să se soteze împreună, până când carnea se pătrunde și își schimbă culoarea. Pui pasta de tomate, o amesteci cu carnea, apoi adaugi roșiile pasate din conservă. Mai adaugi puțină apă și lași pe foc până scade puțin sosul, cam 25 de minute. Dai deoparte să se răcească. Într-o tigaie încăpătoare, pui restul de ulei. Presezi în hârtie absorbantă fiecare felie de vânătă și le pui apoi la prăjit, lăsându-le câte 4 minute pe fiecare parte. Le scoți pe hârtie absorbantă și continui să prăjești până le termini pe toate. Preîncălzești cuptorul la 180° C. Într-o tavă adâncă, montezi musacaua: un strat de vinete (ușor suprapuse), apoi jumătate din compoziția cu carne. Nivelezi frumos și adaugi un alt strat de vinete, apoi strat de carne și la sfârșit ultimul strat de vinete. Într-un bol, bați ouăle cu smântâna. Adaugi și cașcavalul ras, amesteci bine, torni apoi peste musaca și nivelezi cu o spatulă. Dai la cuptor 40 de minute sau până se rumenește frumos. O lași un pic la răcorit, apoi porționezi și servești.

TRUCURI & PONTURI

Dacă vrei să ții post, poți omite iaurtul din această rețetă. Cantitatea de zeamă de lămâie, tahini și sare poate varia în funcție de gust.

Baba Ganoush

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 40 DE MINUTE | COACERE: 1 ORĂ | AȘTEPTARE: 2 ORE

2 vinete
2 linguri tahini (pastă de susan)
2 linguri iaurt
4 linguri ulei de măsline
3 căței de usturoi zdrobiți
zeama de la 1 lămâie
sare, după gust

Preîncălzești cuptorul la 200° C. Așezi vinetele într-o tavă, le înțepi din loc în loc cu un cuțit și le dai la cuptor o oră. După prima jumătate de oră, le întorci, ca să se coacă uniform. Când sunt gata, le lași la răcorit câteva minute, le decojești și le lași la scurs 30 de minute. Apoi le pui într-un robot și le mixezi. După ce toci vinetele, le pui într-un bol încăpător, adaugi usturoiul, tahini, zeama de lămâie și uleiul de măsline, și amesteci bine. Încorporezi apoi iaurtul și potrivești gustul de sare. Omogenizezi bine și dai la frigider cel puțin 2 ore. Servești rece.

Cu Unisol
surprizele dulci
îți ies
din prima!
Unisol
din ULEI
de PRIMĂ PRESĂ

ARDEI, în fel și chip

Chiar dacă trăim vremuri în care sunt restricții la vacanțe peste mări și țări, putem călători prin toată lumea rămânând în același timp în bucătăria noastră de acasă. Cu puțină imaginație și cu rețete pe măsură, pe lângă felurile neaoșe, poți încerca gustul mâncărurilor mexicane, din care nu lipsesc niciodată ardeii de tot felul.

AQUA
CARPATICA

GUSTUL
PURITĂȚII

CABERNET
SAUVIGNON
DOMENIILE
SÂMBUREȘTI
DOC-CMD
2018
DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Tocană de ardei

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 40 DE MINUTE | PREPARARE: 45 DE MINUTE

6 ardei
2 ardei kapia
2 gogoșari
4 roșii
2 cepe tocate mărunt
4 linguri ulei
250 g ciuperci
sare, piper, cimbru, după gust

Speli și tai ardeii și gogoșarii, îndepărtezi semințele și îi toci mărunt. Opărești ușor roșiile, îndepărtezi coaja și le toci mărunt. Speli, cureți și feliezi ciupercile. Într-un vas adânc și încăpător, încingi uleiul și călești ceapa până devine sticloasă. Adaugi ardeii și gogoșarii, apoi roșiile și lași să fiarbă 15 minute. Condimentezi după gust și adaugi ciupercile. Lași pe aragaz, la foc mediu, 30-35 de minute, până scade sosul și capătă consistența unei tocane.

Ardei umpluți cu carne

12 PORȚII | PREGĂTIRE: 35 DE MINUTE | COACERE:1 ORĂ ȘI 30 DE MINUTE

12 ardei grași
850 g carne tocată
4 linguri ulei
2 cepe tocate mărunt
2 linguri pastă de tomate
600 g roșii pasate
100 g orez
½ legătură mărar tocat mărunt
½ legătură pătrunjel tocat mărunt
cimbru, boia, sare și piper, după gust
2 foi de dafin
smântână, pentru servire

Într-o tigaie, încingi uleiul și călești ușor ceapa, condimentezi cu sare, piper și cimbru, apoi adaugi orezul spălat și scurs și pasta de tomate. Omogenizezi și torni puțină apă cât să fiarbă orezul pe jumătate. Când scade, oprești focul și lași la răcorit. Apoi amesteci cu carnea, verdeața tocată mărunt, boiaua de ardei, sare și piper, dacă mai e nevoie. Omogenizezi bine compoziția. Preîncălzești cuptorul la 200° C. Speli ardeii, decupezi capace în jurul codițelor și îndepărtezi semințele și nervurile. Îi speli bine și îi scurgi, apoi îi umpli. Îi așezi într-o tavă pentru cuptor și torni ușor roșiile pasate în jurul lor. Adaugi frunzele de dafin și torni apă cât să-i acoperi mai bine de jumătate. Dai tava la cuptor pentru o oră și jumătate. Servești cu smântână.

Deroni
Orezul ideal
pentru familia ta de
Crăciun!
Deroni
CAMOLINO
OREZ
Calitatea I
13-15 min
1kg
Deroni
PILAF
OREZ
Calitatea I
13-15 min
1kg

Pe placul tuturor, smântâna face deliciul oricărei mâncări, fie ea cu carne, fie cu legume. Iată în paginile ce urmează câteva sugestii pentru o masă de prânz copioasă și savuroasă, la care nimeni nu va strâmba din nas.

Crema laptelui: SMÂNTÂNA

Cartofi cu smântână la cuptor

8 PORȚII | PREPARARE: 25 DE MINUTE | COACERE: 35 DE MINUTE

10 cartofi mari
400 g smântână
3 ouă
100 g caşcaval ras
sare și piper
1 legătură verdeață tocată mărunt
puțin ulei, pentru uns

Preîncălzești cuptorul la 200° C. Cureți cartofii și îi tai cubulețe. Bați ouăle cu smântâna, sarea și piperul. Ungi vasul în care coci cu puțin ulei sau unt. Așezi cartofii în vas, presari verdeața, torni smântâna și pui deasupra caşcavalul ras. Dai la cuptor 30-35 de minute până se rumenesc frumos.

Mușchiuleț de porc cu smântână și ciuperci

4 PORȚII | PREPARARE: 35 DE MINUTE

1 mușchi de porc
500 g ciuperci feliate
250 ml vin alb
250 g smântână grasă
4 linguri ulei
4 căței de usturoi zdrobiți
sare și piper, după gust

Freci mușchiul cu sare și piper și îl ungi cu puțin ulei. Încingi restul de ulei într-o tigaie și prăjești carnea 6-7 minute pe fiecare parte până se rumenește frumos. Scoți mușchiul din tigaie și îl feliezi rondele de câte 2 cm grosime. Pui din nou la prăjit, cât să se rumenească și părțile tăiate. Adaugi ciupercile feliate și usturoiul, și lași la foc mediu până scade zeama de la ciuperci. Torni vinul și smântâna, potrivești de sare și piper și mai lași la foc 30-35 de minute, până se mai îngroașă sosul.

TRANSFORMĂ

LAPTELE ÎN DISTRACȚIE!

COMBINĂ BUNĂTATEA LAPTELUI CU O CACAO DELICIOASĂ

Începe-ți diminețile cu savoarea sărbătorilor și NESCAFÉ BRASERO!

Cafea cu scorțișoară și caramel

Pasul 1: Prepară cafeaua amestecând 5g NESCAFÉ BRASERO cu 250ml lapte de vacă sau lapte vegetal.

Pasul 2: Într-un alt recipient, amestecă ușor la foc mic 10ml sirop de caramel, 20ml sirop de scorțișoară și cafeaua preparată la pasul 1.

Pasul 3: Toarnă conținutul în cană, ornează cu caramel și scorțișoară și bucură-te de cafeaua delicioasă!

Sfat: Te poți răsfăța cu rețeta noastră și în serile geroase folosind NESCAFÉ DECAF.

Pui cu smântână și ierburi aromate

2 PORȚII | PREPARARE: 45 DE MINUTE

4 pulpe de pui dezosate, fără piele
1 ceapă mare tocată mărunt
3 căței de usturoi zdrobiți
2 linguri ulei
20 g unt
75 ml lapte
400 g smântână
½ lingură făină
cimbru, oregano și rozmarin proaspăt
sare și piper alb, după gust
pătrunjel verde tocat, pentru decor

Tai carnea în bucăți. Încingi uleiul într-o tigaie încăpătoare și pui carnea la prăjit. Condimentezi cu sare și piper și o rumenești la foc iute, până devine arămie. Adaugi untul, apoi ceapa și usturoiul și amesteci bine până se înmoaie. Condimentezi după gust, adaugi ierburile aromate, torni 150 ml apă, acoperi vasul și lași să fiarbă la foc mic 10 minute. Scoți apoi ierburile și le dai deoparte. Între timp, într-un bol, pui făina peste care torni puțin câte puțin laptele și amesteci continuu, ca să nu rămână cocoloașe. Separat, într-un bol mai mare pui smântâna. Torni apoi laptele cu făină peste smântână și amesteci bine. Pui treptat smântâna peste carne și lași vasul descoperit cât să dea în câteva clocote din nou, apoi oprești focul. Adaugi pătrunjelul tocat. Servești cu mămăligă caldă.

MOMENTELE DE RESPIRO ÎNCEP CU PREMIILE PERONI

#MomenteDeRespiro Peroni

35x BOXĂ BOSE

35x COLLEZIONE PERONI

Cumpără minimum un produs Peroni folosind cardul Penny și poți câștiga unul din premiile campaniei.

18+ PENTRU CEI PESTE 18 ANI
www.desprealcool.ro

Promoție valabilă în perioada 01-31.12.2020. Regulamentul promoției este disponibil pe penny.ro și www.peroniitaly.ro. Imaginile premiilor sunt cu titlu de prezentare. Premiile campaniei: 35 x Boxa Bose Soundlink Micro, 35 x Set farfurii Peroni (4 buc). Valoarea totală a premiilor (cu TVA inclus) este de 17.495,25 RON.

PENNY.

Orice iubitor de carne va aprecia întotdeauna o mâncare cu carne tocată. Bogăția de arome și de combinații va ispiti orice mofturos să mai ceară o porție. Iată câteva rețete cu care nu poți să dai greș!

Rețete cu CARNE TOCATĂ.

KAMIS
PENNY.
SAMSUNG
Crystal UHD
EXPLOREAZĂ
O LUME CU GUST
ȘI POȚI CÂȘTIGA
PREMIILE KAMIS!
7x
SAMSUNG
Smart TV LED, 139 cm,
4K Crystal UHD
20x
Tablete
SAMSUNG
Galaxy Tab S5e
20x
Telefoane
SAMSUNG
Galaxy A71
Cumpără oricare
2 produse Kamis
Înscrie data și numărul bonului fiscal pe
www.kamispromotii.ro
sau trimite-le prin SMS la numărul 3758*
Promoția se desfășoară în perioada 01.11-31.12.2020. Valoarea totală estimată a premiilor: 90829.58 lei (TVA inclus). Imaginile sunt cu titlu de prezentare. Regulament disponibil pe www.kamispromotii.ro *Număr unic cu tarif normal, valabil în rețelele Orange, Telekom Mobil, Vodafone și Digi Mobil.

Gifting
MOOD
ON
B·U
So Lovely
DENIM

Lasagna

12 PORȚII | PREPARARE: 40 DE MINUTE | COACERE: 45 DE MINUTE

450 g carne tocată
750 g brânză ricotta sau urdă
350 g mozarella rasă
170 g parmezan ras
2 ouă
1 ceapă tocată mărunt
2 linguri ulei de măsline
condimente pentru carne tocată
225 g foi lasagna
1 l sos de roșii
sare și piper, după gust

Pregătești foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Preîncălzești cuptorul la 190° C. Într-un vas încăpător, mixezi ricotta (sau urda) cu 200 g mozarella, ouăle, 100 g parmezan, pătrunjelul tocat. Potrivești de sare și lași deoparte. Într-o tigaie mare sau un wok, încingi uleiul de măsline. Sotezi ceapa până devine sticloasă, adaugi carnea, condimentele pentru carne, potrivești de sare și piper și lași pe foc circa 8-10 minute, până când carnea își schimbă bine culoarea. Torni peste carne 800 ml de sos de roșii și amesteci bine. Ungi cu grăsime vasul în care montezi lasagna. Pui la fund restul de sos de roșii. Deasupra, așezi 4 foi de lasagna, torni o parte din compoziția de brânză peste care așezi un strat de carne. Repeți procedeul până termini ingredientele, ultimul strat fiind de carne. Acoperi cu folie de aluminiu și dai la cuptor pentru 40 de minute. Mărești apoi focul la 240° C, îndepărtezi folia, presari restul de mozarella și parmezan și mai lași la cuptor 5-6 minute până când lasagna devine arămie deasupra.

CONSUMĂ RESPONSABIL 18+

CARLSBERG
pachet 6 doze x 0,5L

TUBORG
sticlă 0,75L

CARLSBERG
pachet 6 sticle x 0,33L

GRANINI
portocale / grapefruit alb
1,5L

Alege gustul de sărbători!

Burger apetisant

1 BURGER| PREPARARE: 30 DE MINUTE

225 g carne tocată de vită
1 chiflă specială pentru burger
2 felii caşcaval
½ ceapă roşie tocată fin
1 castravete murat mic tocat mărunt
1 frunză de salată verde tocată fâşii
PENSTRU SOS
120 g maioneză
1 castravete murat tăiat cubuleţe
1 linguriţă muştar
1 linguriţă oţet balsamic
1 linguriţă usturoi granulat
1 linguriţă ceapă granulată
1 linguriţă paprika
Sare şi piper, după gust

Modelezi jumătate din carnea de vită sub forma unei bile şi o aplatizezi cu degetele până ce devine un pic mai mare decât o palmă. Procedezi la fel şi cu restul de carne, astfel încât să obţii două chiftele. Condimentezi cu sare şi piper. Încingi grillul şi pui chiftelele pe grătar câte 2-3 minute pe fiecare parte (în funcţie de cât de bine vrei să fie făcute). Tai în jumătate pe rotund chifla şi prăjeşti pâinea într-o tigaie, la foc mediu, până când miezul alb devine auriu. Într-un bol, amesteci toate ingredientele pentru sos. Întinzi sosul pe pâine, presari ceapă roşie, fâşii de salată verde, castravete mărunţit. Acoperi cu o chiftea, deasupra pui o felie de caşcal, peste care întinzi din nou sos, ceapă roşie, fâşii de salată verde, castravete murat mărunţit. Aşezi şi cealaltă chiftea, deasupra pui ultima felie de caşcaval, iar peste ea capacul de la chiflă. Presezi puţin şi serveşti cald.

Din fericire,
unele lucruri
au rămas la fel.
Bucură-te de
masa de sărbători
cu un Heineken®.
Heineken
Heineken
HEINEKEN ORIGINAL
PURE MALT LAGER

Yufka umplute cu carne (Sigara borek)

26 BUCĂȚI | PREPARARE: 35 DE MINUTE | COACERE: 25 DE MINUTE

500 g carne tocată
1 pachet foi yufka
1 lingură ulei
2 ouă
3 linguri bulion
1 ceapă tocată mărunt
sare și piper, după gust
1 praf de scorțișoară
1 legătură pătrunjel verde tocat mărunt
PENTRU UNS
1 ou
2 linguri lapte
3 linguri ulei
1 lingură susan sau chimen, pentru decor

Încingi uleiul într-o cratiță încăpătoare, sotezi ceapa până devine sticloasă și adaugi carnea. Amesteci și lași pe foc până când își schimbă culoarea, iar zeama se evaporă. Când carnea se rumenește ușor, adaugi bulionul, scorțișoara, pătrunjelul tocat, sarea și piperul, amesteci, mai lași 2 minute pe foc și dai deoparte la răcorit. Separat, bați ouăle și le încorporezi apoi în carne, până se omogenizează compoziția. Preîncălzești cuptorul la 180° C. Desfaci pe rând câte o foaie de yufka, o întinzi pe suprafața de lucru, o ungi cu sos, apoi pui câte puțin din umplutura de carne la bază și începi să rulezi, având grijă să îndoi capetele înăuntru (obții niște țigarete – sigara borek). Procedezi așa până când termini toate ingredientele. Într-un bol, amesteci toate ingredientele pentru sos. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt. Așezi rulourile în tavă, le ungi și la exterior cu sos și presari susan sau chimen. Dai tava la cuptor pentru 25 de minute sau până se rumenesc.

HANUL BOIERESC

PRODUS ÎN ROMÂNIA

MÂNCARE BUNĂ CA ÎN VREMURILE NOASTRE

Chef Alex Petricean

PRODUS ÎN ROMÂNIA

Știm că gusturile și aromele de altădată sunt astăzi redescoperite și reinterpretate de cei care iubesc bucătăria românească. Ne bucurăm, prin Hanul Boieresc, să fim parte din poveste, cu toate bunătățile și rețetele pe care le culegem cu drag de prin toate colțurile țării.

Și pentru că noi credem că nu trebuie să schimbăm ceea ce avem, ci felul în care folosim ceea ce avem, vrem să aducem gusturile de altădată în vremurile de acum. Împreună cu Chef Alex Petricean vom descoperi întotdeauna ceva și mai bun, un nou stil în bucătăria românească.

Hanul Boieresc. Mâncare bună ca în vremurile noastre. Exclusiv în magazinele PENNY.

După rețete vechi
Alege din gama noastră un păstrăv afumat sau un piept boieresc pe placul tuturor. Dacă ești iubitor de pește, o să apreciezi cu siguranță zacusca de pește cu ciuperci.

Pentru o imunitate de fier
Ia-ți zilnic porția de miere de mană sau de salcâm cu fagure.

Un strop de tărie
Și pentru că toate bunătățile noastre merg și mai bine dacă sunt stropite cu un dram de tărie, fă-ți pe plac și dă pe gât un pahar cu palincă de prune de Maramureș. O să vezi că-i strașnică!

HANUL BOIERESC

Fă-ți pofta!

Vrei ceva dulce? Ori, poate, ceva sărat? Ei bine, avem de toate, pentru toate gusturile: nu-ți rămâne decât să te hotărăști și să alegi din bogăția de preparate, făcute ca la carte, din cele mai bune ingrediente și la un preț pentru orice buzunar: cozonac pufos, bogat în cremă, miere de să te lingi pe degete, fursecuri delicioase, pastramă boierească, pește sau zacuscă. Nu mai sta pe gânduri, fă-ți pofta!

Exclusiv în magazinele PENNY.

Parada plăcintelor

Aluatul de plăcinte e de regulă un aluat fraged și pufos, pe bază de unt și făină. El diferă însă de la o rețetă la alta, de aceea multe plăcinte au aluatul lor specific. Dacă te grăbești, îți stau la dispoziție și foile de plăcintă din comerț, proaspete sau congelate. De astă dată, îți propunem niște plăcinte mai altfel: unele sărate, care se mănâncă fierbinți, numai bune în acest sezon, altele dulci, care sunt mai gustoase reci. În tot cazul, toate sunt cu mai puțină „pâine" și mai multă umplutură. Prepararea lor cere mai mult timp, așa încât nu te grăbi și urmează pas cu pas rețetele. Dar să lăsăm vorba: la plăcinte, înainte!

Aluat de plăcinte în 4 pași

1 FOAIE DE ALUAT| PREGĂTIRE: 10 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 2 ORE

Ingrediente
Ingrediente
500 g făină
350 g unt
2 ouă
sare, după gust

1. Cerni făina într-un bol încăpător.

2. Adaugi ouăle, sarea și untul tăiat cubulețe. Amesteci bine. La nevoie, adaugi 1-2 linguri de apă rece.

3. Frământi aluatul și formezi o bilă.

4. Acoperi cu folie și dai la frigider 2 ore.

Plăcintă dobrogeană cu brânză

20 DE PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 45 DE MINUTE

1 pachet de foi de plăcintă proaspete
1 kg de brânză telemea veche de oaie sau de capră
500 g smântână
8 ouă
1 praf de sare
300 g unt topit

Dai brânza pe răzătoarea mare. Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Desfaci cu grijă foile de plăcintă. Întinzi prima foaie și o ungi cu unt topit. Peste ea, întinzi a doua foaie și o ungi și pe aceasta. Deasupra pui câteva linguri de smântână și o uniformizezi pe toată suprafața foii, apoi presari un strat generos de brânză rasă. Rulezi și strângi ca pe o armonică. Procedezi la fel și cu restul foilor, două câte două (sunt 12 în pachet). Obții așadar 6 rulouri de plăcintă. Le așezi în tavă (fie într-una rotundă, fie în tava de aragaz). Ungi apoi rulourile cu restul de unt topit. Într-un bol, bați ouăle cu restul de smântână și cu un praf de sare. Torni apoi ouăle peste rulourile din tavă (trebuie să le acopere) și înțepi aluatul cu furculița din loc în loc. Dai tava la cuptor 40-45 de minute. Când s-a rumenit, o scoți din cuptor, o acoperi cu un prosop curat și o lași la răcorit. Apoi porționezi și servești.

Plăcintă de pui englezească

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 30 DE MINUTE | COACERE: 35 DE MINUTE| AȘTEPTARE: 1 ORĂ

2 foi aluat proaspăt de foitaj
1 ou
900 g piept de pui fiert și mărunțit
4 linguri de unt fără sare, la temperatura camerei
4 linguri de făină
480 ml supă de pui clară
100 g smântână grasă
3 morcovi curățați și feliați
225 g cartofi roșii curățați și tăiați cubulețe mici
75 g mazăre congelată
sare și piper, după gust

Topești untul într-o cratiță largă. Adaugi făină și amesteci bine cu telul ca să nu fie cocoloașe, apoi torni supa clară (poți fierbe apă în care dizolvi un cub concentrat de supă de pui). Lași pe foc 5-10 minute, amestecând continuu. Încerci consistența trasând cu degetul o dungă pe spatele lingurii înmuiate în sos. Dacă dunga e clară și nu se împrăștie sosul pe margini, atunci e gata. Condimentezi cu sare și piper, după gust. Reduci focul și torni puțin câte puțin smântâna (păstrezi o lingură pentru amestecul cu ou bătut) și continui să amesteci. Adaugi carnea, morcovii, cartofii și mazărea și mai lași să fiarbă. Transferi totul într-un vas curat și lași un pic la răcorit, apoi dai la frigider pentru o oră. Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Presari făină pe suprafața de lucru și întinzi aluatul de plăcintă cu sucitorul. Pregătești castroanele sau formele în care vei face plăcinta. Decupezi din aluat capace care să fie un pic mai mari decât diametrul vaselor în care vei pune plăcinta. Cu o lingură, umpli fiecare castron cu compoziția de carne cu sos. Într-un bol mic, bați oul cu smântâna rămasă. Ungi cu ou marginile fiecărui castron, apoi așezi pe fiecare capacul de aluat, lipind foarte bine marginile aluatului de castron. Ungi aluatul cu restul de ou bătut și dai la cuptor castroanele 30-35 de minute sau până când aluatul capătă o culoare arămie. Scoți castroanele din cuptor, le așezi pe farfurii plate și servești cu lingura.

Plăcintă cu carne și ciuperci

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 50 DE MINUTE | COACERE: 35 DE MINUTE

800 g mușchi de vită
250 g ciuperci champignon
250 ml supă de vită
2 linguri făină
20 ml coniac
2 linguri unt
3 linguri ulei de măsline
1 gălbenuș
sare, piper și cimbru, după gust

Dai carnea prin mașina de tocat. Cureți și feliezi ciupercile. Într-o cratiță, încingi 1 lingură de ulei, pui untul și amesteci până se topește. Adaugi carnea tocată, condimentezi cu sare, piper și cimbru și sotezi până se rumenește ușor. Separat, într-o cratiță adâncă, încingi restul de ulei, adaugi făina, amesteci ca să nu rămână cocoloașe, apoi adaugi coniacul și torni treptat supa, până obții o consistență cremoasă. Torni acest sos peste carne și mai condimentezi dacă e nevoie. Adaugi și ciupercile și mai lași pe foc câteva minute. Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Întinzi aluatul și-l decupezi în pătrate cu care îmbraci cele 8 boluri, presând bine pe fund și pe margini. Din restul de aluat, decupezi cercuri cu diametrul pe care îl au bolurile. Umpli bolurile cu compoziția de carne și ciuperci și acoperi cu câte un capac de aluat, unind colțurile aluatului de pe margini cu cele ale capacului, înăuntru. Ungi cu gălbenuș bătut cu puțină apă. Dai la cuptor 30-35 de minute. Lași un pic la răcorit, apoi scoți plăcintele din boluri și servești cât mai sunt calde.

Plăcintă cu spanac și brânză (spanakopita)

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 1 ORĂ ȘI 10 MINUTE

1 pachet aluat foi de plăcintă fine
125 g brânză ricotta (sau urdă)
150 g brânză feta (sau telemea)
100 g spanac proaspăt sau congelat
4 căței usturoi
2 linguri ulei de măsline
2 ouă
1 legătură ceapă verde tocată mărunt
½ legătură mărar tocat fin
230 g unt topit
sare și piper, după gust

Încingi uleiul într-o tigaie, pui usturoiul zdrobit, apoi spanacul. Lași pe foc până se înmoaie bine și dai deoparte. Într-un bol încăpător, amesteci brânză telemea cu urda (ricotta), ouăle, ceapa verde, mărarul și spanacul până se omogenizează toate ingredientele. Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Într-o tavă, torni untul topit și înmoi pe o parte și pe cealaltă fiecare foaie de plăcintă pe măsură ce le așezi într-o formă de copt cu fund detașabil. Ai grijă să rămână generos marginile aluatului în afară ca să poți acoperi în final plăcinta. Peste foile înmuiate în unt așezi compoziția cu brânză și spanac. Acoperi cu marginile aluatului, iar deasupra așezi restul foilor de plăcintă înmuiate în unt. Acoperi cu folie de aluminiu și dai la cuptor 45 de minute. Scoți apoi folia și mai lași la cuptor încă 25 de minute. Lași să se răcească, apoi porționezi și servești.

Plăcintă cu mere

21DE BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 25 DE MINUTE | COACERE: 30 DE MINUTE

PENTRU ALUAT
75 g smântână
150 g unt
500 g făină
3 ouă
2-3 linguri de zahăr pudră
1 plic drojdie uscată
1 vârf de cuțit praf de copt
PENTRU UMPLUTURĂ
2 kg mere
50 g unt
200 g zahăr brun
2 linguriță scorțișoară
1 ou, pentru uns
zahăr pudră, pentru decor

Speli și cureți merele, îndepărtezi căsuțele cu semințe și le tai în bucăți mici. Călești merele în unt, adaugi zahărul și scorțișoara și lași pe foc până se dizolvă cristalele de zahăr, apoi dai deoparte să se răcească. Preîncălzești cuptorul la 180 °C. Frământi cu mâna untul cu făina, adaugi drojdia și praful de copt, apoi zahărul pudră și continui să frământi până obții o cocă moale. Pui ouăle și smântâna și continui să frământi până când aluatul nu se mai lipește de degete. Presari făină pe suprafața de lucru, împarți aluatul în două și întinzi prima foaie de aluat. Tapetezi tava aragazului cu hârtie de copt, așezi foaia de aluat, apoi merele, în strat gros și uniform. Întinzi și a doua foaie de aluat și o așezi în tavă peste mere. O înțepi din loc în loc cu furculița și o ungi cu ou bătut. Dai la cuptor 30 de minute sau până se rumenește. Lași la răcorit apoi o porționezi. Decorezi cu zahăr pudră.

OFERĂ CADOUL PERFECT!

Pampers
pants
ТРУСИКИ
360°
6
5
4
Discreet
DEO waterlily
60
always
Platinum
ULTRA
NIGHT
PANTENE
MIRACLE HAIR RESTORATION in 3 Minutes
head & shoulders
PANTENE
REPAIR
OIL THERAPY

Mr. Proper
1 L/l
Mr. Proper
EXTRA CLEAN + SHINE
1 L/l
96
Lenor
All in 1 PODS
Lenor
DETERGENT
FAIRY
PLATINUM
45
NO NEED TO PRE-WASH
FAIRY
ORIGINAL
ALL in ONE
60
1ST TIME CLEANING ACTION
CLEANS DRIED ON GREASE
FAIRY

-35% Plastic
MOUNTAIN SPRING
45
All in 1 PODS
Lenor
COLOR
40
ARIEL
All in 1 PODS
COLOR
15
ARIEL
All in 1 PODS
1 ARIEL FOR YOUR WHITES+ COLORS
ARIEL
WHITES + COLORS
ARIEL
MOUNTAIN SPRING
Baby
ARIEL
20
ARIEL
MOUNTAIN SPRING
900gr
15

4 SUPE-CREMĂ PE GUSTUL TUTUROR

Sățioase și hrănitoare, supele-cremă sunt preferatele sezonului rece.
Servite ca atare sau cu crutoane, de post sau nu, ele sunt foarte ușor de preparat
și greu de uitat, așa încât nu ar trebui să lipsească de la nicio masă de prânz. Încearcă-le și tu!

1. Supă-cremă de cartofi cu bacon

6-8 PORȚII| PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | PREPARARE: 35 DE MINUTE

500 g cartofi
200 g bacon tăiat cubulețe
1 morcov
2 cepe
1 țelină mică
sare și piper, după gust
400 ml supă de legume
20 g unt

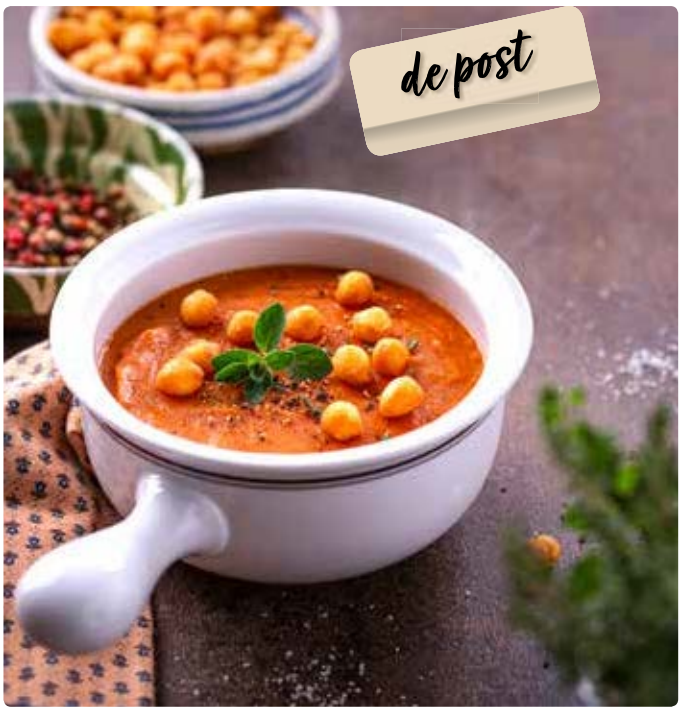
Cureți și speli legumele și le pui la fiert. Separat călești baconul într-o tigaie, până devine crocant. Când sunt bine fierte legumele, scurgi apa complet și o păstrezi. Mixezi legumele împreună cu untul cu un mixer vertical până obții un piure. Subțiezi piureul cu apa în care au fiert legumele până când ajungi la consistența pe care o dorești. Potrivești de sare și piper. Servești cu bacon crocant deasupra.

2. Supă-cremă de praz cu brânză și crutoane

4-6 PORȚII | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | PREPARARE: 35 DE MINUTE

2 bucăți praz
1 țelină mică
1 cartof mare
3 căței de usturoi
20 g unt
2 linguri ulei de măsline
sare și piper după gust
4 linguri cașcaval sau mozarella rasă
crutoane din pâine prăjită

Cureți prazul și păstrezi doar partea albă pe care o feliezi. Într-un vas adânc, călești prazul în 2 linguri de ulei de măsline. Când s-a înmuiat, adaugi 3 căni de apă. Restul legumelor le cureți, le tai bucăți și le adaugi la fiert în oala cu praz. După jumătate de oră, scurgi legumele într-un alt vas, păstrând apa în care au fiert. Mixezi cu un mixer vertical, până obții un piure. Adaugi untul, sarea și piperul și subțiezi treptat cu apa păstrată până ajungi la consistența preferată. Servești cu pâine prăjită sau crutoane pe care presari mozarella rasă.



3. Supă-cremă de legume coapte

6-8 PORȚII | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | COACERE: 50 DE MINUTE | PREPARARE: 20 DE MINUTE

2 ardei grași roșii
1 ardei kapia
3 cartofi mari
1 dovlecel
2 cepe roșii
1 țelină mică
4 căței de usturoi
1 roșie
sare, piper, oregano și cimbru, după gust
2 linguri ulei
crutoane, pentru servire

Ardeii grași și kapia îi coci pe tablă. Între timp, cureți și speli restul legumelor, apoi le tai cubulețe. După ce s-au copt ardeii, îi cureți de coajă, îi tai cubulețe, apoi îi dai deoparte. Preîncălzești cuptorul la 200^0 C. Așezi legumele crude în tava de la aragaz, usturoiul îl lași în coajă, asezonezi cu sare și piper, adaugi cimbru și oregano, apoi stropești cu ulei. Dai la cuptor circa 50-60 de minute. Când sunt gata, îndepărtezi pielița de la roșie și coaja de la usturoi. Lași un pic la răcorit și le transferi într-o oală, împreună cu ardeii copți, la foc mediu. Torni 4 căni de apă peste legume și lași la fiert 15 minute. Lași un pic la răcorit, apoi pasezi legumele cu un mixer vertical. Mai subțiezi cu apă fierbinte dacă o vrei mai puțin groasă. Servești cu crutoane.

4. Supă-cremă de linte roșie

6-8 PORȚII | PREGĂTIRE: 25 DE MINUTE | PREPARARE: 45 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 2 ORE

500 g linte roșie
1 ceapă
2 morcovi
1 țelină mică
1 ardei gras
2 linguri ulei
1 linguriță boia de ardei dulce
½ linguriță boia de ardei iute
sare, piper și cimbru, după gust
chimen și mentă, opțional
zeamă de lămâie și lipii, pentru servire

Pui la înmuiat lintea cu cel puțin două ore înainte de a o prepara. O speli apoi în mai multe jeturi de apă. Cureți și speli toate legumele, apoi le toci mărunt. Într-o oală adâncă, încingi uleiul și călești ușor toate legumele. Când s-au înmuiat, adaugi lintea și torni apoi 3-4 căni de apă. Condimentezi cu sare, piper, cimbru și boia. Lași să fiarbă bine, cel puțin 45 de minute. Adaugi, dacă vrei, chimen măcinat și mentă tocată mărunt. Pasezi totul cu un mixer vertical. Servești cu zeamă de lămâie, după gust, și lipii.

Poate că nici tu, nici perechea ta nu ajungeți la un salon de câte ori ar fi nevoie. Motivele sunt nenumărate, iar acum, mai mult decât oricând, e nevoie să ne protejăm, stând mai mult în case. Dar venim noi la tine cu soluții pentru fiecare problemă! Fiica ta are părul uscat? Soțul tău trebuie să-și primenească obrazul? Vrei să-i faci un cadou parfumat tatălui tău? Toate răspunsurile le găsești în casetele cosmetice speciale pentru cadou din aceste pagini.

Surprize pentru cei dragi

Casetă premium pentru reparare și protecție păr Pantene Miracle
(șampon pentru par 360ml + balsam pentru par 200ml)

Casetă de călătorie pentru îngrijire dentară
cu periuță electrică Pixar

Casetă premium pentru hrănire și hidratare păr Pantene Superfood
(șampon pentru par 360ml + mască de păr 300ml)

Casetă premium pentru îngrijire păr Head&Shoulders Supreme
(șampon pentru par 300ml + balsam pentru par 200ml)

Casetă cadou razaj bărbați Gillette
(Aparat de ras Sensor3 + 6 rezerve + Gel de ras Ultra-Sensitive Aloe Vera 75ml)

Casetă Îngrijire personală bărbați
Șampon Head&Shoulders 675ml + Gel de duș Old Spice 400ml

Casetă Îngrijire personală bărbați Old Spice Whitewater
(deodorant spray 150ml + gel de duș 250ml)

Geantă de calatorie pentru îngrijire personală bărbați Old Spice Captain
(gel de duș 250ml + lotiune dupa ras 100ml + deodorant stick 50ml)

PRIMA APĂ DIN ROMÂNIA ÎNTR-O STICLĂ DIN 100% PET RECICLAT

©2020 DORNA este marcă înregistrată a The Coca-Cola Company.

APĂ MINERALĂ NATURALĂ PLATĂ & CARBOGAZIFICATĂ

500 ML & 1.5 L

DORNA | rPET STICLĂ DIN 100% PET RECICLAT

Niciun miros nu-ți gâdilă nările precum cel al pâinii calde. Și când e făcută chiar de mâna ta, pofta crește, iar satisfacția e mult mai mare. De la pâinea simplă până la cele sofisticate, cu diverse umpluturi, de la aromele orientale la cele mediteraneene, te poți inspira acum din aceste pagini, ca să pui pe masă, pe alese, o pâine fără seamăn: făcută de tine.

Bun ca PÂINEA caldă

JACOBS
MAGIA ALINTAROMEI
PUNE O BOABĂ
DE MAGIE
ÎN TOT CE FACI
JACOBS
KRÖNUNG
JACOBS KRÖNUNG
Cafea Boabe 500g

ZUZU
DIVIN
de fin
ZUZU DIVIN VA FI RECUNOSCUT DE ACUM
DE TOATĂ LUMEA DUPĂ FRUNZA DE LAUR!
ZUZU DIVIN
IAURT NATURAL 2% 150g
ZUZU DIVIN
IAURT NATURAL 10% 150g
ZUZU DIVIN IAURT CU FRUCTE
DIVERSE SORTIMENTE 1,6% 150g

Pâine naan

6 BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 15 MINUTE | PREPARARE: 15 MINUTE | AȘTEPTARE: 1 ORĂ

250 g făină
150 g iaurt
1 lingură ulei
1 plic praf de copt
1 linguriță sare
2-3 linguri de apă călduță
1 legătură de coriandru sau de pătrunjel verde tocat mărunt
60 unt
3 căței de usturoi zdrobiți

Cerni făina într-un bol încăpător. Adaugi praful de copt, sarea, iaurtul și uleiul și amesteci bine cu o spatulă. Adaugi puțină apă călduță și începi să frământi, până obții un aluat ușor lipicios (mai adaugi apă atât cât e nevoie). Presari făină pe suprafața de lucru, apoi începi să frământi aluatul până devine moale și ușor lipicios. Uni cu ulei un bol, pui aluatul și acoperi cu folie. Lași la dospit o oră. Între timp, pui la foc untul, adaugi usturoiul zdrobit și verdeața tocată mărunt, și amesteci până se topește untul. Lași apoi să se răcească. Scoți aluatul din bol și-l împarți în 6 bucăți egale, din care modelezi biluțe. Presari făină pe suprafața de lucru și aplatizezi cu sucitorul fiecare bilă, pentru a obține un oval subțire. Pui fiecare foaie ovală la copt într-o tigaie antiaderentă, la foc mediu. Lași până când se usucă ușor la suprafață, apoi întorci apoi pâinea și o coci și pe partea cealaltă. Le întorci până sunt cât de coapte îți place, dar nu le ține prea mult ca să nu se usuce. Procedezi așa până termini aluatul. Cât pâinicile sunt calde, le ungi cu o pensulă cu unt aromat pe ambele părți. Și servești.

JACOBS

MAGIA ALINTAROMEI

PUNE O BOABĂ DE MAGIE ÎN TOT CE FACI

JACOBS
KRÖNUNG
100G

JACOBS
KRÖNUNG
500G

JACOBS
KRÖNUNG
250G

Pâine fără frământare

1 PÂINE | PREGĂTIRE: 5 MINUTE | COACERE: 50 DE MINUTE | AȘTEPTARE: PESTE NOAPTE

500 făină tip 650
380 ml apă
13 g drojdie proaspătă (jumătate de cubuleț)
1 linguriță zahăr
2 linguriță sare

Cerni făină într-un vas încăpător. Adaugi sarea și amesteci. Încălzești apa și dizolvi drojdia, adaugi și zahărul, apoi torni peste făină. Cu o spatulă amesteci bine până omogenizezi. Obții un aluat lipicios. Acoperi vasul cu folie și îl dai la frigider peste noapte. A doua zi, presari făină din belșug pe suprafața de lucru. Scoți aluatul din vas și formezi un dreprunghi pe care îl împturești în trei. Mai presari făină și îl împăturești încă o dată în trei. Astfel împăturit, învelești aluatul într-un prosop curat tapetat cu făină și îl lași o oră la dospit. În acest timp încingi cuptorul la 230 °C și pui la încins un vas acoperit cu capac (cele mai bune sunt cele din lut sau ceramică ori cele din fontă, dar poți folosi și orice alt vas termorezistent cu capac ai în casă). După o oră, scoți vasul din cuptor (cu mare atenție să nu te arzi) și pui aluatul dospit. Acoperi și dai la cuptor cu capac 30 de minute, apoi, fără capac, încă 20 de minute. Scoți apoi vasul din cuptor, răstori pâinea pe un fund de lemn și lași la răcorit 10-15 minute înainte de a o tăia.

CREEAZĂ-ȚI MIXUL PERFECT

Schweppes®

Gin Tonic

Ingrediente

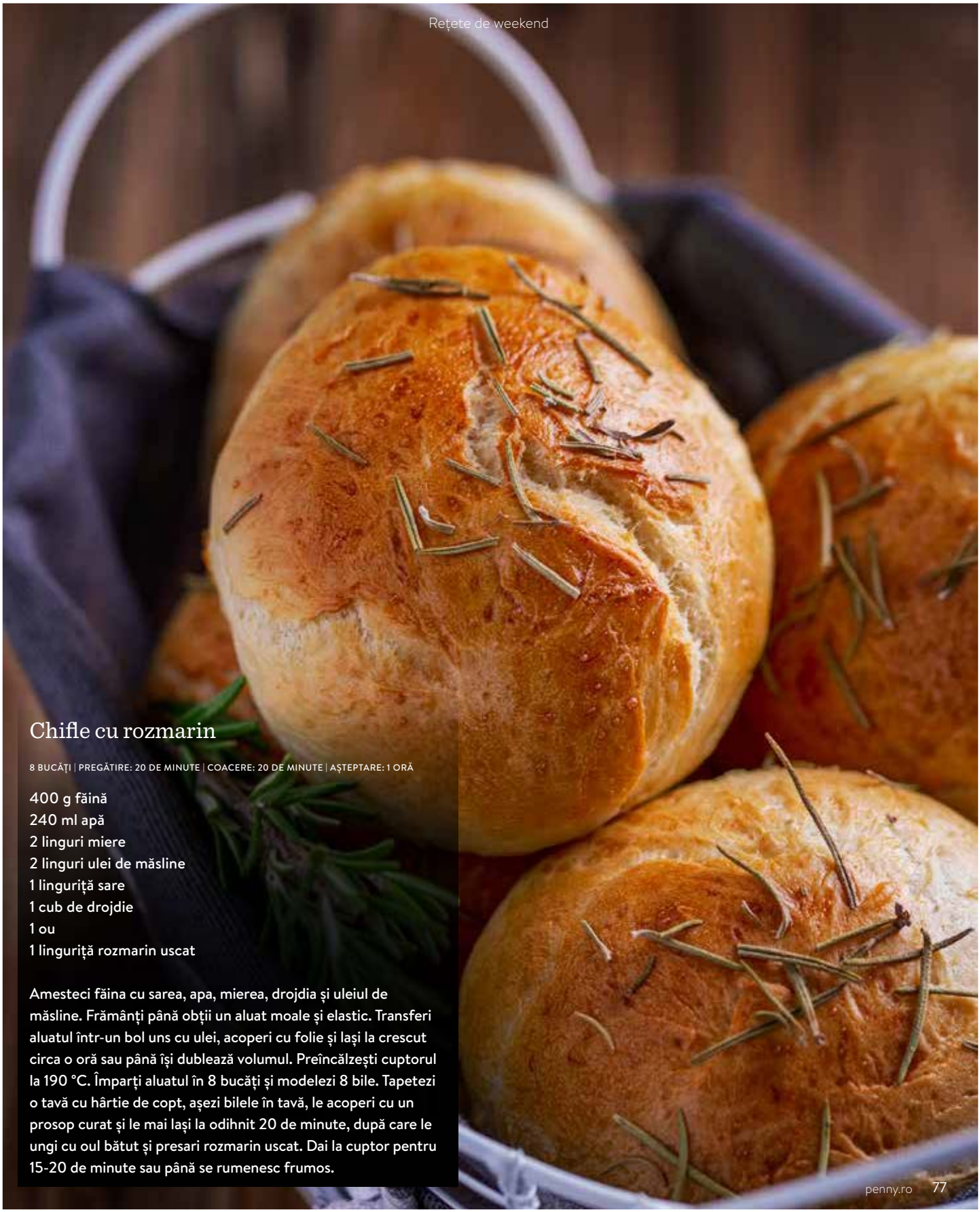
30ml gin
Schweppes Apă Tonică
gheață
felii de portocală

Mod de preparare

Umple un pahar cu gheață și amestecă ingredientele. Agaugă Schweppes Apă Tonică în pahar.

Dar servește-l și separat. La final, așează pe marginea paharului o felie de lămâie sau de Lime.

© SCHWEPPES ESTE MARCĂ ÎNREGISTRATĂ A EUROPEAN REFRESHMENTS 2020



Chifle cu rozmarin

8 BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 20 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 1 ORĂ

400 g făină
240 ml apă
2 linguri miere
2 linguri ulei de măsline
1 linguriță sare
1 cub de drojdie
1 ou
1 linguriță rozmarin uscat

Amesteci făina cu sarea, apa, mierea, drojdia și uleiul de măsline. Frământi până obții un aluat moale și elastic. Transferi aluatul într-un bol uns cu ulei, acoperi cu folie și lași la crescut circa o oră sau până își dublează volumul. Preîncălzești cuptorul la 190 °C. Împarți aluatul în 8 bucăți și modelezi 8 bile. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt, așezi bilele în tavă, le acoperi cu un prosop curat și le mai lași la odihnit 20 de minute, după care le ungi cu oul bătut și presari rozmarin uscat. Dai la cuptor pentru 15-20 de minute sau până se rumenesc frumos.

Pâine cu șuncă

20 DE FELII | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 35 DE MINUTE

680 g aluat pentru pizza
230 g unt moale
6 căței de usturoi zdrobiți
1 legătură pătrunjel verde tocat mărunt
1 linguriță sare
300 g mozarella rasă
300 g caşcaval (Cheddar) ras
10 felii de șuncă presată tăiate în jumate

Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Presari făină pe suprafața de lucru și întinzi ușor aluatul cu sucitorul. Într-un bol, amesteci untul cu usturoiul, pătrunjelul și sarea. Întinzi cu o spatulă untul aromatizat peste aluat în strat uniform. Pui în pătrate alternative mozarella și Cheddar până acoperi toată suprafața aluatului (ar trebui să fie ai 20 de pătrate în total). Acoperi fiecare strat de brânză rasă cu câte o jumătate de felie de șuncă. Tapetezi o tavă de cozonac cu hârtie de copt. Cu un feliator de pizza, decupezi pătratele și le așezi unele peste altele, apoi întorci teancul obținut pe orizontală și le așezi în tavă. Dai la cuptor 35 de minute. Când e gata, porționezi și servești.

Pâine cu 3 feluri de brânză și usturoi

2 PORȚII | PREGĂTIRE: 5 MINUTE | COACERE: 15 MINUTE

1 bagheță de 20 cm
4 căței de usturoi zdrobiți
40 g unt
35 g parmezan ras
35 g caşcaval ras
35 g brânză Cheddar rasă
2 fire de ceapă verde tocate mărunt

Preîncălzești cuptorul la 200 °C. Amesteci untul cu brâna rasă, parmezanul și caşcavalul. Adaugi usturoiul și ceapa și omogenizezi bine până obții o pastă cremoasă. Tai bagheta în jumătate, pe lung. Ungi fiecare jumătate cu compoziția de brânză și unt. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt. Așezi pâinea în tavă și dai la cuptor 15 minute. Porționezi și servești.

Maggi
De sărbatori, se gătește cu gust.
Și cu MAGGI Secretul Gustului.
Maggi
Secretul Gustului
GĂINA
Maggi
Secretul Gustului
LEGUME

De Crăciun și de An Nou, numai bunătăți!

Pentru cele mai frumoase sărbători din an, merită să faci efortul să pregătești ceva special. Și cum meniul trebuie să fie bogat, îți dăm și noi o mână de ajutor, cu sugestii de aperitive și feluri principale care mai de care, de la cele tradiționale la cele inedite, unele mai simple, altele mai sofisticate. Alege ce-ți poftește inima!

Pateuri cu ciuperci

12 BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 15 MINUTE

1 pachet aluat proaspăt de foitaj
500 g ciuperci curățate și feliate
2 cepe tocată mărunt
1 legătură de verdeață tocată mărunt
sare și piper, după gust
2 linguri ulei
1 ou bătut, pentru uns
susan sau chimen pentru decor

Încingi uleiul într-o cratiță, sotezi ceapa, apoi adaugi ciupercile, verdeața, sare și piper, după gust, și continui să amesteci. Lași pe foc până se evaporă complet lichidul. Dai deoparte și lași la răcorit. Preîncălzești cuptorul la 200° C. Pe suprafața de lucru, presari făină și întinzi ușor aluatul cu sucitorul. Decupezi pătrate, pui la mijlocul fiecăruia din compoziția de ciuperci și pliezi în formă de romb. Ca să nu se deprindă marginile, le ungi cu ou bătut înainte de a le lipi și le presezi ușor cu dinții unei furculițe. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt, așezi pateurile și le ungi cu ou. Presari chimen sau susan și le dai la cuptor 15 minute sau până se rumenesc frumos.

Clafoutis cu legume

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 25 DE MINUTE | COACERE: 30 DE MINUTE

150 g mazăre
4 morcovi curățați și tăiați cubulețe
1 dovlecel curățat și tocat cubulețe
1 ardei gras curățat de semințe și tocat cubulețe
150 g ciuperci
50 g măsline fără sâmburi, feliate
200 ml lapte
2 linguri parmezan ras
200 g caşcaval ras
4 ouă
25 ml vin alb
2 linguri făină
4 linguri ulei măsline
2 căței de usturoi, zdrobiți
sare și piper, după gust

Încingi uleiul într-o tigaie, sotezi ciupercile ușor, potrivești de sare și piper, pui usturoiul zdrobit și adaugi vinul. Când vinul și zeama de la ciuperci se evaporă complet, închizi focul și dai deoparte. Pui la foc mediu legumele cubulețe cu 1 lingură de ulei de măsline și un pahar cu apă, acoperi și lași la fiert circa 15-20 de minute, amestecând din când în când. Când legumele s-au înmuiat (fără să fie fierte ca pentru piure), adaugi mazărea, apoi oprești focul și lași la răcorit. Preîncălzești cuptorul la 180° C. Într-un bol încăpător, bați ouăle, adaugi făina și amesteci bine cu telul cât să nu fie cocoloașe, torni apoi laptele și continui să amesteci. Adaugi măslinele, caşcavalul ras și restul de ulei de măsline. Pui ciupercile și continui să amesteci, apoi încorporezi și legumele. Transferi compoziția într-o formă de tartă unsă cu ulei sau cu unt, presari parmezan și dai la cuptor circa 30 de minute.

Ai încredere în
Gustul de acasă!
DELI KAT
Legume
DELI KAT
Gust de Găină
DELI KAT
Bors Magic
Mereu la îndemână,
mereu împreună acasă.

Chifteluțe umplute

12 BUCĂȚI| PREPARARE: 30 DE MINUTE

300 g carne tocată
1 ou
50 g merișoare uscate
90 g cașcaval tăiat cubulețe
12 felii de bacon afumat, rupt în fâșii
1 linguriță ceapă granulată
1 linguriță usturoi granulat
1 linguriță condimente pentru carne tocată
sare, piper, după gust
ulei pentru prăjit

Amesteci carnea cu condimentele și cu oul. Modelezi biluțe în palmă și pui în centrul fiecăreia câte un cubuleț de cașcaval și merișoare uscate, apoi remodelezi biluțele, până când umplutura e complet acoperită de carne. Aplatizezi ușor și înfășori fiecare chiftea în fâșii de bacon. Prăjești în baie de ulei, apoi le scoți pe hârtie absorbantă. Se pot servi calde sau reci.

TRUCURI & PONTURI

Dacă vrei să fii mai ușoare, le poți rumeni la cuptor, la 200° C, timp de 35 de minute (le întorci la jumătatea timpului).

Tobă

PREPARARE: DE MINUTE

500 g ficat de porc
2 rinichi de porc
1 inimă de porc
1 limbă de porc
500 g burtă
300 g carne slabă
2 urechi și 2 picioare de porc (fără copite)
1 țelină
2 cepe
1 morcov
sare și piper, după gust
piper boabe, foi de dafin, boia de ardei, ienibahar
1 stomac de porc

Carnea o cureți și o speli în mai multe ape. Rinichii, ca și stomacul, îi ții de cu seara în apă cu oțet sau zeamă de lămâie, ca să-și piardă mirosul specific. Pui la fiert în apă cu sare picioarele, urechile, burta și carnea slabă. Tai organele în bucăți și le pui la fiert separat, într-o altă oală. Limba trebuie mai întâi opărită, apoi o cureți și o pui la fiert în oala cu burtă și carne. Condimentezi după gust ambele fierturi. Lași la fiert până când carnea se desprinde de pe oase, iar organele pot fi ușor pătrunse cu furculița. Dai deoparte la răcit, apoi le mărunțești în bucăți mai mici sau mai mari, după preferință. Potrivești de mirodenii, dacă mai e nevoie. Zeama în care a fiert carnea se gustă și se condimentează după caz. Umpli stomacul cu carnea și organele mărunțite, completezi cu apă și legi cu sfoară sau coși la capăt. Înțepi din loc în loc cu o scobitoare și pui apoi toba la fiert în zeama (răcită între timp, pe care o poți completa cu apă dacă e nevoie) în care a fiert carnea și lași la foc mic cam o oră. O mai înțepi din loc în loc în timp ce fierbe, ca să nu pocnească. După ce a fiert, o scoți, o așezi pe un fund de lemn, o acoperi cu un alt fund de lemn și pui deasupra greutăți ca să se preseze. Lași astfel până a doua zi și abia după aceea o poți tăia.

Caltaboș

PREPARARE: 3 ORE

500 g ficat de porc
350 g slănină
500 g carne de porc
500 g slănină cu șorici de pe burtă
250 g rinichi
250 plămâni
175 g orez
2 linguri sare
1 lingură piper
1 linguriță nucșoară
mațe crețe

Pui la fiert în oala sub presiune carnea și ambele tipuri de slănină, la foc mic, timp de o oră. Tai organele în bucăți. Rinichii îi ții în apă cu 1 lingură de oțet ca să-și schimbe mirosul. Când carnea și slănina au fiert, strecori zeama și o pui într-o oală curată, în care fierbi organele. Mai adaugi apă dacă e cazul. Pui întâi plămânii la fiert, iar după 10 minute adaugi și celelalte organe și mai lași la foc mediu circa 20 de minute. Strecori și organele și le dai deoparte să se răcească. Folosești zeama în care au fiert pentru a fierbe orezul. Când e fiert și orezul (circa 20 de minute), oprești și lași la răcorit. Dai carnea și organele prin mașina de tocat, adaugi condimentele și orezul și omogenizezi bine compoziția. Dacă ți se pare prea uscată, mai poți subția cu zeama în care au fiert cărnurile. Pui pâlnia la mașina de făcut cârnați și umpli mațele. Răsucești din loc în loc ca să porționezi și legi capetele cu sfoară.

Lebăr

PREPARARE: 40 DE MINUTE

800 g ficat de porc
50 ml vin
200 g jumări
100 g untură de porc
2 cepe tocate fin
mațe de porc curățate și spălate bine
sare, piper, cimbru și boia de ardei, după gust

Mai întâi cureți și speli bine ficatul. Îl tai bucăți și îl pui la fiert. Adaugi și vinul și lași vasul acoperit până fierbe bine. Dai deoparte să se răcească, apoi îl treci prin mașina de tocat împreună cu jumările. Călești ușor ceapa în untură și o amesteci cu tocătura. Adaugi condimentele și amesteci bine. Montezi pâlnia pentru cârnați la mașina de tocat și umpli mațele, răsucind porții din loc în loc. Le legi la capete cu sfoară.

Cârnați picanți

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 2 ORE

1 kg carne de porc
500 carne de vită
200 ml supă de vită limpede
4 căței de usturoi zdrobiți
2 linguriță boia de ardei iute
sare, piper, cimbru, după gust
mațe de oaie

Toci carnea și o condimentezi. Adaugi supa și omogenizezi bine. Montezi pâlnia la mașina de tocat și umpli mațele, răsucindu-le din loc în loc ca să le porționezi și înnodând capetele.

Cotlete de porc în sos de vin roșu

4 PORȚII | PREGĂTIRE: 5 MINUTE | PREPARARE: 45 DE MINUTE

4 cotlete de porc
400 ml vin roșu
4 linguri ulei
3 căței de usturoi, feliați
2-3 frunze de salvie proaspete
sare, piper, cimbru, după gust

Încingi uleiul într-o tigaie și rumenești cotletele câte 4 minute pe fiecare parte. Condimentezi după gust, adaugi usturoiul și salvia, și torni vinul. Când se evaporă complet, torni un pahar de apă, acoperi și mai lași pe foc până scade.

DESCHIDE LAY'S
SAVUREAZĂ FIECARE ZI!

AGRICOLA

Sărbători
îmbelșugate!

CINE MĂNÂNCĂ *împreună*
RĂMÂNE *împreună*

Cel mai premiat Salam de Sibiu din România

www.agricola.ro

creatorpofta

Sarmale de porc și vită, fierte în sos de roșii

12 PORȚII | PREGĂTIRE: 1 ORĂ | PREPARARE: 2 ORE

1 varză murată înfoiată
500 g carne tocată de porc
500 g carne tocată de vită
3-4 felii de costiță afumată
75 g orez
1 ceapă mare tocată mărunt
2-3 linguri ulei
2 linguri pastă de tomate
500 ml sos de roșii
2 foi de dafin
1 legătură de mărar tocat mărunt
sare, piper, cimbru, după gust

Desfaci varza murată în foi și le speli cu apă călduță în două-trei rânduri. Cureți și speli orezul. Într-un vas încăpător, amesteci carnea tocată de porc cu cea de vită și o condimentezi după gust. Într-o tigaie, încingi uleiul și sotezi ceapa câteva minute. Adaugi și orezul și continui să amesteci. Pui pasta de tomate și verdeața, mai amesteci puțin, iei de pe foc și lași la răcorit. Amesteci apoi carnea cu orezul și ceapa și omogenizezi bine. Tai foile dreptunghiuri (îndepărtând nervurile) și împachetezi sarmalele. Varza care rămâne o toci fideluță. Preîncălzești cuptorul la 160° C. Într-o oală mare, pui la fund un strat de varză tocată, o felie de costiță, puțin sos de roșii, apoi așezi straturile de sarmale, alternând cu felii de costiță, cu sos de roșii și varză tocată, ultimul strat să fie din varză tocată. Torni și restul de sos de roșii pui foile de dafin și completezi vasul cu apă cât cuprinde. Dai la cuptor circa două ore la foc mic.

Descoperă noua colecție de seturi cadou

Dove

Dove. MEN +CARE

De sărbători, fii aproape de cei dragi și oferă-le tot răsfățul pe care îl merită și de care se pot bucura chiar la ei acasă. Cu seturile cadou Dove este simplu să ai grijă de tine și de cei pe care îi iubești.

Tartă cu cârnați

10 PORȚII | PREGĂTIRE: 45 DE MINUTE | PREPARARE: 1 ORĂ

500 g cârnați
500 piept de pui fără piele și os
100 g pesmet
2 linguri ulei de măsline
1 ceapă tocată mărunt
25 g unt
85 g caise uscate
50 g alune de pădure măcinate
coaja rasă de la o lămâie
25 ml coniac, opțional
1 linguriță cimbru
sare și piper după gust
1 pachet aluat foitaj
1 ou pentru uns
castraveți murați, pentru servire

Preîncălzești cuptorul la 190° C. Într-o cratiță, încingi 1 lingură de ulei și adaugi untul. Amesteci până se topește și sotezi ceapa până se înmoaie. Într-un bol încăpător, pui cârnații (îndepărtezi membrana), coaja de lămâie, pesmetul, caisele, alunele, cimbrul, sarea și piperul. Adaugi și ceapa și, opțional, coniacul, și frământi compoziția cu mâinile până se omogenizează. Tai pieptul de pui în fâșii, pe lung, îl condimentezi cu sare și piper și îl rumenești în restul de ulei, câte 3-4 minute pe fiecare parte. Ungi cu unt o formă de tartă și așezi o foaie de aluat presând-o ușor, cât să acopere atât fundul, cât și marginile. Pui un strat din compoziția cu cârnați, apoi pieptul de pui și din nou un strat de cârnați. Nivelezi și acoperi cu o altă foaie de aluat, decupând marginile. Ungi cu ou și dai la cuptor 50-60 de minute. Lași la răcit un sfert de oră, apoi servești cu castraveți murați alături.

Porc cu salvie și ceapă

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 50 DE MINUTE | COACERE: 1 ORĂ

800 g mușchi de porc
100 g șuncă afumată, tăiată felii subțiri
6 frunze de salvie
1 ceapă tocată mărunt
1 cârnat de porc fără membrană
2 linguriță salvie uscată și măcinată
1 linguriță rozmarin
sare și piper, după gust
zeama de la o lămâie
50 g pesmet
25 g unt
1 lingură ulei
2 linguri vin alb

Carnea o speli și o tai pe lungime cât să obții o felie mare de carne care să se poată rula. O bați puțin cu ciocanul pentru șnițele și o condimentezi. Într-o tigaie, încingi untul împreună cu uleiul și sotezi ceapa până devine sticloasă. Pui apoi ceapa într-un bol împreună cu salvia uscată, cârnatul zeama de lămâie, pesmetul și restul condimentelor, și frământi cu mâinile până omogenizezi compoziția. Preîncălzești cuptorul la 220° C. Pe felia de carne așezi feliile de șuncă peste care pui compoziția cu cârnați și ceapă și nivelezi frumos. Rulezi și legi rulada cu sfoară alimentară. Ungi rulada cu ulei și o stropești cu vin alb. Dai la cuptor o oră. Când o scoți, tai sfoara, porționezi și servești cu garnitură de piure sau cu legume.

Curcan confiat cu cartofi la cuptor

12 PORȚII | PREPARARE: 50 DE MINUTE | COACERE: 1 ORĂ ȘI 30 DE MINUTE

1 curcan curățat de măruntaie și spălat
3 cepe tăiate jumătăți
1 căpățână usturoi
2 linguri ulei
1 portocală tăiată în două
cartofi tăiați cubulețe
1 linguriță rozmarin
sare și piper, după gust
Pentru glazură
3 linguri de miere
1 praf de scorțișoară măcinată
câteva cuișoare

Preîncălzești cuptorul la 200° C. Într-un bol, amesteci mierea cu condimentele. Poți pune și piper măcinat mai mare în mixul pentru glazură. Umpli curcanul cu ceapa, usturoiul, jumătățile de portocală și rozmarinul. Ungi cu ulei exteriorul și presari din belșug sare și piper. ÎnveleștI bine curcanul în folie de aluminiu, îl așezi într-o tavă și îl dai la cuptor 1 oră și jumătate. Scoți folia de aluminiu și aduni grăsimea scursă într-un bol. Cu o pensulă, ungi curcanul cu glazură și îl așezi la loc în tavă, punând împrejurul lui cartofii tăiați cubulețe. Stropești totul cu grăsimea de la curcan (sau cu ulei de măsline, dacă nu a lăsat grăsime suficientă). Presari rozmarin pe cartofi și mai lași la cuptor 15 minute. Lași la răcorit apoi jumătate de oră și servești.

Piept de curcan împachetat

6 PORȚII | PREPARARE: 45 DE MINUTE | COACERE: 55 DE MINUTE

500 g piept de curcan
24 felii de bacon
1 ceapă tocată
250 g carne tocată
2 linguri pesmet
3 linguri ulei
sare, piper, rozmarin, după gust

Preîncălzești cuptorul la 200° C. Într-un vas, amesteci carnea tocată cu pesmetul. Încingi uleiul într-o cratiță și sotezi ceapa până devine sticloasă. Adaugi carnea tocată și călești până se rumenește. Condimentezi și lași deoparte la răcorit. Bați pieptul de pui cu ciocanul pentru șnițele. Așezi deasupra compoziția de carne cu ceapă și nivelezi. Rulezi pieptul. Așezi pe o suprafață întinsă feliile de bacon sub forma unui dreptunghi. Pui la bază ruloul din piept de pui și rulezi împreună cu feliile de bacon, având grijă să bagi capetele înăuntru. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt, așezi pieptul de curcan împachetat în tavă și dai la cuptor 55 de minute.

Piftie de curcan

8 PORȚII | PREGĂTIRE: 30 DE MINUTE | PREPARARE: 1 ORĂ

1 curcan
5 căței de usturoi
3 morcovi curățați de coajă și tăiați jumătăți
2 cepe întregi fără coajă
1 țelină tăiată bucăți mari
1 păstârnac curățat de coajă
2 foi de dafin
1 linguriță piper boabe
sare, după gust
câteva frunze de pătrunjel verde, pentru decor

Tai carnea în bucăți și o pui la fiert în apă rece într-o oală înaltă și încăpătoare. Spumezi ori de câte ori e nevoie. Când carnea e aproape fiartă, adaugi și legumele întregi, foile de dafin, piperul boabe și sarea. Lași la foc până când carnea se desprinde de pe os, iar legumele sunt fierte bine. Scoți carnea deoparte și, în alt castron, scoți legumele. Lași totul la răcit aproximativ jumătate de oră. Între timp, pui usturoiul într-un blender împreună cu un pahar de apă și mixezi până obții o pastă. Torni usturoiul peste zeama în care a fiert carnea cu legumele, amesteci și, după 10-15 minute, o strecori și o potrivești de sare și piper. Dezosezi carnea și îndepărtezi pielea. O poți rupe fâșii sau tăia în bucăți potrivite ca mărime, după preferințele tale. Tai câteva rondele de morcovi și mici cubulețe de țelină.
Pregătești bolurile în care pui piftia, așezi în ele bucăți de carne, rondele de legume și frunze de pătrunjel, apoi torni cu polonicul din zeamă până umpli bolurile. Le dai peste noapte la frigider și le servești a doua zi.

HELLMANN'S
EST.1913

DĂRUIEȘTE-LE TIMP CELOR DRAGI ȘI PETRECEȚI-L ÎMPREUNĂ!

HELLMANN'S Sos
Diverse sortimente
250g

HELLMANN'S
Sos de maioneză
650ml

Pește cu ierburi și maioneză

2 PORȚII| PREPARARE: 10 MINUTE | COACERE:1 ORĂ

2 fileuri de pește (fără oase)
1 lămâie feliată
1 legătură mărar tocat mărunt
150 ml vin alb
ulei de măsline, pentru uns
250 g maioneză făcută în casă
sare și piper, după gust

Preîncălzești cuptorul la 180° C. Ungi o folie de aluminiu cu ulei de măsline. Așezi prima bucată de pește pe folie și o acoperi cu felii de lămâie și mărar tocat. Condimentezi cu sare, piper și stropești belșug cu vin. Procedezi la fel și cu a doua bucată de pește, apoi le dai la cuptor o oră. Scoți folia și lași să se odihnească 10 minute. Servești cu maioneză făcută în casă.

BROWNIES

500 gr Ciocolată neagră
500 gr Margarină **Rama Maestro**
350 gr Ou
350 gr Zahăr
220 gr Făină

INSTRUCȚIUNI

1 Topiți la bain-marie sau în cuptorul cu microunde ciocolata neagră, preferabil cu un conținut de cacao între 65% și 72%

2 Topiți separat margarina Rama Maestro

3 Amestecați ciocolata cu margarina până obțineți omogenizarea

4 Într-un bol mixați ouăle întregi, albuș și gălbenuș la un loc, cu zahărul

5 Răsturnați treptat peste acestea amestecul de ciocolată cu margarină, și omogenizați

6 Adăugați apoi făina, în ploaie, amestecând până la încorporare totală

7 Turnați amestecul în tavă și coaceți la 160 – 170C, timp de 45-50 de minute

Cele mai DULCI momente

Cele mai așteptate de Crăciun sau în Noaptea dintre Ani sunt deserturile. Ai în aceste pagini, pe alese, rețete tradiționale, dar și unele inedite care merită încercate și gustate. Cu ciocolată sau cu miez de nucă, cu cremă sau cu fructe, prăjiturile, tartele și torturile completează atmosfera de sărbătoare și îndulcesc chiar și cel mai cârcotaș musafir.

Cozonac cu cacao și nuci

1 COZONAC | PREGĂTIRE: 1 ORĂ | COACERE: 45 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 2 ORE

PENTRU ALUAT
500 g făină
1 cub de drojdie (25 g)
200 ml lapte
150 g zahăr
5 gălbenușuri
1 plic zahăr vanilat
150 g unt topit
3 linguri rom
1 linguriță extract de vanilie
coaja rasă de la o lămâie
PENTRU UMPLUTURĂ
4 linguri cacao
100 ml lapte
3 linguri zahăr
250 g nuci măcinate
2 albușuri
1 ou, pentru uns
1 lingură de mac, pentru decor

Cerni făina într-un vas încăpător. Separat încălzești laptele și dizolvi în el drojdia cu puțin zahăr. Lași să se umfle, apoi torni peste făină și începi să frământi. Freci gălbenușurile cu zahărul și torni peste făină, continuând frământarea. Adaugi coaja rasă de lămâie, vanilia și romul, apoi untul topit și amesteci până obții o bilă. Presari suprafața de lucru cu făină, transferi aluatul și continui să frământi până devine moale și elastic. Îl pui într-un vas uns cu ulei, acoperi cu folie și lași la odihnit până își triplează volumul (aproximativ 2 ore). Între timp, pregătești umplutura. Amesteci cacaua cu laptele, zahărul și nucile măcinate. Bați albușurile spumă tare. Adaugi spuma de albușuri în compoziție și continui să amesteci până obții o cremă densă (nu trebuie să fie deloc lichidă). Dacă e prea închegată mai adaugi lapte, dacă e prea lichidă, mai adaugi miez de nucă. Preîncălzești cuptorul la 180° C. Când aluatul și-a triplat volumul, presari făină pe suprafața de lucru, mai frământi puțin aluatul cât să iasă aerul, apoi îl împarți în două și întinzi cu sucitorul pe rând două foi ovale, groase de 1 cm. Pui cu lingura umplutură în mijlocul unei foi și întinzi spre margini, cât să acoperi cât mai mult din suprafață (grosul rămâne totuși în centru). Uniformizezi cu o spatulă și rulezi aluatul, îndoind marginile înăuntru. Procedezi la fel și cu a doua foaie, apoi împletești cele două rulouri și pui cozonacul format într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Ungi cu ou, presari mac și lași câteva minute la odihnit. Dai apoi tava la cuptor 45 de minute sau până se rumenește frumos cozonacul (îl încerci cu o scobitoare sau cu un bețigaș pentru frigărui).

TRUCURI & PONTURI

Tava o așezi în mijlocul aragazului, pentru că va crește mult în cuptor. Dacă vrei un cozonac mai dulce pune mai mult zahăr în umplutură.

Prăjitură cu 3 creme

9 PORȚII | PREGĂTIRE: 30 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 3 ORE SAU PESTE NOAPTE

PENTRU BAZĂ
120 g unt
60 g zahăr
5 linguri cacao
1 lingură cafea instant (ness)
1 ou, bătut
100 g pesmet din biscuiți
140 g alune măcinate
50 g fulgi de cocos

PENTRU STRATUL DIN MIJLOC
110 g unt moale
2 linguri praf de budincă de vanilie
5 linguriță smântână pentru frișcă
2 linguri cafea instant (ness)
240 g zahăr pudră

PENTRU GANAȘ
2 linguri unt
175 g ciocolată
cacao, pentru decor

Sfărâmi mărunt biscuiții (îi poți pune într-o pungă, închizi la capăt și îi bați cu făcălețul până obții un pesmet crocant, nu foarte fin). Într-un vas, la bain-marie, topești untul, zahărul și cacaua. Torni treptat și oul bătut și continui să amesteci până când se îngroașă, apoi dai deoparte. Adaugi biscuiții, alunele măcinate și fulgii de cocos. Omogenizezi apoi torni compoziția într-o tavă pătrată și o nivelezi frumos cu o spatulă. Separat, amesteci untul cu praful de budincă, smântâna pentru frișcă și nessul până obții o cremă. Adaugi zahărul pudră și-l încorporezi bine. Torni crema obținută în tavă, peste stratul de biscuiți, și o nivelezi cu o spatulă. Într-un bol, la bain-marie, topești ciocolata și untul. Lași apoi un pic la răcorit, apoi torni peste stratul de cremă. Nivelezi frumos și dai la rece (în frigider) cel puțin 3 ore. Porționezi apoi în 9 bucăți, pudrezi cu cacao și servești.

Biluțe de zăpadă

24 DE BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 20 DE MINUTE | COACERE: 20 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 1 ORĂ

375 g făină
1 lingură zahăr
1 linguriță scorțișoară măcinată
1 linguriță drojdie uscată
1 vârf de cuțit de sare
220 g unt moale,
la temperatura camerei
80 ml apă călduță
3 linguri susan
PENTRU UMPLUTURĂ
1 lingură unt
1 lingură făină
1 linguriță susan
85 g miere
50 g fistic
zahăr pudră, pentru decor

Într-un bol încăpător, amesteci făina cu susanul, zahărul, scorțișoara, drojdia și sarea. Adaugi apoi untul și apa caldă și continui să amesteci, de data asta cu un mixer, până obții un aluat moale și ușor de modelat. Acoperi bolul cu o folie alimentară și lași să se odihnească o oră. Între timp, pregătești crema. Într-o cratiță mică, topești untul, adaugi făina și amesteci până se rumenește. Micșorezi focul, adaugi semințele de susan și mierea, și amesteci până se îngroașă, circa 5 minute. Dai vasul de pe foc, adaugi fisticul și omogenizezi bine. Lași umplutura la răcorit un pic, apoi modelezi 24 de biluțe. Preîncălzești cuptorul la 190° C. Tapetezi o tavă cu hârtie de copt. După ce aluatul a crescut, îl frământi un pic, apoi îl împarți în 24 de biluțe egale. Presezi o biluță de fistic în centrul unei bile de aluat și strângi marginile, în așa fel încât să acoperi fisticul. Modelezi între palme cât să rotunjești perfect bila umplută. Repeți procedeul și cu celelalte bile și le așezi pe rând în tavă. Dai la cuptor 20 de minute, le lași la răcit complet, apoi le pudrezi cu zahăr.

Chesecake cu limete

PORȚII | PREGĂTIRE: DE MINUTE | PREPARARE: DE MINUTE

150 g biscuiți digestivi
50 g unt topit
Pentru umplutură
400 g lapte condensat din conservă
100 ml suc de limete
2 linguri smântână grasă
coajă rasă de limete
3 gălbenușuri
PENTRU DECOR
felii de limete, coajă rasă de limete, fistic prăjit și măcinat sau frișcă bătută

Preîncălzești cuptorul la 180° C. Ungi o formă de copt cu fund detașabil. Macini biscuiții și îi mesteci cu untul topit. Pui apoi în tavă și presezi bine în strat uniform, acoperind și un pic din pereți. Dai la cuptor 10 minute, apoi scoți și lași la răcorit. Între timp, mixezi gălbenușurile cu coaja rasă de limete, torni treptat zeama de limete, laptele condensat și smântâna. Omogenizezi bine și lași să se odihnească puțin, după care torni compoziția peste crusta de biscuiți. Nivelezi cu o spatulă și dai la cuptor 20 de minute. O lași apoi la răcit cel puțin 3 ore sau peste noapte. Decorezi cu felii de limete, coajă rasă de limete, fistic prăjit și măcinat sau frișcă bătută, după preferințe.

Iarna aceasta, simte-te
în armonie cu tine!
PALMOLIVE
PALMOLIVE
PURE & DELIGHT
PALMOLIVE
PALMOLIVE

Alege cadouri
cu Farmec
GEROVITAL
GEROVITAL
GEROVITAL
GEROVITAL
EXPERT
Farmec
Original Gerovital
by

Tartă cu portocale și ciocolată

10 PORȚII | PREGĂTIRE: 35 DE MINUTE | AȘTEPTARE: 3 ORE SAU PESTE NOAPTE

75 g curmale
zeama de la 1 portocală
coaja rasă de la 2 portocale
200 g miere
2 linguri ulei
140 g cacao
1 pachet aluat proaspăt de tartă

Preîncălzești cuptorul la 190° C. Într-un castron, pui curmalele, le acoperi cu apă fierbinte și le lași la înmuiat 20 de minute. Între timp, desfaci aluatul de tartă și îl presezi cu degetele pe fundul și pe marginile unei forme de tartă. Acoperi cu folie și dai la frigider câteva minute după care înțepi crusta din loc în loc cu furculița și dai la cuptor 10-12 minute, apoi lași la răcorit. Scurgi curmalele, elimini sâmburii și le pui într-un blender. Adaugi zeama de portocală, o parte din coaja rasă, uleiul, mierea și cacaua. Mixezi bine până obții o cremă. Torni crema în crusta de tartă și dai la rece cel puțin 3 ore sau peste noapte. Decorezi cu coajă rasă de lămâie, porționezi și servești.

Crama Ceptura ne aduce împreună în zona experiențelor calde și a momentelor autentice alături de oameni dragi, prin vinurile sale de excepție. Inspirația specialiștilor noștri oenologi a adus împreună tradiția seculară, alături de tehnicile moderne de vinificare, pentru a vă răsfăța cu fiecare strop al vinurilor noastre.

POVESTEA NOASTRĂ

Povestea noastră începe în 2005, atunci când s-a degustat primul lot de vin Crama Ceptura. De atunci, din crama noastră pleacă spre paharele pasionaților de vinuri din România, dar și de peste hotare, cele mai bune vinuri realizate de specialiștii noștri: Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot, Syrah, Muscat Ottonel sau Pinot Noir.

PROCESUL DE FABRICAȚIE

Crama Ceptura este o companie modernă, cu o linie de producție echipată la cele mai înalte standarde, astfel încât procesul de fabricație este aproape în întregime automatizat. Spațiul de vinificare primară a strugurilor, depozitul și cele 2 linii de îmbuteliere se întind pe o suprafață de 13.000m2. Crama Ceptura folosește sistemul de îmbuteliere la rece care permite conservarea calităților naturale unice ale vinului, păstrând substanțele nutritive atât de benefice organismului, dar, în același timp, și gustul și aroma boabelor proaspete de struguri.

TERROIR

Vinul născut din strugurii podgoriilor Crama Ceptura transmite întreaga bogăție a regiunii Dealu Mare, iar condițiile pedoclimatice oferă acestuia savoare și unicitate. Viile noastre sunt așezate la 160 m altitudine, în inima celei mai importante podgorii din Romania, unde beneficiază de o expunere sudică optimă și de un microclimat special, similar regiunilor Bordeaux sau Toscana.

RECUNOAȘTERE

De-a lungul timpului, Crama Ceptura a obținut pentru vinurile sale medalii naționale și internaționale la concursuri renumite, cum ar fi Decanter Asia Wine Awards, International Wine & Spirit Competition, Mundus Vini Germany, VINOFED International Wine Contest și alte competiții importante, dar dincolo de aceste distincții care reconfirmă calitatea produselor noastre, vinurile Crama Ceptura obțin în fiecare zi aprecierea consumatorilor noștri, cărora ne bucurăm să le oferim vinuri românești cu un raport calitate-preț mereu avantajos.

Tort Albă-ca-Zăpada

14 PORȚII | PREGĂTIRE: 1 ORĂ | COACERE: 18 MINUTE | AȘTEPTARE: CEL PUȚIN 13 ORE

600 g făină
100 ml ulei
100 g zahăr pudră
2 ouă
125 ml lapte
1 vârf de cuțit sare
1 plic praf de copt
1 fiolă esență de lămâie
PENTRU CREMĂ
500 ml lapte
3 cutii (la 350 g fiecare) de lapte condensat neîndulcit
120 g amidon de porumb
250 g unt moale
200 g zahăr
zeama de la 2 lămâi
coaja rasă de la 2 lămâi
1 fiolă esență de lămâie
fulgi de cocos pentru decor

Pentru cremă, pui la foc într-o cratiță laptele, adaugi laptele condensat, amidonul de porumb și zahărul. Amesteci cu un tel ca să omogenizezi și lași la foc mediu, amestecând continuu, până se îngroașă crema. Când începe să clocotească, oprești focul și o transferi într-un bol. Adaugi peste cremă zeama de lămâie, coaja rasă și esența. Amesteci bine, apoi acoperi cu o folie și lași la răcit.

Preîncălzești cuptorul la 160° C. Separat, într-un bol încăpător, pui făina, praful de copt, sarea, zahărul pudră și amesteci totul. Pui apoi ouăle, laptele, uleiul și esența de lămâie și amesteci bine toate ingredientele, după care începi să le frământi cu mâna, până obții un aluat moale. Lași la odihnit câteva minute, apoi îl împarți în 5 biluțe. Presari făină pe suprața de lucru, apoi începi să întinzi pe rând, cu sucitorul, foile de aluat. Tapetezi o tavă pentru copt, cu fund detașabil. Decupezi, folosindu-te de fundul tăvii în care vei coace foile, un cerc perfect. Îl perforezi din loc în loc cu dinții unei furculițe și pui pe rând foile la copt, aproximativ 18-20 minute. Lași foile la răcit. Îndepărtezi folia de pe vasul cu cremă și încorporezi untul puțin câte puțin, amestecând cu un mixer compoziția, până când crema se omogenizează. Pe un platou, începi să montezi tortul. Așezi pe fund o foaie, iar în jurul ei un inel pentru tort (sau pereții unei tăvi cu fund detașabil). Pui cu lingura cam un sfert din cremă. Nivelezi și așezi a doua foaie. Procedezi la fel până termini ingredientele, ultimul strat trebuie să fie de cremă (crema de deasupra trebuie să fie mai puțină decât la straturile anterioare; doar cât să acopere toată foaia). Nivelezi și dai la rece, la frigider, peste noapte sau cel puțin 12 ore. Scoți tortul, îndepărtezi inelul și decorezi cu fulgi de cocos. Dai la frigider încă o oră, apoi feliezi și servești.

REINVENTEAZĂ-ȚI SĂRBĂTORILE CU NESCAFÉ® Dolce Gusto®!

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo
Descoperă o cafea fină, bogată în arome, cu gust intens.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Cortado
Bucură-te de o specialitate de cafea cu lapte, cu cremă bogată și aromă puternică.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso
Savurează un espresso cu note aromate și cremă apetisantă.

Ișlere cu ciocolată

25 DE BUCĂȚI | PREGĂTIRE: 35 DE MINUTE | COACERE: 10 MINUTE

325 g făină
150 g zahăr pudră
150 g miez de nucă măcinat
1 linguriță bicarbonat stins cu zeamă de lămâie
zeama de la 1 lămâie
coajă rasă de lămâie
250 g unt
PENTRU CREMĂ
2 ouă
75 g zahăr
30 g făină
200 g unt
2 linguri cacao neagră
2 linguri miez de nucă măcinat
120 ml lapte
PENTRU GLAZURĂ
150 g ciocolată neagră
70 g ciocolată cu lapte
2 linguri lapte
25 g unt
miez de nucă bucăți, pentru decor

Într-un bol încăpător amesteci toate ingredientele pentru aluatul de biscuiți. Când e doar un pic lipicios îl pui la frigider circa o oră. Preîncălzești cuptorul la 190° C. Întinzi apoi aluatul într-o foaie cu grosimea de 5 mm și decupezi cerculețe mici (cam 50 de bucăți). Le așezi într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și le dai la cuptor aproximativ 10 minute. Pentru cremă, amesteci treptat făina cu cacaua, laptele și ouăle bătute, apoi pui la bain-marie compoziția și continui să amesteci până se face ca o smântână groasă. Lași la răcorit, apoi adaugi untul și miezul de nucă. Într-un alt vas, tot la bain-marie, topești cele două feluri de ciocolată împreună cu laptele și untul. Umpli biscuiții doi câte doi cu crema de cacao și ungi cu glazură. Decorezi cu miez de nucă și lași la răcit pe un grătar, apoi dai la frigider câteva ore să se întărească.

Nestlé
JOE
ORIGINAL
CIOCO
De sărbători încearcă
gustul irezistibil!

DESCOPERĂ
MOMENTELE SPECIALE...
AFTER EIGHT®
After Eight
GOOD TIMES BEGIN
AFTER EIGHT®

SMARTIES
agită-ne
și
hai la joacă

Christmas break
NOU
Nestlé
KitKat

Brioșe cu afine

12 BUCĂȚI | PREPARARE: 15 MINUTE | COACERE: 20 DE MINUTE

250 g făină
200 g smântână
2 ouă
100 g zahăr
80 g unt moale
1 plic praf de copt
1 vârf de cuțit sare
200 g afine
2 linguriță esențe de vanilie și lămâie

Freci untul cu zahărul, adaugi ouăle și bați bine cu telul până omogenizezi. Încorporezi și smântâna, adaugi vanilia, lămâia și praful de sare. Speli și tapetezi cu un șervet de hârtie afinele, apoi le tăvălești prin făină și le dai deoparte. Preîncălzești cuptorul la 180° C. Torni treptat făina cu praful de copt în compoziție, apoi încorporezi cu grijă afinele. Pregătești o tavă cu forme de brioșe, așezând în fiecare formă hârtie specială de copt. Pui cu lingura aluat în fiecare formă și dai tava la cuptor circa 20 de minute. Servești calde sau reci.

SPUNE
DA
SĂRBĂTORILOR
DE IARNĂ
CU PEPSI!
pepsi
PENTRU PETRECERE CU PRIETENII.
pepsi
twist lămâie
2x2L
PENTRU PETRECERE CU PRIETENII.
pepsi
2x2L

Prăjitură cu suc de roșii

18 PORȚII | PREPARARE: 35 DE MINUTE | COACERE: 20 DE MINUTE | AȘTEPTARE: PESTE NOAPTE SAU CHIAR 24 DE ORE

PENTRU FOI

15 linguri suc de roșii
15 linguri ulei
14 linguri zahăr
1 plic praf de copt
500 g făină

PENTRU CREMĂ

700 ml lapte
7 linguri griș
200 g unt
300 g zahăr
zeama de la 1 lămâie
1 linguriță coajă rasă de lămâie
250 g miez de nucă măcinat, pentru decor

Preîncălzești cuptorul la 180° C. Într-un bol încăpător, amesteci ingredientele pentru aluat, punând treptat făina și amestecând continuu, apoi începi să frământi ușor, până obții un aluat care se poate modela și care nu se lipește de mâini. Împarți aluatul în 4 bile, presari făină pe suprafața de lucru și întinzi pe rând 4 foi dreptunghiulare, de dimensiunea tăvii de aragaz și groase de jumătate de centimetru. Le coci, pe rând, 20 de minute și le lași deoparte la răcorit. Pui laptele la foc, și când începe să fiarbă, adaugi grișul în ploaie și amesteci până se îngroașă, având grijă să nu rămână cocoloașe. Lași apoi la răcit. Freci untul cu zahărul și-l încorporezi după aceea în griș. Treptat, puțin câte puțin, adaugi sucul și coaja rasă de lămâie și continui să amesteci crema, omogenizând-o bine. Cu o spatulă, întinzi cremă pe prima foaie, presari nucă măcinată, pui peste ea a doua foaie, întinzi iar un strat generos de cremă, peste care presari nucă măcinată. Montezi și ultima foaie și repeți procedeul. Dai apoi la rece peste noapte, ca foile să se înmoaie. A doua zi porționezi prăjitura și servești.

Pentru... *blănosul* familiei

Fără îndoială, când e vorba de o zi grea, prietenul tău patruped știe să-ți fie aproape ca nimeni altcineva. De aceea și tu trebuie să-i întorci atenția, oferindu-i o mâncare specială. Ai aici o rețetă de hrană făcută în casă, pe care blănosul tău, fie pisică, fie cățel, o va înfuleca cât ai clipi.

Ton cu orez - pentru pisici

4 PORȚII | PREPARARE: 5 MINUTE

1 pulpă de pui fără os și piele, fiartă și mărunțită
1 conservă de ton bucăți în ulei
1 morcov mediu fiert și pasat
2 linguri de orez fiert

Mixezi la robot toate ingredientele până obții o pastă. Mai poți subția cu apă fiartă, dacă ți se pare prea gros. Porționezi și păstrezi la frigider maximum 3 zile.

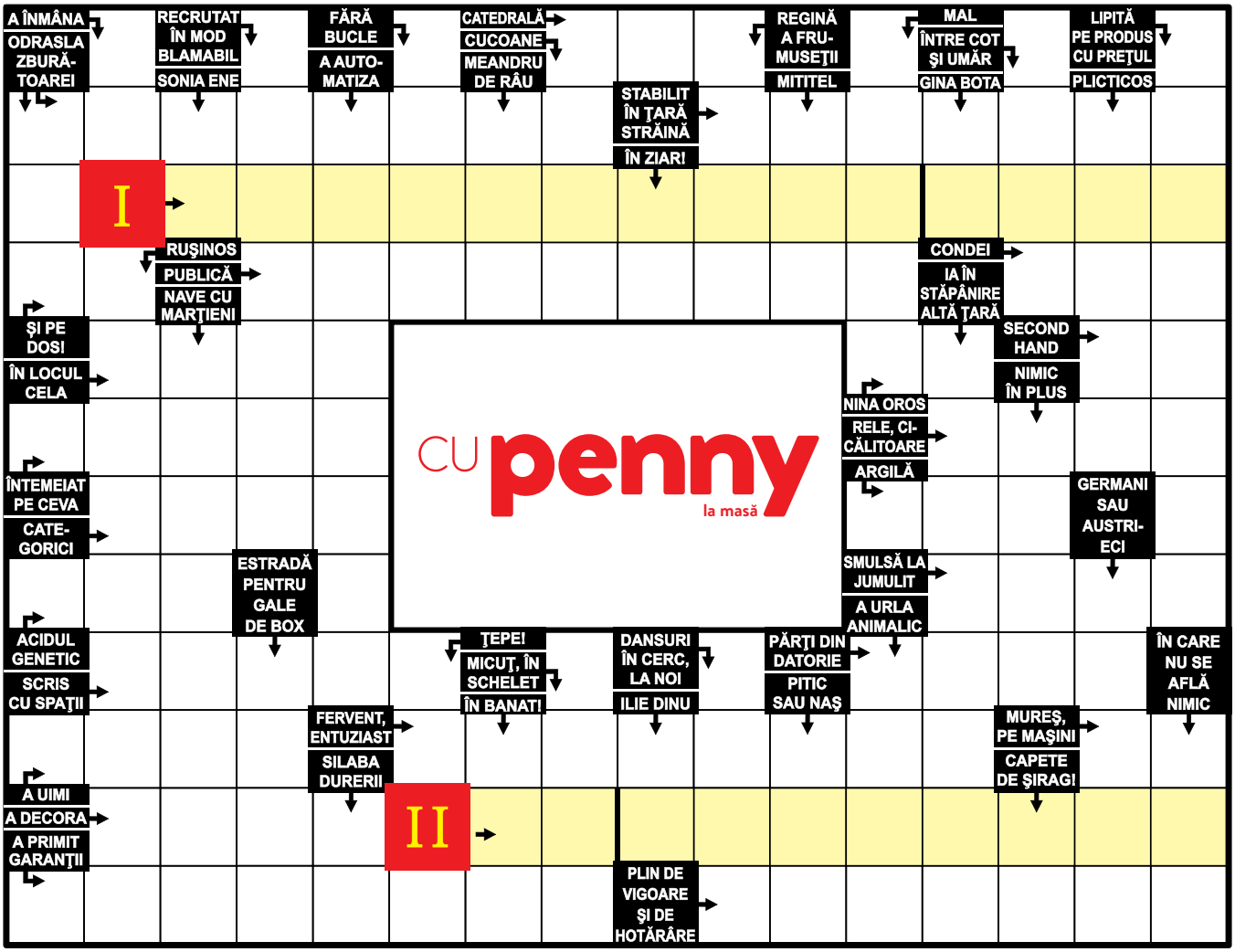
Curcan cu legume - pentru câini

2 PORȚII | PREGĂTIRE: 10 MINUTE | PREPARARE: 25 DE MINUTE

1 piept de pui dat prin mașina de tocat
3 fițăței de pui fierți și zdrobiți
½ dovlecel feliat
2 morcovi mici
2 linguri ulei de măsline
1-2 buchețele mici de conopidă

Pui conopida în apă rece cu sare. Apoi, o clătești și o pui la fiert într-o oală împreună cu morcovii și dovlecelul, până se înmoaie. Tragi la tigaie carnea până când se rumenește ușor. Adaugi fițăței, amesteci, mai lași un minut pe foc, apoi oprești. Pui la blender sau la robot carnea, adaugi legumele scurse de apă și mixezi până obții o pastă.

*Conform EN 14476, produsele Dettol omoară SARS-CoV-2 (Coronavirusul sindromului respirator acut sever 2). Timp de acțiune: 1 min pentru: Dettol Gel dezinfectant pentru mâini 50 ml; 5 min pentru: Pulverizator Dettol pentru curățarea și dezinfectarea suprafețelor 500ml; Șervețele pentru dezinfectarea suprafețelor multiple Dettol Original 40buc; Utilizați în siguranță produsele biocide. Citiți întotdeauna eticheta și informațiile despre produs înainte de utilizare. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.



SUDOKU

Înscrie în fiecare pătrat o cifră de la 1 la 9, astfel încât cifrele să nu se repete pe nici un rând și pe nici o coloană sau în oricare dintre cele nouă pătrate mai mici, marcate cu linii mai groase.

2	4		9	7	6	3		1
	6	3	5					2
	1		8	2			6	4
3	2	9	6		7			8
4		6		3	8		7	
				4	9	5		
		1				6		
6				8		9	4	
5			7		2			3

Află rezolvările pe www.penny.ro

SĂRBĂTORI CU POFTĂ DE VIAȚĂ!

Folosind produsele Corega pentru îngrijirea protezei dentare, mănânci și zâmbești cu încredere.

Mărci deținute de sau licențiate societăților din grupul GSK. © 2020 aparține grupului de companii GSK sau utilizatorilor licențiați.

Horoscop gurmand

Berbec
21 martie - 19 aprilie

Mereu pe fugă, nativul Berbec se va mulțumi cu orice îi pui în farfurie, dar nu te aștepta să și termine. Cu gândul la ce are de făcut în clipa următoare, masa nu e pentru el decât o scurtă pauză de la activitatea lui zilnică. Fire agitată, ușor impulsivă, Berbecul aproape că nici nu va mesteca mâncarea, darmite să o savureze. Nu mănâncă mult și nu e pretențios. Mișcarea va face parte din rutina lui dacă nu zilnic, atunci săptămânal. Plin de viață și extrem de sociabil, Berbecul se va așeza la masă cu plăcere numai dacă are companie. Nu va spune nu nici unui pahar, căci altfel alunecă vorbele când sunt încurajate cu tărie. Cu viteza cu care sare de la o idee la alta, va trece prin felurile de mâncare fără să știe la care să se oprească și când să zăbovească. Are totuși câteva bucate preferate, unele venind la pachet cu amintiri din copilărie.
Mâncare recomandată:
tartă cu legume.

Gemeni
21 mai - 20 iunie

Gemenii sunt adesea adepții fast-foodului. Să fie bun, dar mai ales să fie repede! – asta e deviza lor. Nu le place să piardă vremea stând la masă și adesea mănâncă pe drum, în metrou, pe stradă, în picioare, pe unde se nimeresc. Gemenii nu sunt nici abonați la coada cratiței. Gătesc simplu, puține feluri și numai dacă este neapărată nevoie. Știu însă să aprecieze bucatele de calitate, delicatesele, și nu refuză niciodată o invitație la un restaurant de fițe. Mai ales dacă nu trebuie să scoată și ei bani din buzunar la sfârșit. Deschiși, vorbăreți, sunt la curent cu tot ce e la modă, știu care sunt cele mai tari locuri unde se poate mânca și care sunt ultimele localuri deschise. Pe lângă că sunt informați sau poate tocmai de aceea, sunt ași când e vorba de socializare.
Mâncare recomandată:
somon în foitaj

Leu
23 iulie - 22 august

Cu un apetit pe măsura orgoliului, Leul e rege și când e vorba de mâncare. Îi plac mesele mari, cu lume multă adunată în jur, unde să epateze și să strălucească. Un cuceritor prin definiție, nativul Leu nu trece niciodată neobservat. Nici când e gazdă, dar mai ales când e musafir. Fie că ia masa în oraș, fie acasă, Leul se va așeza în capul mesei și nimeni nu va duce lingura la gură înaintea lui. Atent cu cei din jur, dar preocupat întotdeauna să fie văzut și luat în seamă, Leul se va așeza la masă ultimul și se va ridica cel din urmă. Îi place să mănânce și o face cu nesaț, stârnind pofta și celor din jur. Are apetit și la vorbă, și la băutură. Nativele Leu au tendința să-și îndoape odraslele numai din prea multă grijă pentru ele. Tot pentru copiii lor, Leoaicele pot să devină experte în bucătărie, chiar dacă până să devină mame nu au stat prea mult pe lângă aragaz.
Mâncare recomandată:
mușchiuleț de porc cu smântână și ciuperci

Balanță
23 septembrie - 22 octombrie

Printre cele mai nehotărâte semne din zodiac, Balanța nu știe niciodată ce vrea. Ba chiar și când s-a hotărât, în secunda următoare are o umbră de îndoială. Așa se face că, în fața unui meniu bogat, unei Balanțe îi va fi foarte greu să decidă ce dorește. Prin urmare, va lua mai multe feluri și va termina prin a nici nu gusta din unele. Dacă nu e răsfățat de apropiați, nativul Balanță va ști cu siguranță să ceară asta sau să se răsfețe singur. Și o va face regește, lucru care nu va displăcea nimănui, căci o Balanță știe să te cucerească. Din cale-afară de sociabil, nativul Balanță va fi înconjurat de prieteni chiar și când se va simți singur. Pofticios, prietenos, purtându-se adesea precum domnul Goe, nativul Balanță va ști să aprecieze o mâncare. Are gusturi rafinate, dar nu spune „nu" bucatelor rustice, mai ales când rețetele sunt originale.
Mâncare recomandată:
piept de curcan împachetat

Taur
20 aprilie - 20 mai

Pendulând între cantitate și calitate, Taurul preferă să aibă companie când se așază la masă. Nu e genul care să mănânce orice și nici nu înfulecă decât atunci când fie e lihnit de foame, fie este foarte pofticios. Îndrăgostit de căldura unui cămin și căutând un acasă în orice colț poposește, Taurul se dovedește în orice moment un bun comesean, știind să asculte, nu doar să vorbească. Drept e că atunci când deschide gura, greu îl mai oprești. Plin de viață, amabil și afabil, nativul Taur e curios și îndrăznet și va alerga întotdeauna să dea o mână de ajutor la bucătărie, chiar și atunci când nu cunoaște prea bine gazdele. Puțini nativi știu să se bucure de mâncare precum Taurul. Fie că o face cu mâna lui, fie că doar i se pune în farfurie, va ști să o aprecieze, folosind cuvinte simple și din inimă. Mai mult decât atât, e genul care mai cere o porție, când chiar îi place.
Mâncare recomandată:
colțunași cu brânză

Rac
21 iunie - 22 iulie

Aproape că nici nu mai contează gustul mâncării, dacă Racul are cu cine să ia masa. Bun vorbitor, abil și cu simțul umorului, nativul Rac știe să jongleze și printre felurile de mâncare dintr-un meniu. Va alege întotdeauna ceva rafinat dacă va mânca cu prietenii, căci nu e lipsit de snobism. Ba va insista adesea să plătească integral consumația. Când ia masa în familie, Racul va mânca orice i se va pune în farfurie, fără să se zgârcească la complimente. Șarmant, știe să intre în sufletul femeii, gătind cu pricepere. Femeia Rac, cochetă și fermecătoare, nu se omoară cu mânuitul cratiței. Are însă gusturi rafinate, controlându-și gesturile când e în lume. La el acasă însă, orice nativ Rac este mult mai relaxat și își face poftele fără să se gândească la etichetă.
Mâncare recomandată:
piept de curcan împachetat

Fecioară
23 august - 22 septembrie

Mofturoasă adesea, încruntată ori de câte ori face piața, Fecioara știe să pună suflet când gătește. Nu adesea vei vedea o Fecioară care să iasă la cumpărături fără listă sau care să se abată foarte tare de la ce e pe ea. Mai puțin inventivă, Fecioara va respecta cu strictețe rețetele și se va plânge că nu sunt cum trebuie dacă mâncărurile nu ies perfect din mâna ei. Atât nativii bărbați, cât și femeile sunt sclavii rutinei zilnice. Fecioarele au nevoie ca de aer de un program bine stabilit, pe care să-l respecte. Le place mișcarea și sportul, mănâncă orice, fără comentarii sau poftă, ba pot să țină cu ușurință și post sau diete drastice, fiindcă ambiția e unul dintre atuurile lor forte. Exigente cu partenerul și cu copiii lor, Fecioarele riscă adesea să-și complice viața din cauza perfecționismului lor. La masă respectă întocmai eticheta și nu ar mânca niciodată desertul înainte de felul principal.
Mâncare recomandată:
mere umplute

Scorpion
23 octombrie - 21 noiembrie

Pofticios, vorbăreț, cu ochii în toate direcțiile și atent la orice mișcare, nativul Scorpion nu lasă niciun moment garda jos. Fermecător, cu un simț al umorului din care nu lipsește ironia acidă, Scorpionul știe să se facă remarcat și când bea numai o cafea, pe fugă. Nu-i plac mesele întinse, nu se dă în vânt după socializare, dar se descurcă minunat când e înconjurat de lume. Mănâncă adesea pe fugă, până când se satură, apoi abia de se atinge de mâncare, chiar dacă rateză ce e mai bun. Nu lasă însă niciodată desertul neatins. Așadar, oricât de mult ar fi mâncat înainte, va găsi loc și pentru o porție de ceva dulce, ba chiar și de două, dacă desertul e pe placul lui. Avid totodată după cancanuri și bârfe, nativul Scorpion știe să combine băuturile, să aprecieze mâncarea și nu se dă în lături să guste câte puțin din toate viciile lumești.
Mâncare recomandată:
înșlere cu ciocolată

Prieten cu toată lumea, dar în același timp singuratic, Săgetătorul e plăcut de multă lume și știe să se integreze ușor în diverse cercuri cu care găsește afinități. Curios și explorator din fire, un Săgetător va încerca orice fel de mâncare, oricât de exotic pentru gusturile lui. Nu va spune niciodată franc că nu-i place ceva, dar vei înțelege asta din gesturile lui, nu din cuvinte. Când însă îi place mâncarea, va mai vrea o porție. Politicos, va spune întotdeauna câteva cuvinte despre talentul gazdei. Gurmand, va cere și rețeta sau va arăta interes pentru ingredientele din care e făcută. Sincer până la inocență, Săgetătorul își va face adesea dușmani pentru felul frust în care își exprimă părerea, chiar dacă nu cu persoanele are ceva, cât cu ideile, căci e justițiar până în măduva oaselor și nu va renunța ușor la dreptate, fie că e vorba de el, fie despre cineva pe care nici nu-l cunoaște.
Mâncare recomandată:
pui Teriyaki cu legume

Săgetător

22 noiembrie -21 decembrie

Adeptul meselor în familie, în tihna căminului propriu, Capricornul adoră să gătească atât pentru el, cât și pentru toți cei dragi ai lui. Nu se dă în vânt după musafiri, cum nu-i place nici să iasă în oraș. Ori de câte ori vrea să-și răsfețe familia, Capricornul gătește ceea ce știe mai bine. Iar complimentele nu se lasă așteptate, pentru că dă dovadă de pricepere. Temperat, știe să îmbine întotdeauna utilul cu plăcutul. Se întâmplă uneori să dea dovadă de cumpătare chiar când cei din jur se așteaptă la excese. Cu toate acestea, nativul Capricorn arată că știe adevărata valoare a lucrurilor și e întotdeauna cu picioarele pe pământ. Exigent și perfecționist, se lasă adesea pradă influenței pe care o exercită asupra lui oamenii pe care îi admiră sau îi apreciază. Nu ar recunoaște însă asta niciodată. Adesea sedentar, Capricornul riscă să aibă probleme de sănătate când iese din echilibrul lui atent studiat.
Mâncare recomandată:
musaca de vinete

Capricorn

22 decembrie - 19 ianuarie

Vărsător

20 ianuarie - 18 februarie

Că e semn de aer e una, că e adesea cu capul în nori e cu atât mai mult și mai neașteptat la nativul Vărsător. Gură bogată, adesea plină cu laude la adresa propriei persoane, Vărsătorul e de cele mai multe ori un copil îmbrăcat în hainele unui adult. Are gusturi rafinate chiar și când a crescut într-u mediu modest, e gurmand și sofisticat, și deschis întotdeauna la nou. Vărsătorul e avid nu doar după mâncare, ci și după informație. Vrea să știe rețeta și chiar o încearcă. Dacă îi iese, se va lăuda cu ea ca un rege. Dacă e un eșec, va ascunde tuturor încercarea. Cu un aer de superioritate față de oricine și orice, nativul Vărsător are totuși prieteni pe care poate conta oricând. Oricât de rafinat ar părea, știe să se adapteze cu brio până și la cele mai vitrege condiții. Trece cu ușurință de la trufe la slănină cu muștar, are umor și nu-i lipsește ironia. Dacă-și dă cuvântul, poți conta pe el.
Mâncare recomandată:
prăjitură cu caramel sărat

Pești

19 februarie - 20 martie

Dacă ar fi nevoiți să nu mănânce cu zilele, Peștii nu s-ar plânge defel. Sunt cei mai rezistenți din zodiac când vine vorba de post, fie el și negru. În același timp, dacă descoperă sau fac o mâncare care le e pe plac, nu se pot abține și sunt în stare să mănânce mai mult decât pot sau decât și-ar imagina. E motivul pentru care adesea nativii Pești au probleme cu greutatea, mai ales că nu sunt iubitori de mișcare, de exerciții fizice, de efort. Fie că se lasă purtați de curenți, fie că înoată împotriva lor, nativii Pești știu să se bucure de orice clipă, să trăiască momentul. Semn dublu, mobil, Peștii trec adesea de la extaz la agonie în doar câteva secunde. Cu toate astea, sunt răbdători, rezistenți și iertători. Le place să gătească pentru cei dragi sau ca să impresioneze pe cineva și le iese de minune. Când e însă vorba numai despre ei, se lasă adesea și flămânzi, fie din lene, fie pentru că nu văd rostul efortului.
Mâncarea recomandată:
cârnați cu legume la tavă

BĂNEASA
FĂINĂ DE GRÂU
TRADIȚII FAINE CU
FĂINA BĂNEASA 000

Riso Scotti, gustul preferat
al sărbătorilor de iarnă!
150 ANI DE EXCELENȚĂ ITALIANĂ
RISO
Scotti
Scotti
Style
OREZ MARE
Scotti
ORIZ BUCĂTĂRIA ROMÂNEASCĂ
BUN la TOATE
Scotti
Style
OREZ MARE

SPUNE
DA
SĂRBĂTORILOR
DE IARNĂ
CU PEPSI!
pepsi
LUMINITE ÎN TOATĂ CASA?
ÎN GOANA DUPĂ CADOURI?
LIBER LA BULGĂREALĂ?
PLAYLIST CU COLINDE?
TOATĂ ZIUA PE PÂRTIE?
COZONAC ȘI TURTĂ DULCE?
DA
SIGUR!

Adună punctele bonus, alege-ți unul din cele **12 seturi diferite cu personaje** și distrează-te cu jocul din interior. Promoție valabilă în limita stocului disponibil, în perioada **25 noiembrie 2020 - 9 februarie 2021.**

*Această revistă are un caracter strict publicitar și nu este de natură a influența comportamentul economic al consumatorului. Produsele din această revistă sunt sau vor fi comercializate în anumite magazine din rețeaua PENNY conform politicii comerciale a REWE România S.R.L. și sunt disponibile în limita stocului. Prețurile produselor afișate în revistă pot fi consultate direct la raft și pot suferi modificări neanunțate. Toate informațiile, imaginile, prezentările, materialele publicitare, articolele folosite în cadrul revistei nu reprezintă o obligație contractuală sau o ofertă de a contracta din partea REWE România S.R.L., ci exclusiv o modalitate de prezentare, având scop informativ, demonstrativ. Conținutul revistei **Cu PENNY la masă** este proprietatea REWE România S.R.L., orice reproducere sau reprezentare chiar și parțială prin orice mijloace, a conținutului revistei **Cu PENNY la masă**, realizată fără acordul scris, prealabil și expres a REWE România S.R.L, este interzisă în conformitate cu prevederile Legii nr. 8/1996 privind dreptul de autor și drepturile conexe, precum și a Legii nr. 84/1998 privind mărcile și indicațiile geografice. REWE România S.R.L. nu își asumă nicio responsabilitate cu privire la modalitatea de execuție a rețetelor prevăzute în **Cu PENNY la masă** și nici cu privire la consecințele directe sau indirecte, indiferent de tipul lor, rezultate din utilizarea informațiilor din revistă.*

ISSN 2602-0297 ISSN-L 2602-0297

0 000260 202978